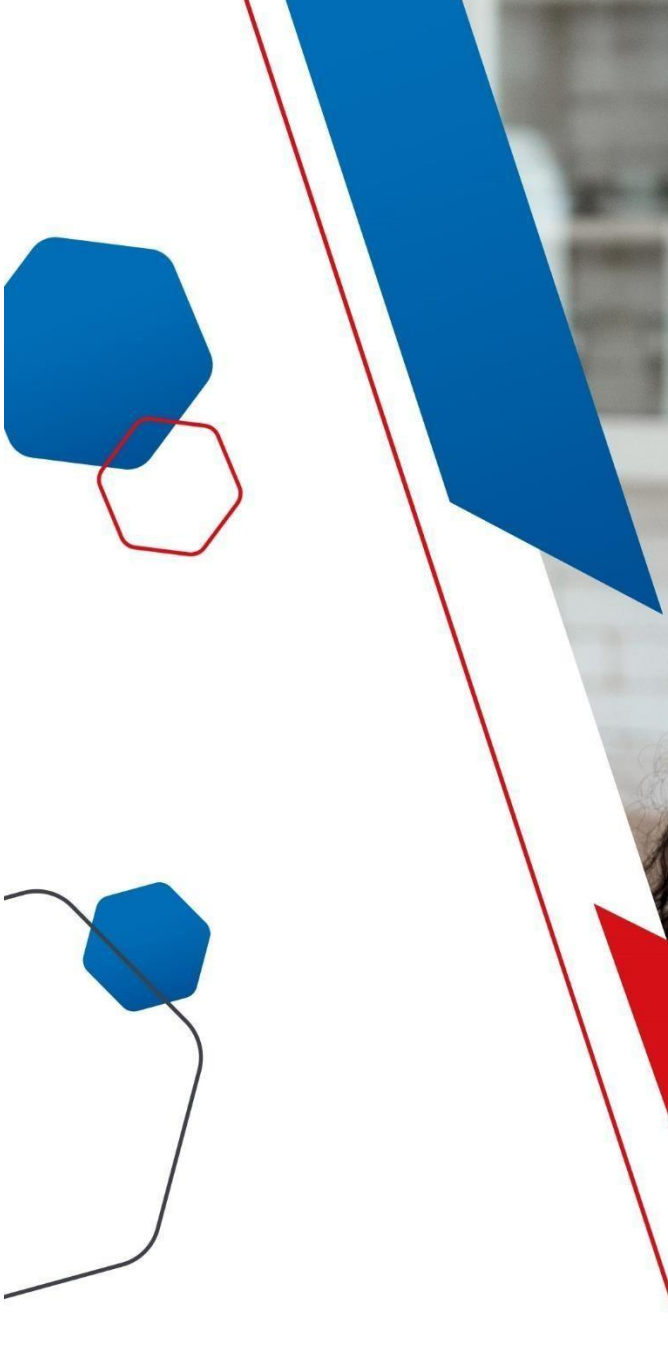
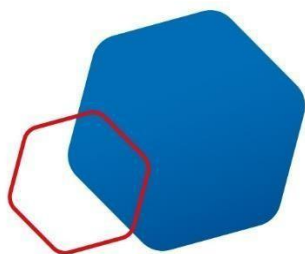




# GUIA DE PERCURSO

 unopar





# Guia de percurso

2026.1

CST em GASTRONOMIA



## SUMÁRIO

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....</b>                       | <b>5</b>  |
| <b>OBJETIVOS DO CURSO .....</b>                           | <b>5</b>  |
| <b>PERFIL DO EGRESSO.....</b>                             | <b>6</b>  |
| <b>2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO .....</b>                       | <b>7</b>  |
| <b>ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA .....</b>                | <b>7</b>  |
| <b>SISTEMA DE AVALIAÇÃO .....</b>                         | <b>7</b>  |
| <b>ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA .....</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>ATIVIDADES PRÁTICAS.....</b>                           | <b>8</b>  |
| <b>EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA .....</b>                       | <b>8</b>  |
| <b>ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO .....</b>           | <b>9</b>  |
| <b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO .....</b> | <b>9</b>  |
| <b>3 APOIO AOS ESTUDOS.....</b>                           | <b>10</b> |
| <b>4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO.....</b>               | <b>11</b> |
| <b>MATRIZ CURRICULAR .....</b>                            | <b>11</b> |
| <b>EMENTÁRIO .....</b>                                    | <b>12</b> |

**CARO(A) ESTUDANTE,**

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é importante que você receba as informações acerca da organização do seu curso, bem como dos espaços pelos quais sua jornada se concretizará.

No intuito de orientá-lo, apresentamos neste Guia de Percurso informações objetivas sobre o funcionamento do seu curso e suas especificidades.

Desejamos a você uma ótima leitura e um excelente período de estudos.

Coordenação do Curso

## **1 APRESENTAÇÃO DO CURSO**

O Curso é ofertado no formato a distância, com conteúdo didático digital, atividades no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), com o suporte dos mediadores e dos docentes das disciplinas. Consulte o polo de apoio para receber mais informações sobre o modelo de oferta do seu Curso.

Embora você tenha autonomia para decidir quando e onde estudar, recomendamos que crie um cronograma de estudos para melhor uso do seu tempo. Você contará com o suporte dos mediadores e dos docentes das disciplinas, viabilizadas por meio do AVA.

O Curso cumpre integralmente ao que é estabelecido na Legislação Nacional vigente, em relação às competências e aos conteúdos obrigatórios estabelecidos para o perfil profissional e quanto ao uso de recursos tecnológicos como viabilizador do processo didático-pedagógico.

## **OBJETIVOS DO CURSO**

As orientações definidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, no Projeto Político Institucional (PPI) e no Plano de Desenvolvimento institucional (PDI), o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da IES, na modalidade EaD, tem como objetivo geral formar profissionais capacitados para exercer a gastronomia, conhecedores da cultura e história gastronômica, valorizando a gastronomia regional e nacional. Aptos a gerenciar, operacionalizar e inovar na área de alimentos e bebidas.

### **Objetivos específicos:**

- I) Aplicação dos conhecimentos sobre as técnicas gastronômicas;
- II) Capacidade de produção de refeições dentro dos padrões de higiene e segurança alimentar;
- III) Capacidade de gerenciamento e planejamento de cardápios;

- IV) Capacidade de inovação na área de alimentos e bebidas;
- V) Formar um profissional-cidadão competente e capacitado a ingressar e manter-se no mercado de trabalho, desenvolvendo-se com eficiência e eficácia na área que escolheu atuar;
- VI) Preparar o profissional para atuar no contexto socioeconômico e político do país, sendo este um profissional e cidadão comprometido com os interesses e desafios da sociedade contemporânea e capaz de acompanhar a evolução científica e tecnológica da sua área de atuação, mantendo adequado padrão de ética e responsabilidade profissional, conduta moral e respeito ao ser humano.

## **PERFIL DO EGRESSO**

O curso, por meio do modelo acadêmico e da proposta de organização curricular, busca que você seja um profissional que, de acordo com as determinações legais, apresente valores, competências e habilidades necessários para atuação nos diferentes campos de abrangência da profissão, estando apto a:

- I. Gerenciar e administrar diferentes tipos de cozinhas e estabelecimentos do segmento de alimentos e bebidas;
- II. Criar e reproduzir pratos através de padronização de fichas técnicas de preparação;
- III. Aplicar técnicas culinárias de acordo com a necessidade do ingrediente e da preparação;
- IV. Planejar, controlar e avaliar custos operacionais de estabelecimentos no segmento de alimentos e bebidas;

## **2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO**

### **ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA**

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme o Calendário Acadêmico, observando a linha do tempo, disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) que você irá acessar com seu *login* e sua senha exclusivos.

O material didático, é fundamental para a realização das atividades programadas além de ser componente obrigatório das provas. Sempre que necessitar de orientações para a realização das atividades propostas, você poderá entrar em contato com o seu mediador.

Você também pode consultar o detalhamento destas atividades no Manual Acadêmico disponível no AVA.

### **SISTEMA DE AVALIAÇÃO**

No sistema de Avaliação, cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação disponível no AVA.

Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu AVA, para organizar a sua rotina de estudo e se preparar para todas as atividades previstas no curso.

### **ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA**

A estruturação curricular do curso prevê a articulação entre a teoria e a prática, com o objetivo de possibilitar a aplicabilidade dos conceitos teóricos das disciplinas, por meio de vivência de situações inerentes ao campo profissional, contribuindo para o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação nas áreas da futura profissão.

## **ATIVIDADES PRÁTICAS**

No intuito de cumprir os objetivos de ensino e de aprendizagem relacionados às disciplinas com carga horária prática, serão desenvolvidas atividades de aprendizagem e aprimoramento profissional, que poderão ocorrer dentro e/ou fora das instalações do seu polo, de acordo com a natureza de cada curso.

Os locais e recursos destinados ao desenvolvimento dos conteúdos práticos podem ser disponibilizados em: bibliotecas, laboratórios, clínicas, núcleos profissionalizantes específicos e por meio de objetos de aprendizagem digitais, que contextualizam o conteúdo e desenvolvem as competências estabelecidas para o componente curricular.

Os objetos de aprendizagem são recursos didáticos pedagógicos que compreendem os simuladores educacionais, os softwares e as estratégias audiovisuais que proporcionam uma ênfase no uso de Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs), permitindo a você uma experiência acadêmica focada na realidade do mercado de trabalho.

## **EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA**

As atividades extensionistas são componentes obrigatórios, conforme estabelecido pela Legislação.

Têm como finalidade articular os conteúdos teóricos em aplicações práticas, por meio de ações voltadas à sociedade, tendo como premissa, o atendimento das necessidades locais, de forma integrada e multidisciplinar, envolvendo a comunidade acadêmica.

Você terá a oportunidade de desenvolver projetos com ações comunitárias a partir de um problema local, vinculado a um dos Programas de Extensão Institucional, a saber: atendimento à comunidade; ação e difusão cultural, inovação e empreendedorismo, e sustentabilidade.

As ações extensionistas serão realizadas presencialmente, baseadas nas especificidades regionais escolhidas por você. As orientações de funcionamento da extensão estarão disponíveis no AVA e terão suporte de mediadores e professores.

Você terá a oportunidade de colocar a “mão na massa” e compartilhar conhecimentos e competências que você já desenvolveu no seu curso!

## **ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO**

No seu percurso acadêmico, você poderá realizar o Estágio Curricular Não Obrigatório, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso.

Esse estágio pode ser realizado no setor privado, em entidades e órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

## **ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO**

As Atividades Complementares Obrigatórias (ACO) são componentes curriculares obrigatórios, que permitem diversificar e enriquecer sua formação acadêmica e se efetivam por meio de experiências ou vivências do aluno, durante o período de integralização do curso, contemplando atividades que promovam a formação geral, como também a específica, ampliando suas chances de sucesso no mercado de trabalho.

Alguns exemplos de modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos, relacionados ao curso.

Recomendamos que você se organize e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre.

### 3 APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos, é necessário que tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas.

Para apoiá-lo, disponibilizamos no AVA os manuais abaixo:

- **Manual da Avaliação:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento ao estudante e outros serviços de apoio. É o documento que deve guiar sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso no curso à formatura.
- **Guia de Orientação de Extensão:** orienta a realização das atividades extensionistas, detalhando o objetivo, as ações, operacionalização dos projetos, entrega e critérios de avaliação.

Consulte também em seu AVA:

- **Sala do tutor:** espaço no AVA onde são divulgadas orientações gerais pelos mediadores.
- **Biblioteca Virtual:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos, periódicos científicos, revistas, livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados nacionais e internacionais.
- **Avaliação Institucional:** anualmente, o aluno é convidado a participar da avaliação institucional, mediante questionários que são disponibilizados em seu AVA. O acadêmico avalia a instituição, o curso, os docentes, os mediadores, o material didático, a tecnologia adotada, entre outros aspectos. Os resultados possibilitam ações corretivas e qualitativas dos processos, envolvendo todos os setores da Instituição.

## 4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO

### MATRIZ CURRICULAR

| ETAPA | DISCIPLINA                                          | TOTAL |
|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| 1     | EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO                         | 60    |
| 1     | HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA BRASILEIRA | 60    |
| 1     | COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL E NEGOCIAÇÃO           | 60    |
| 1     | SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA                    | 60    |
| 1     | OPTATIVA I                                          | 60    |
| 1     | PROJETO INTEGRADO SÍNTESE - GASTRONOMIA             | 110   |
| 2     | MATÉRIAS PRIMAS, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS*   | 60    |
| 2     | TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA*                        | 60    |
| 2     | PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO                            | 60    |
| 2     | PLANEJAMENTO FÍSICO                                 | 60    |
| 2     | ADMINISTRAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA                | 60    |
| 2     | PROJETO DE EXTENSÃO I - GASTRONOMIA                 | 90    |
| 3     | GARDE MANGER - COZINHA FRIA*                        | 60    |
| 3     | COZINHA BRASILEIRA*                                 | 60    |
| 3     | COZINHA NUTRICIONAL*                                | 60    |
| 3     | COZINHA INTERNACIONAL*                              | 60    |
| 3     | SERVIÇO, ETIQUETA E CERIMONIAL                      | 60    |
| 3     | PROJETO INTEGRADO INOVAÇÃO - GASTRONOMIA            | 110   |
| 4     | CONFEITARIA*                                        | 60    |
| 4     | PANIFICAÇÃO*                                        | 60    |
| 4     | COZINHA ASIÁTICA*                                   | 60    |
| 4     | BASES DA ENOLOGIA*                                  | 60    |
| 4     | SERVIÇOS DE BEBIDAS*                                | 60    |
| 4     | PROJETO DE EXTENSÃO II - GASTRONOMIA                | 90    |
|       | ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO        | 100   |

\*disciplina com carga horária prática

## **EMENTÁRIO**

### **1º SEMESTRE**

#### **EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO**

Fundamentos e aspectos iniciais da inovação e processos de inovação. Panorama do empreendedorismo e oportunidade empreendedora. Perspectiva lean, plano de negócios e metodologias de gestão. Tópicos avançados em inovação e estratégia.

#### **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

História da alimentação e cultura gastronômica da região nordeste do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica da região norte do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica das regiões sudeste do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica das regiões centro-oeste e sul do Brasil.

#### **COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL E NEGOCIAÇÃO**

Comportamento organizacional, liderança e motivação. Conflitos nas negociações e sua gestão. Princípios de negociação. Relações interpessoais e qualidade de vida no trabalho.

#### **SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA**

Cidadania e direitos humanos. Dilemas éticos da sociedade brasileira. Ética e política. Pluralidade e diversidade no século XXI.

#### **PROJETO INTEGRADO SÍNTESE – GASTRONOMIA**

O projeto integrado é uma disciplina que promove a criação de projetos baseados nos conceitos aprendidos ao longo do curso. Seu objetivo principal é unir os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o curso e proporcionar uma oportunidade de reflexão sobre a prática profissional, através da aplicação desses conhecimentos em situações do mundo real.

### **2º SEMESTRE**

#### **MATÉRIAS PRIMAS, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS**

Fundamentos da higiene de alimentos. Matérias-primas de origem animal (in-natura/processados) na alimentação. Matérias-primas de origem vegetal (in-natura/processados) na alimentação. Qualidade das matérias-primas: características nutricionais e organolépticas dos alimentos.

#### **TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA**

Bases da cozinha profissional. Carnes vermelhas e aves. Grãos e cereais. Pescados e frutos do mar.

## **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO**

Ficha técnica de preparação. Gerenciamento de custos na produção de alimentos e bebidas. Introdução ao planejamento de cardápio. Planejamento de cardápio.

## **PLANEJAMENTO FÍSICO**

Ambientação em planejamento físico em unidade de produção de refeição (upr). Conhecimento dos equipamentos, utensílios e acessórios de áreas de produção de refeições (uprs). Importância do planejamento físico. Prática do planejamento físico de áreas de produção de refeições.

## **ADMINISTRAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA**

Administrando seu negócio. Diferentes tipos de gestão. Gestão de mercadorias. Princípios básicos de administração.

## **PROJETO DE EXTENSÃO I - GASTRONOMIA**

Programa de inovação e empreendedorismo.

## **3º SEMESTRE**

### **GARDE MANGER - COZINHA FRIA**

Conservas e charcuteria. Princípios básicos, aperitivos e sopas fria. Saladas e molhos frios. Sanduíches, queijos e buffets.

### **COZINHA BRASILEIRA**

Gastronomia da região centro oeste e sul. Gastronomia da região norte e nordeste i. Gastronomia da região norte e nordeste ii. Gastronomia da região sudeste.

### **COZINHA NUTRICIONAL**

Alimentos e nutrientes. Fundamentos da dietoterapia para gastronomia. Gastronomia e dietas com restrição de nutrientes. Princípios nutricionais.

### **COZINHA INTERNACIONAL**

Cozinha das américas. Cozinha européia - i. Cozinha europeia - ii. Cozinha mediterrânea.

### **SERVIÇO, ETIQUETA E CERIMONIAL**

Comportamento e regras de etiquetas. Eventos, garçom e maitria. Serviços e tendências. Tipos de serviços e montagens.

### **PROJETO INTEGRADO INOVAÇÃO - GASTRONOMIA**

O projeto integrado é uma disciplina que promove a criação de projetos baseados nos conceitos aprendidos ao longo do curso. Seu objetivo principal é unir os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o curso e proporcionar uma oportunidade de reflexão sobre a prática profissional, através da aplicação desses conhecimentos em situações do mundo real.

## 4º SEMESTRE

### **CONFEITARIA**

Açúcar, sobremesas clássicas e chocolate. Cremes clássicos e derivados. Introdução à confeitaria e às massas base. Massas base.

### **PANIFICAÇÃO**

Princípios básicos em panificação. Técnicas de produção de bolos secos e pães derivados de queijo. Técnicas de produção de massa básica, massas saborizadas e condimentadas, massas doces e de sal. Técnicas de produção de salgados fritos e assados massas semi folhadas.

### **COZINHA ASIÁTICA**

Massas base. Gastronomia japonesa, coreana e tailandesa. Gastronomia russa e chinesa. Gastronomia vietnamita, indiana e indonésia.

### **BASES DA ENOLOGIA**

Avaliação sensorial do vinho. Degustação do vinho e harmonizações enogastronômicas. História, métodos de produção, conservação e técnicas de degustação do vinho. Regras de serviço e armazenamento.

### **SERVIÇOS DE BEBIDAS**

As bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Gestão de bar. O bar - conceitos básicos. Serviços em A&B.

### **PROJETO DE EXTENSÃO II - GASTRONOMIA**

Programa de contexto à comunidade.

*Coordenação do Curso.*