

GUIA DE CURSO

Gastronomia



**Universidade
Potiguar**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Missão, a Visão e os Princípios Institucionais integram o perfil institucional como elementos norteadores da tomada de decisões e do provimento de recursos e investimentos que assegurem o cumprimento dos compromissos assumidos com o desenvolvimento sustentável do Estado, da Região e do País.

A missão da Universidade Potiguar é formar cidadãos comprometidos com os valores éticos, culturais, sociais e profissionais, contribuindo – através do ensino, da pesquisa e da extensão de excelência – para o desenvolvimento sustentável do Rio Grande do Norte, da Região e do País.

A visão da UnP é “ser uma universidade de excelência na formação cidadã, pela prática efetivamente integrada do ensino, da pesquisa e da extensão, por uma gestão ética, ágil e inovadora e pela participação constante no desenvolvimento sustentável do Rio Grande do Norte, da Região e do País”.

De acordo com o seu Estatuto, a UnP, como instituição pluridisciplinar formadora de quadros profissionais de nível superior, promotora da pesquisa e da extensão e, sob a forma de uma comunidade inspirada nas liberdades fundamentais, tem como objetivo geral a promoção do bem comum pelo desenvolvimento das ciências, das letras e das artes, pela difusão e preservação da cultura e pelo domínio e cultivo do saber humano em suas diversas áreas.

Com mais de 35 anos de funcionamento, a UnP é a única Universidade particular do RN, atuando ao lado de três outras instituições públicas, da mesma natureza.

A UnP tem a sua estrutura física assim organizada: Campus Natal, com cinco Unidades – Floriano Peixoto, Salgado Filho, Nascimento de Castro, Roberto Freire e João Medeiros; e Campus Mossoró, fora da sede. Além disso, opera em polos de educação a distância localizados no interior e na capital do Rio Grande do Norte (RN) e em outras Unidades da Federação – regiões Nordeste, Sul e Centro-Oeste. Conta ainda com um núcleo avançado denominado Núcleo Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão (NIPEC), em Parnamirim – município da Grande Natal.

Em novembro de 2007, a UnP passou a integrar a Laureate International Universities, e alunos, professores e colaboradores tornaram-se parte de uma comunidade acadêmica internacional, com oportunidades de formação e atuação mundial por meio de programas de intercâmbio.

A partir desse momento, a evolução histórica institucional, já marcada pelo contínuo crescimento e qualidade de suas iniciativas, segue com redimensionamentos e aperfeiçoamentos, considerando a condição de internacionalidade da UnP e os resultados da avaliação institucional. Como resultado, observou-se a ampliação e diversificação da oferta de serviços educacionais apoiadas em eficientes processos de gestão e numa infraestrutura acadêmica, administrativa e tecnológica em constante atualização.

Atualmente, oferta mais de 80 cursos de graduação presencial divididos nos campi de Natal e Mossoró.

Na educação a distância (EaD) destaque à criação do Núcleo de Educação a Distância (NEaD) em 2004 e, no ano 2006, o credenciamento institucional para atuação nacional nos diversos níveis do ensino superior. Atualmente, são ofertados mais de 20 cursos em polos no RN e em outras Unidades da Federação.

Na pós-graduação lato sensu, implantada desde os anos 1990, a oferta presencial compreende um portfólio de mais de 70 cursos de especialização, nos mais diversos campos: ciências jurídicas, educação, hospitalidade, engenharias, tecnologia e informática, meio ambiente, gestão e negócios, comunicação e saúde.

Em nível stricto sensu conta com dois doutorados, um em Administração e outro em Biotecnologia com parceria com a Renorbio; e seis mestrados, quatro mestrados profissionais – Administração, Biotecnologia, Engenharia de Petróleo e Gás, e Psicologia Organizacional e do Trabalho e, dois acadêmicos – Administração e Biotecnologia da Saúde.

Todos os cursos de graduação e de pós-graduação e respectivas atividades de ensino, pesquisa e extensão encontram-se organizados por áreas de conhecimento: Arquitetura, Engenharia e Tecnologia; Ciências da Saúde; Comunicação, Design, Educação e Moda; Direito; e Negócios e Hospitalidade.

SOBRE O CURSO

Em todo o mundo, a Gastronomia movimenta diversas áreas como a indústria, comércio, turismo, transportes e educação, dentre outros segmentos. No Brasil, a área gastronômica tem se apresentado como uma atividade intersetorial de grande intensidade. Sua profissionalização é, sem dúvida, um vetor de fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos, uma das que mais movimenta financeiramente o nosso país. Isso se comprova com o aumento de investimentos em equipamentos, oferta de serviços e formação qualificada de profissionais, um aspecto que agrega valor à cadeia produtiva do turismo e do entretenimento, além de consolidar a fixação de negócios e empreendimentos no ramo de alimentação, fonte de geração de emprego e renda.

Para garantir o desenvolvimento de profissionais com experiência teórico-práticas mais relevantes, o curso conta com Centros de Práticas, dispondo de uma infraestrutura com cozinhas amplamente equipadas. Além disso, possui parceria com diversos estabelecimentos, nos quais os alunos podem atuar de forma prática, ampliando os conhecimentos. Com uma estrutura nova e moderna, proporciona ao estudante o contato com a prática de cozinha já no primeiro semestre, orientando o discente nas técnicas básicas de gastronomia e aprimorando o aluno para avançar nas disciplinas específicas do currículo.

A diversidade de disciplinas com temáticas de culinárias formam um profissional conhecedor das principais cozinhas mundiais. Corpo docente e coordenação qualificados e focados no conhecimento específico da área e bem como na sua sustentabilidade. Incentivo aos intercâmbios com instituições da Rede Laureate no exterior, possibilitando ao estudante adquirir conhecimentos técnico, científico e cultural muito além das fronteiras locais. Com uma curta formação, o aluno é preparado para ser competitivo no mercado de trabalho, uma vez que há estágio curricular obrigatório, no qual os estudantes vivenciam a realidade da profissão e colocam em prática as técnicas aprendidas durante o curso.

O perfil profissional de conclusão, conforme prevê o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (2016), contempla as seguintes atividades:

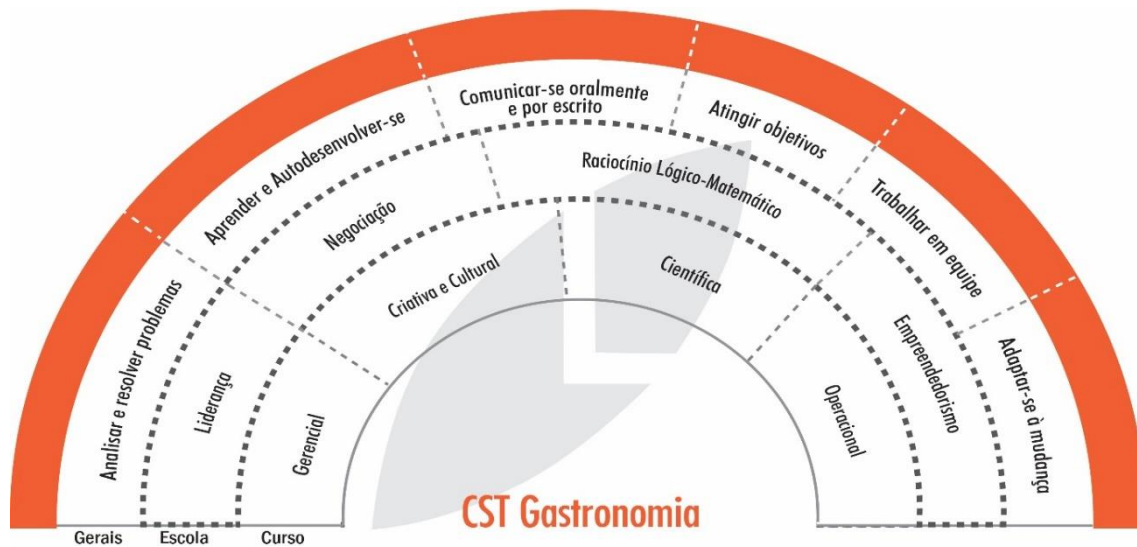
concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; diferencia e coordena técnicas culinárias; planeja, controla e avalia custos; coordena e gerencia pessoas de sua equipe; valida a segurança alimentar; planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha; identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; identifica novas perspectivas do mercado alimentício; vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

O campo de atuação dos egressos é vasto: centros gastronômicos, embaixadas e consulados, empresas de hospedagem, recreação e lazer, hospitais e spas, indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, restaurantes comerciais, institucionais e industriais, *catering*, bufês e bares, instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

OBJETIVO GERAL DO CURSO

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, mantendo relação entre o previsto no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), na missão institucional e amparado pelo disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais dos Cursos Superiores de Tecnologia, é formar profissionais para atuarem no mundo da gastronomia com capacidade para gerir, criar, empreender e realizar as mais diversas atividades do segmento de alimentação.

COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



PÚBLICO-ALVO

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área de Gastronomia. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado.

O mercado de alimentos e bebidas oferece um amplo leque de opções para o profissional de gastronomia. Empresas de hospedagem, lazer e recreação, restaurantes, bares, cafés, clubes, *catering*, *delivery*, hospitais, padarias, confeitarias, bufês, eventos, entre outras são possibilidades de locais de atuação desse profissional. Também poderá atuar em consultorias, redação e ensino na área de alimentos e bebidas.

DISCIPLINAS E EMENTÁRIO

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

Atividades práticas e/ou teóricas, relacionadas ao contexto do curso que contribuem na formação profissional mais ampla do aluno, envolvendo alternativa ou simultaneamente, produção, pesquisa, intercâmbio, visitas técnicas, participação em eventos e outras consideradas próprias ao curso.

BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

Discute os princípios básicos da vitivinicultura, os principais países produtores, degustação, análise sensorial de vinhos e os princípios básicos da enogastronomia e da harmonização entre as diversos alimentos e bebidas. Explora também outras bebidas destiladas e fermentadas, assim como seus processos de produção e características.

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Estuda o alimento, suas características físico-químicas, nutricionais e tecnológicas de processamento, fundamentado na técnica dietética, nos processos culinários, nos indicadores de qualidade, nos métodos de conservação, na análise sensorial e na base de uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional.

COMUNICAÇÃO

Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.

CONFEITARIA

Percorre a evolução histórica e prática da confeitaria. Explora as bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, o desenvolvimento de suas produções e as novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea.

COZINHA BRASILEIRA

Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe o desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

COZINHA EUROPEIA

Aborda o universo da cozinha clássica europeia, suas características e particularidades regionais, assim como seus aspectos históricos, geográficos e culturais. Explora como os diversos países transformam seus alimentos e quais os produtos típicos de cada um deles.

COZINHA INTERNACIONAL

Apresenta diversas cozinhas internacionais destacando aspectos históricos e características culturais específicas. Explora seus pratos típicos, bem como a diversidade de matérias-primas e métodos de preparo.

COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes, aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de

alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

Discorre sobre os princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Estuda temas relevantes da contemporaneidade como o processo de construção da cidadania e suas respectivas interfaces com os direitos humanos, ética e diversidade. Analisa as interferências antrópicas no meio ambiente e discute o desenvolvimento sustentável e o impacto das inovações tecnológicas. Aborda ainda tendências e diretrizes sociopolíticas, e questões de responsabilidade social e justiça.

FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

Discute os fundamentos teóricos e práticos da gastronomia, com seus protagonistas e os principais movimentos. Apresenta as organizações da brigada de cozinha, os instrumentos e principais processos da gastronomia, como equipamentos e utensílios, terminologia culinária básica, técnicas de cortes e métodos de cocção.

GARDE MANGER

Trata dos principais métodos de preparo, porcionamento e conservação de produções quentes e frias, montagem e finalização de pratos, das principais regras de *garde manger*, *finger food*, queijos, charcutaria, azeites molhos, saladas e coquetéis volantes.

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica, bem como ao patrimônio cultural alimentar. Explora o processo criativo a partir de conhecimentos consolidados, investigação, pesquisa e intuição. Explora a flexibilidade na composição, mistura de sabores e ingredientes, assim como a diversidade de métodos de cocção e apresentação de pratos.

HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

A disciplina problematiza os princípios básicos da gastronomia, terminologias e o processo de construção histórica e cultural da alimentação e da gastronomia ocidental, com destaque para a brasileira.

OPTATIVA

PANIFICAÇÃO

Analisa os princípios básicos da panificação, explorando a importância e o papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães, desenvolvendo técnicas e métodos de produção, utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Trata ainda do papel do profissional e das exigências do mercado de trabalho.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Trata dos controles gerenciais na hotelaria e restauração, desde os princípios do planejamento e da engenharia de cardápios, utilizando-se das fichas técnicas, ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços.

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA

Apresenta os conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Propõe o aprofundamento dos conceitos através da elaboração de fichas técnicas, estudo da atividade financeira e seus respectivos métodos de controle de custos.

PRÁTICA PROFISSIONAL

A disciplina sedimenta os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso. Para isso, adota elementos orientativos de prática em restaurantes e utiliza um roteiro específico, consolidando conhecimentos fundamentais para a formação de um tecnólogo em Gastronomia.

PROJETO INTEGRADO: GASTRONOMIA

Atividade interdisciplinar que envolve a aplicação prática de conhecimentos adquiridos e competências desenvolvidas no decorrer do curso numa situação real de criação de projeto de gastronomia. Enfoque é dado à criatividade.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Trata da microbiologia e dos perigos na área de alimentos, das doenças de origem alimentar, enfatizando as fundamentações e aplicações do Programa de Boas Práticas de Fabricação/Procedimentos Operacionais Padronizados-BPF/POP, dos documentos e registros e dos sistemas de qualidade, visando à segurança alimentar na manipulação de alimentos.

SERVIÇOS DE SALÃO E EVENTOS

Aborda as principais tipologias de restaurantes e de serviços, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem pessoal e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.

TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA

Conecta e atualiza temas da área de Gastronomia e discute a criação e o desenvolvimento de preparações culinárias nacionais, regionais ou internacionais a partir de grupos de produtos, utilizando e associando diferentes técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentações.

FREQUÊNCIA

A avaliação do desempenho escolar, além do aproveitamento, abrange aspectos de frequência. A Instituição adota como critério para aprovação a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina presencial. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. No caso das disciplinas on-line não é contabilizado frequência.

UNIVERSIDADE POTIGUAR

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica da **Universidade Potiguar** e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Universidade oferece.

São diversos campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de outros diferenciais.

- Campus Mossoró – Av. João da Escóssia, 1561, Nova Betânia, CEP: 59.607-330 - Mossoró/RN.
- Unidade Floriano Peixoto – Av. Floriano Peixoto, 295, Petrópolis, CEP: 59012-500, Natal/RN.
- Unidade Nascimento de Castro – Av. Nascimento de Castro, 1597, Dix-Sept Rosado, CEP: 59054-180, Natal/RN.
- Unidade Roberto Freire – Av. Eng. Roberto Freire, 2184, Capim Macio, CEP: 59082-902, Natal/RN.
- Unidade Salgado Filho – Av. Sen. Salgado Filho, 1610, Lagoa Nova, CEP: 59056-000, Natal/RN.
- Unidade Zona Norte – Av. João Medeiros Filho, 2300, Potengi, CEP: 59120-555, Natal/RN.



www.unp.br  /universidadepotiguar  @unpoficial



**Universidade
Potiguar**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®