

**UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA
FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

MANUAL DO ALUNO

**PIRACICABA
2017**

A Universidade

A UNIMEP é uma universidade com marcas indelévels de tradição. Nasceu da semente educacional plantada por João Wesley na Inglaterra, em 1748, com a fundação da Kingswood School. No Brasil, a primeira escola metodista surgiu em Piracicaba - o Colégio Piracicabano, fundado por Martha Watts em 1881. Em 1964, foram iniciados os primeiros cursos superiores: Economia, Administração e Ciências Contábeis inicialmente reunidos como Faculdades Integradas. A expansão no ensino superior resultou no reconhecimento da UNIMEP, como a primeira universidade metodista na América Latina, em 1975.

São 3 *campi* nas cidades de Piracicaba, Santa Bárbara D'Oeste e Lins, que englobam as Faculdades de: Ciências Exatas e da Natureza (FACEN); Ciências da Religião (FCR); Ciências da Saúde (FACIS); Comunicação (FC); Direito (FADIR); Engenharia, Arquitetura e Urbanismo (FEAU); Odontologia de Lins e Gestão e Negócios (FGN), onde está alocado o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia,

O Reitor da UNIMEP é o Prof. Gustavo Jacques Dias Alvim; o Diretor da FGN é o Prof. Dorgival Henrique.

A Coordenação do Curso

A coordenação do Curso está a cargo da Profa. Mariana Avila Maronna (miamaronna@unimep.br – (19) 3124-1708), que possui graduação em Gastronomia pelo Senac SP e especialização em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação pelo Centro Universitário Senac Campus Águas de São Pedro. Atualmente é professora da Universidade Metodista de Piracicaba, Fundadora do Projeto Gastro Roça e líder - Movimento Slow Food em Piracicaba. Coordenadora do Curso de Gastronomia da Faculdade de Gestão e Negócios.

O dia de atendimento a alunos pela Coordenação será as terças-feiras, das 10:00h as 11:00h, nas quartas-feiras das 18:0h as 19:00h.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Grau Conferido

Tecnólogo

Titulação Profissional

Tecnólogo em Gastronomia

Modalidade de ensino

Presencial

Carga horária total do curso

1870 horas (noturno – currículo novo 2014)

Duração do curso (semestre/ano)

2 e 1/2 anos modulares (Turno noturno– currículo novo 2014)

Número de vagas

40 alunos por ano

Turno de funcionamento do curso

Turno Noturno: Segunda a sextas feiras das 18h40 às 22h20

Objetivo do Curso de Gastronomia da UNIMEP

Proporcionar formação na área de Gastronomia, permitindo ao egresso entender o processo produtivo do alimento e o mercado no qual está inserido, relacionando-o com a pessoa humana, a sua cultura e a sociedade, valorizando vivências interdisciplinares e multidisciplinares, e formando competências e habilidades na área de alimentos, gastronomia e gestão;

Objetivos Específicos do Curso de Gastronomia da UNIMEP

- Capacitar o estudante medrando competências e habilidades necessárias para atuar nos mais diversos estabelecimentos de alimentação, seja no processo produtivo, gerencial ou no desenvolvimento de novos produtos;

- Propiciar ao tecnólogo condições para dialogar com especialistas de outras áreas para a atuação em projetos de pesquisa, desenvolvimento e serviços na área de alimentação e gastronomia;
- Construir espaços de criação e resgate da cultura gastronômica local e regional, respeitando os aspectos culturais, sócio-econômicos e a sustentabilidade do patrimônio alimentar;
- Desenvolver sensibilidade e criticidade, conduzindo o aluno a inovações empreendedoras, gerenciais e tecnológicas, associando o mundo do trabalho com o respeito ao meio ambiente, à ética e à segurança alimentar..

O Tecnólogo em Gastronomia é preparado assim, não só para a cozinha, mas também para entender os aspectos mais amplos da relação humana com os alimentos e para travar diálogos interdisciplinares com nutricionistas, agrônomos e com a indústria alimentícia.

O curso tem também como objetivo proporcionar formação na área de Gastronomia, permitindo ao aluno entender e executar o processo produtivo do alimento e o mercado no qual está inserido, relacionando-o com a pessoa humana e a sociedade, valorizando vivências interdisciplinares, e formando competências.

Alunos Especiais em disciplinas práticas e teóricas

É permitido aos interessados externos se matricularem em disciplinas do curso nas vagas remanescentes do curso no início de cada semestre curricular. Informações na Secretaria Acadêmica da UNIMEP.

Página do curso na Internet

O curso de Gastronomia possui uma página no site da Unimep, link: http://www.unimep.br/gdc_cursos_conteudo.php?cod=71 que precisa ser alimentada com notícias do curso e da área de alimentação, fotos, eventos, oportunidades de trabalho, personalidades etc. Contribua com informações pertinentes, enviando e-mail para a coordenação.

Eventos

O curso está sempre sendo requisitado a realizar eventos como coffee-breaks, jantares, oficinas, entre outros. Sua participação nestes eventos lhe permitirá desenvolver competências técnicas, habilidades, relacionamento com cliente e ampliação da visão do mercado de eventos/alimentação, além de contar como atividades complementares para necessárias a sua formação acadêmica no curso.

A Biblioteca

A Biblioteca possui um acervo de mais de 12.000 obras para o curso de gastronomia, sendo 12.137 títulos de livros, 128 periódicos impressos e 278 periódicos eletrônicos. **USE-A**

REGULARMENTE. Pesquise e consulte online os livros no site
<http://www.unimep.br/conteudo/bibliotecas.php>

Informações Acadêmicas

Aprovação

Você será aprovado nas disciplinas e práticas se obtiver conceito **A**, **B** ou **C**, e frequência igual ou superior a 75%, e reprovado se não cumprir a frequência regimental ou obtiver os conceitos **D** e **E**.

Você tem direito de requerer, na Secretaria Acadêmica, nos prazos estabelecidos, a reconsideração de Avaliação de sua aprendizagem ou solicitar Prova de Recuperação, quando a disciplina assim o permitir e seu conceito mínimo for **D**.

Avaliação de Desempenho

A avaliação de sua aprendizagem é feita por meio de instrumentos que podem ser: prova escrita, oral ou prático-oral; seminários; relatórios de aulas práticas e de visitas e/ou trabalho prático.

O professor deve comunicar, quando da apresentação de seu Plano de Ensino no início do período letivo, as formas e critérios pelos quais serão avaliados.

Frequência

É obrigatória a frequência mínima de 75% da carga horária, por disciplina curricular, tanto nas atividades teóricas quanto práticas. As faltas serão lançadas pelo professor, de acordo com o registro de aulas dadas. A papeleta rosa será entregue todo final de mês para as disciplinas teóricas e ao final do módulo, quando das disciplinas práticas.

OBSERVAÇÕES:

- a) Para as disciplinas de 2 créditos, você pode ter até 10 faltas e para as disciplinas de 4 créditos, 17.
- b) Como as aulas práticas de cozinha são realizadas em módulos, é **IMPRESINDÍVEL** que você atente para o número de faltas, pois 2 dias consecutivos numa disciplina de 2 créditos resultam em 12 faltas, o que o reprova no módulo, automaticamente.

Regime Especial

Esta compensação aplica-se a:

Portadores de problemas de saúde, previstos no Decreto – Lei 1044/69; alunas grávidas a partir do oitavo mês de gestação, durante três meses, segundo a Lei 6202/75; alunos que estiverem prestando o serviço militar em órgão de formação de reserva. O

tratamento especial previsto nestes casos compreende como compensação de ausência às aulas, a atribuição de exercícios domiciliares prescritos pelo professor da disciplina.

A compensação somente será válida para períodos de afastamento iguais ou superiores a cinco dias letivos consecutivos.

O Regime Especial não desobriga o aluno de realizar as avaliações aplicadas durante o período de afastamento, que serão agendadas pela Coordenação do Curso.

O pedido e a apresentação de documentos devem ser feitos na Secretaria de Atendimento Integrado, não ao professor. O regime domiciliar não é concedido com efeito retroativo. As atividades práticas, como laboratórios e estágios não estão amparados por esta legislação. A solicitação deve ser protocolada no Atendimento Integrado por meio de requerimento, com os comprovantes ou atestados, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar do 1º dia do afastamento.

Conselho de Curso

Todos os cursos de graduação da UNIMEP possui seu Colegiado, que é um espaço de discussões e deliberações. É formado por representantes docentes e discentes. Em reuniões mensais, o CONCUR delibera sobre assuntos acadêmicos e pedagógicos relativos ao curso.

Como representantes discentes, deve haver um titular e um suplente.

Representante de Classe

Os alunos deverão escolher seus representantes de classe, um titular e um vice.

Serão efetuadas reuniões com os representantes de classe e Coordenação. A presença dos mesmos é obrigatória. As datas das reuniões serão comunicadas no decorrer do curso.

Regime Disciplinar

Ao assinar a matrícula, você assume o compromisso formal de respeito aos princípios éticos que regem a Universidade Metodista de Piracicaba, à dignidade acadêmica, às normas contidas na legislação escolar e nas complementares estabelecidas pelos órgãos competentes e pelas autoridades acadêmicas.

O não atendimento ou transgressão do compromisso referido anteriormente constitui infração disciplinar punível.

Vale lembrar também que a Lei nº 10.454, de 20/12/1999, dispõe sobre a proibição de trote que possa colocar em risco a saúde e a integridade física dos calouros das escolas superiores.

Atividades do curso

Estágio Supervisionado

O Estágio Supervisionado é um componente curricular direcionado à consolidação dos desempenhos profissionais desejados, inerentes ao perfil do licenciado. Além disso, deve propiciar a transição imprescindível do mundo acadêmico para o mundo do trabalho. Por estas razões, este componente é operacionalizado em diferentes modalidades: Estágios Internos, Estágios Externos e Projetos em Gastronomia.

- 1. Estágio interno (Para o Turno diurno – currículo em extinção):** será realizado na Cozinha Pedagógica durante as preparações que antecedem as aulas práticas, quando é feito o recebimento e armazenamento de mercadorias e *mise en place* das aulas. O discente será avaliado por meio de relatório de estágio, somado à avaliação da técnica de Laboratório, responsável pela cozinha. O total de horas destinado ao estágio interno é de **34 horas**, que deverão ser complementadas no primeiro e segundo semestres, com 17 horas cada.
- 2. Estágio externo:** de operação e gestão em estabelecimentos que produzam e/ou comercializem alimentos na cidade e região ou em outros locais aprovados pela coordenação do curso, perfazendo **170 horas** e que deverão ser cumpridas ao longo do curso.
- 3. Projetos em Gastronomia (Para o Turno diurno – currículo em extinção):** elaboração e desenvolvimento de projetos sob orientação de docentes. Neste projeto, você deverá, em grupo ou individual, elaborar uma proposta de projeto gastronômico de pesquisa que será aprofundado como TCC a partir do 4º semestre do curso, considerando todas as etapas para sua execução. Esses eventos deverão ser auto-sustentáveis e deverão desenvolver, além de outras habilidades e competências, as de empreendedorismo. O grupo será analisado por meio de relatório com detalhamento das atividades as quais cada membro ficou incumbido de realizar. O total de horas para complementar essas atividades é de **85 horas**, distribuídas no terceiro e quarto semestres.

As atividades de estágio poderão ser reprogramadas e reorientadas de acordo com os resultados teórico-práticos gradualmente revelados até que os responsáveis pelo acompanhamento, supervisão e avaliação do estágio curricular possam considerá-lo concluído – “cumprido”, para efeito de registro no seu histórico escolar.

Para aqueles alunos que tiverem motivos justificáveis e que não possam cumprir os estágios internos e/ou projetos em gastronomia na dinâmica em que são apresentados, lhes será permitido complementar a carga horária com estágios externos, a partir de análise da coordenação do curso.

Trabalho de Conclusão de Curso

Está previsto para ser desenvolvido a partir do 3º semestre do curso e poderão ser desenvolvidos dois tipos de trabalho de conclusão de curso: plano de negócios ou estudo sobre um produto ligado à gastronomia, que será feito individualmente ou em duplas.

No plano de negócios simplificado em gastronomia devem ser contemplados, entre outros, a descrição dos produtos e serviços; estudos de mercado; investimentos; mão-de-obra; avaliação econômico-financeira; ponto de equilíbrio; custos; aspectos legais e tributários.

O estudo aprofundado de um produto ligado à gastronomia deve apresentar um levantamento teórico sobre este, abordando desde os aspectos históricos, culturais, étnicos, passando por elementos ligados à oferta e demanda do mesmo e deve culminar com a sua efetiva utilização numa elaboração culinária, onde os conceitos mercadológicos deverão estar contemplados.

Prevê-se uma carga horária específica na matriz curricular para tal realização, no último semestre do curso, com orientação de docentes da área específica ou do docente-orientador dos projetos gastronômicos. Compete ao orientador julgar se o trabalho de conclusão de curso atende aos objetivos propostos, aprovando-o ou não. No caso das elaborações culinárias, caberá ao discente arcar com as despesas de sua produção e sua apresentação será aberta a convidados.

Atividades Complementares

Essas atividades buscam promover seu relacionamento com a realidade social, econômica e cultural. É um tipo de formação complementar que tem como objetivo dotá-lo de conhecimento e experiência adicional na sua área de formação profissional e em outras áreas de formação humana e cidadã.

As atividades complementares podem abranger e ser compreendidas em um espectro de atividades formativas de natureza diversa, preferencialmente as seguintes:

- Participação em eventos acadêmicos e culturais
- Atividades de extensão
- Atividades de pesquisa
- Participação em programas sociais e cidadãos (ações voluntárias, campanhas de interesse público etc.)
- Atividades de monitoria
- Visitas e viagens técnicas
- Participação em feiras e exposições da área

Essa participação deve ser comprovada por meio de documentos e apresentada à Coordenação do curso para registro e arquivamento. Deve-se totalizar 51 horas de participação nestes eventos/atividades ao longo dos dois anos do curso.

Normas do Laboratório

Laboratório Cozinha Experimental e Pedagógica está sob guarda e responsabilidade do Centro de Supervisão de Laboratórios (Sra. Darci) e tem como colaborador, durante o período das aulas, a Técnica de Nível Superior – Alessandra Gallani (avgallan@unimep.br – (19) 3124-1515 - ramal 1543), que auxilia diretamente o professor em todos os momentos da aula. O curso também conta com 2 bolsistas para dar assistência durante as aulas.

ORIENTAÇÃO PARA ALUNOS

Antes de entrar no Laboratório, leia com atenção todas as orientações contidas neste informativo.

Disposições gerais:

- O Laboratório a que se refere este documento está sob guarda e responsabilidade do Centro de Supervisão de Laboratórios e tem como colaborador, durante o período das aulas, técnicos, que auxiliam diretamente o professor em todos os momentos da aula.
- Os laboratórios da Cozinha Pedagógica são destinados à execução das aulas práticas, devendo neles permanecer somente alunos e professores em aula. Não será permitida a entrada de pessoas estranhas ou visitas durante as aulas. As visitas deverão ser previamente agendadas com a supervisão de laboratórios, e os visitantes deverão trajar o uniforme exigido pelo local.
- No Laboratório existem armários para que os alunos deixem os materiais e objetos pessoais antes de se iniciar a aula. Os armários são numerados, e poderão ser fechados com cadeado, desde que o aluno o traga e se responsabilize em desocupá-lo ao término da aula. É proibido o aluno levar para os fogões qualquer material que não seja de uso em aula, como celulares, câmeras fotográficas e alimentos.
- É **PROIBIDO** retirar alimentos do laboratório, sejam eles crus ou preparados. (Dúvidas consultar a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004- ANVISA).

Aos alunos:

- É proibida a permanência de alunos no laboratório **sem a presença de professor responsável.**
- Os alunos só podem participar das aulas práticas com exame médico
- É obrigatória a higienização correta das mãos antes de entrar na Cozinha, sendo importante evitar levá-las a qualquer parte do corpo enquanto permanecer no local.
- Seguindo normas de segurança e higiene, pede-se que todos os alunos venham para as aulas de Laboratório com os cabelos presos, sem barba, sem adornos (anéis, brincos, piercings, relógio...), com calças compridas, sapatos antiderrapantes, fechados e sem salto, unhas curtas e sem esmalte e que não utilizem perfume ou desodorante forte.
- Os alunos deverão se apresentar uniformizados no Laboratório, devendo permanecer uniformizado até o encerramento de todas as atividades com: dólma de manga longa, bibico, calça jeans e sarja e sapato totalmente fechado – tênis (para alunos de Nutrição) e dólma fechado, bibico ou chapéu de cozinheiro, avental e calça xadrez. (para alunos da Gastronomia). Lembrando que é expressamente proibido o uso de jaleco por ser de material altamente inflamável.

- Não é permitido o aluno entrar no Laboratório, ou nele permanecer, comendo ou bebendo, exceto no momento da degustação, determinado pelo docente.
- É expressamente proibido fumar dentro do Laboratório.
- É proibido utilizar qualquer material que não seja de uso em aula, como celulares, câmeras fotográficas; alimentos, estojos de facas, panos de prato entre outros.
- O aluno deve guardar todo o seu material (bolsas, cadernos, celulares) nos armários durante as aulas na cozinha.
- A Cozinha Pedagógica é composta por 20 fogões, ou mini-cozinhas. Para cada dois fogões, existe um armário com equipamentos e um kit de utensílios destinados ao uso durante os experimentos. Cada aluno (individualmente) se responsabilizará pelos itens componentes do kit.
- Cada aluno será responsável pelo material que lhe for designado, de acordo com as orientações das aulas. Pede-se que os alunos não fiquem emprestando material de outros fogões, a fim de manter a ordem nos kits de utensílios existentes em cada armário. Na porta de cada armário está especificado cada item guardado dentro dele.
- É expressamente proibido sentar nas bancadas, tirar sapatos e uniforme em qualquer espaço no interior do laboratório.
- Não é permitido utilizar ingredientes que não estejam separados no mise- in-place, entrar nos depósitos e abrir geladeiras e freezers.
- Terminados os trabalhos práticos, todos os alunos deverão higienizar e secar os materiais utilizados em aula, tendo o cuidado de verificar se os utensílios usados e as bancadas estão devidamente limpos, torneiras fechadas, fogões e aparelhos desligados.
- Sempre ao final das aulas práticas o aluno deverá retirar o lixo das bancadas e antes de sair, solicitar a presença do técnico para a verificação da limpeza e organização da praça.
- É proibido retirar do laboratório utensílios, equipamentos e materiais por alunos, professores e funcionário sem a autorização dos técnicos. Em caso de empréstimos de materiais, é necessário solicitar ao técnico, que preencherá uma ficha padrão com prazo de devolução estabelecido pelo laboratório. **Obs: Nem todos os utensílios e equipamentos podem ser emprestados.**
- É **PROIBIDO** retirar alimentos do laboratório, sejam eles crus ou preparados. (Dúvidas consultar a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004- ANVISA)

Aos Professores:

- É proibida a permanência de alunos no laboratório **sem a presença de professor responsável.**

- Os professores deverão se apresentar uniformizados no Laboratório, conforme os padrões de uniformização estabelecidos para cada curso.
- Seguindo normas de segurança e higiene, pede-se que todos os alunos, professores e funcionários venham para as aulas de Laboratório com os cabelos presos, sem barba, sem adornos (anéis, brincos, piercings, relógio), com calças compridas, sapatos antiderrapantes, fechados e sem salto, unhas curtas e sem esmalte e que não utilizem perfume ou desodorante forte.
- Deve sempre acompanhar o aluno nas aulas e em outras atividades práticas no laboratório, não sendo permitido que o aluno permaneça no mesmo sem a presença do professor responsável.
- É obrigatória a higienização correta das mãos antes de entrar na Cozinha,
- O professor deve determinar o momento da degustação, não sendo permitido comer e beber no momento da preparação dos pratos.
- É proibida a entrada de alunos e professores no estoque dos alimentos bem como abrir geladeiras e freezers sem a autorização e presença do técnico.
- O uso do computador é restrito aos técnicos. O professor tem o uso liberado para ocorrências do ponto eletrônico e atividades de aula.
- Não é permitido que o técnico do laboratório aplique, corrija ou auxilie os professores nas avaliações acadêmicas, bem como receber trabalhos e atividades dos alunos.
- O professor deve agendar com antecedência o uso do laboratório com os técnicos, informando qual laboratório será utilizado (Cozinha Experimental e Hospitalidade), tipo de aula (prática e teórica) e os materiais que utilizará.

Normas de segurança/manutenção:

- Cuidado ao manusear os equipamentos elétricos e/ou cortantes. Sempre verifique se a chave seletora está desligada e se a voltagem (110/220V) está selecionada corretamente antes de ligá-los.
- Cuidado ao manusear facas ou material cortantes na manipulação dos alimentos. Se necessário solicite luva de malha de aço para os técnicos.
- Na ocorrência de quebra de algum equipamento, dirija-se imediatamente ao Técnico para que se faça o registro necessário para reposição/conserto da peça.

- Atenção ao utilizar fornos e fogões. Após o término da aula, verificar se as bocas dos fogões estão apagadas e se os fornos estão desligados, a fim de evitar vazamento de gás.
- Quando manusear assadeiras e panelas quentes utilizar as luvas térmicas.
- Ao higienizar panelas e utensílios utilizando o desengordurante utilizar luvas de vinil ou látex descartável.

Uniforme

O uso de uniformes é obrigatório para todos os alunos. Só poderão desenvolver atividades em laboratório os alunos que estiverem uniformizados conforme as especificações descritas abaixo. Caberá ao aluno a responsabilidade de mantê-lo completo e devidamente limpo.

Nas aulas teóricas ministradas em sala de aula, o aluno poderá apresentar-se não uniformizado.

Os endereços para a compra do uniforme encontram-se na página 13 deste manual.

Uniforme para aulas práticas de cozinha

- calça *pied de poule* ;
- dólma branca de manga comprida branca sem detalhes;
- avental branco;
- sapato fechado em couro, cor preta (tipo 752), antiderrapante;
- bibico de tecido (conforme padrão apresentado): 1º e 2º semestres;
- chapéu de tecido com pregas ou toque blanche: 3º, 4º e 5º semestres.

OBSERVAÇÕES:

- a) A falta total ou parcial do uniforme impossibilitará a participação do aluno durante a atividade do dia, acarretando ausência no período de aula.
- b) Em dias de eventos, trazer mais um uniforme para eventual troca.

Uniforme para aulas práticas de sala

- calça preta
- camisa branca
- sapato fechado preto (pode ser utilizado o mesmo das aulas de cozinha)
- cinto preto

OBSERVAÇÕES:

- c) A falta total ou parcial do uniforme impossibilitará a participação do aluno durante a atividade do dia, acarretando ausência no período de aula.
- d) Em dias de eventos, trazer mais um uniforme para eventual troca.

Apresentação Pessoal**Mulher:**

- **Cabelo:** limpo e penteado. Preso em coque com redinha ou faixa para que não escape do chapéu;
- **Rosto:** limpo e sem maquiagem
- **Mãos:** limpas e sem jóias, bijuterias, cordões ou fitas;
- **Unhas:** limpas, curtas, aparadas e sem pintura;
- **Uniforme:** limpo, passado e sem manchas;
- **Sapato:** limpo e/ou engraxados.
- **Brincos:** nenhum

Homem:

- **Cabelo:** limpo e penteado. Se comprido, preso em coque com redinha ou faixa para que não escape do chapéu;
- **Rosto:** barbeado diariamente;
- **Mãos:** limpas e sem jóias, bijuterias, cordões ou fitas;
- **Unhas:** limpas, curtas, aparadas e sem pintura;
- **Uniforme:** limpo, passado e sem manchas;
- **Sapato:** limpo e/ou engraxados.
- **Brincos:** nenhum

Cuidados Operacionais

As ações relacionadas a seguir não são permitidas durante a manipulação dos alimentos:

- falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar;
- mascar chicletes, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- experimentar os alimentos com as mãos;
- tocar o corpo, assoar o nariz, coçar os olhos, mexer no cabelo;

- enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- manipular dinheiro;
- fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- trabalhar diretamente com o alimento quando apresentar problemas de saúde, por exemplo: ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite;
- circular sem uniforme nas áreas de serviço.

Material pedagógico e acessórios de cozinha

As apostilas e receituários serão colocados no xerox da Galeria Unimep ou mandados via e-mail aos alunos, pelo menos uma semana antes do início do módulo, ficando sob sua responsabilidade providenciar cópia ou impressão para as aulas práticas.

É imprescindível que você faça uma leitura na apostila antes do início do módulo, para aproveitar ao máximo o curto espaço de tempo que aquela cozinha irá ser trabalhada.

Para o desenvolvimento das aulas práticas, é importante que você adquira seu próprio kit de cozinha, que deverá ser utilizado durante todo o curso. Para os primeiros módulos é necessária a seguinte aquisição:

FACAS:

- Chef cromo molibdênio 8” ou 10”
- Chef desossa 6”
- Faca para legumes 3 ¼”

OBSERVAÇÃO: para os próximos semestres novos acessórios poderão ser solicitados.

Fornecedores e representantes de vendas

- Victor Inox – Piracicaba
Cabana Santa Lavínia, Av. São João, 75 – fone: (19) 3433-2970
- Disbrau – Uniformes Profissionais
Av: Tiradentes, 266/276 Luz – São Paulo – Fone: (11) 3227-3552
Site: www.disbrau.com.br
- Degusta - Piracicaba
Av: Torquato da Silva Leitão, 390 – fone: (19) 3432-6401 / (19) 3432-6402
- Rei da Cutelaria – São Paulo
Rua Carlos de Souza Nazareth, 230 – fone: (11) 3228-0500

Matriz curricular

SEMESTRE	DISCIPLINA	C.H.	C.H.	C.H.
		T	P	TOTAL
1º Semestre Núcleo de Habilidades básicas	Habilidades Básicas De Cozinha		136	
	Habilidades de Confeitaria		51	
	Higiene dos Alimentos	34		
	Sociologia	34		
	Estudo Alimentos De Origem Vegetal	34		
	Estudo de Alimentos De Origem Animal	34		
	Introdução a Harmonização e Técnicas Sensoriais	17	17	
	Teologia e Cultura	34		
	TOTAL	187	204	391
2º semestre Núcleo de Cozinhas Fundamentais	Antropologia da Alimentação	34		
	Mercado e Negócios Gastronômicos	34		
	Cozinha Fria		34	
	Cozinha Francesa		34	
	Cozinha Italiana		34	
	Panificação		68	
	Introdução ao Estudo De Vinho	17	17	
	Técnicas de Serviço e Venda em Sala e Banquete	17	17	
	TOTAL	136	204	340
3º semestre Núcleo de Gestão de A&B Cozinha Brasileira	Projeto em Gestão Gastronômica	34		
	Controles Financeiros em Restauração	34		
	Gestão de Serviços de Alimentação	34		
	Planejamento de Cardápios e Controles	34		
	Planejamento Físico de Restaurantes	34		
	Cozinha Brasileira		68	
	Estudo de Cervejas e Degustação	17	17	
	Bar e Bebidas	17	17	
	TOTAL	204	102	306
4º semestre Núcleo de Cozinhas Internacionais de Criação Gastronômica	Projeto em Criação Gastronômica	17	17	
	Cozinha Internacional I - Américas		34	
	Cozinha Internacional II - Europa		34	
	Confeitaria		68	
	Filosofia	34		
	Nutrição	34		
	Tecnologia dos Alimentos	34		
	Leitura e Produção de Texto		34	
	TOTAL	85	187	272
5º semestre Núcleo de Cozinha Contemporânea e Harmonização	Cozinha Contemporânea e Tendências	17	17	
	Cozinha Dietética e Alternativa		34	
	Cozinha Internacional III - Oriente Médio E África		34	
	Cozinha Internacional IV - Ásia		34	
	Estudo de Destilado e Degustação	17	17	
	Vinhos e Harmonização	17	17	
	Eventos Gastronômicos	34		
	Eletiva	34		
	Libras		34	
	TOTAL	119	187	306
	Total Curso Teórico Prático	731	884	1615
	Atividades Complementares			51
	Estágios Curriculares Supervisionados			204
	TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO			1870

