



Anhanguera

UNIVERSIDADE ANHANGUERA-UNIDERP

# **GUIA DE PERCURSO DA MODALIDADE A DISTÂNCIA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA  
2018**

## **CARO ALUNO**

É com grande satisfação que apresentamos o Guia de Percurso do Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na modalidade a distância da Universidade Anhanguera-Uniderp.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, fundamenta-se em bases teóricas e científicas, exigidas na maioria das situações pelo mercado de trabalho e provê ao aluno instrumental suficiente para acompanhar as mudanças que ocorrem atualmente. Para tanto, fornecemos formação humanística e visão global, propiciando sólida formação para atuar como docente na área, desenvolver atividades específicas da prática profissional, além de desenvolver, no âmbito acadêmico, competências para compreender e desenvolver a capacidade de atuar de forma interdisciplinar.

Temos como principal objetivo atender a você que deseja uma formação de qualidade e por isso assim desenvolvemos uma proposta de ensino e aprendizagem composta por diferentes processos e práticas para sua formação. Por meio deste Guia de Percurso você irá conhecer a metodologia dos cursos na modalidade a distância, as possibilidades entre os encontros presenciais, as relações virtuais e todo o processo de interação e mediação do conhecimento que delas deve resultar.

Iniciando a sua trajetória é necessário que você compreenda a organização do seu curso, os espaços presenciais no polo de apoio presencial assim como os espaços virtuais, pelos quais seu estudo e seus compromissos acadêmicos serão cumpridos. Assim apresentamos, neste guia de percurso, o funcionamento do curso e suas especificidades. Pela leitura atenta e necessária esperamos que você possa obter dicas importantes para um processo acadêmico de qualidade.

Orgulhamo-nos de sua presença e participação na Universidade Anhanguera-Uniderp e esperamos construir juntos com você um excelente curso superior permeado de muitas aprendizagens e desafios.

**Coordenação do Curso**

## APRESENTAÇÃO DO CURSO – METODOLOGIA A DISTÂNCIA

A Universidade Anhanguera-Uniderp, como Instituição de ensino superior, tem como missão integrar científica, cultural, filosófica e tecnicamente sua área de abrangência, através da formação profissional de excelência, constituindo-se agente geradora de desenvolvimento sustentável e de inserção e emancipação social.

A Educação a Distância é a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos. Uma das bases da Educação a Distância é o potencial comunicacional e pedagógico dos ambientes virtuais de aprendizagem e a decorrente mediação didático-pedagógica com o uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC). Uma vez que os processos educativos na EaD ocorrem por meio da promoção de conteúdos e situações de aprendizagem com base na interatividade e em processos colaborativos.

Para tanto, utiliza diferentes metodologias para a oferta dos cursos, considerando as características e necessidades da demanda, as peculiaridades locais, a estrutura física dos polos de apoio presencial, bem como a necessidade de implementar novas estratégias que acompanhem as transformações exigidas pela sociedade contemporânea e os avanços tecnológicos. Para tal, desenvolve metodologias próprias adequadas às necessidades dos alunos e da própria modalidade, com recursos didáticos e possibilidades de comunicação combinadas e integradas de acordo com o projeto pedagógico de cada curso.

A metodologia adotada conta com atividades síncronas e assíncronas, ou seja, com momentos presenciais em teleaulas transmitidas via satélite, aula atividade para o trabalho em grupo e seminários e também com atividades não presenciais que você irá realizar em ambientes virtuais de aprendizagem especialmente preparados para sua formação.

A Universidade Anhanguera Uniderp, cumpre a legislação vigente, que propõe a integralização da carga horária obrigatória por meio do uso da tecnologia para a realização de mediações didático - pedagógicas e a realização de atividades presenciais obrigatórias. Da mesma forma que na modalidade presencial, ocorrem na EAD, os registros acadêmicos dos históricos escolares, e ao final do curso a devida diplomação de sua formação.

*De acordo com o MEC - Ministério da Educação e Cultura, “educação a distância é caracterizada por um processo de ensino e aprendizagem realizado com mediação docente e a utilização de recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes suportes tecnológicos de informação e comunicação, os quais podem ser utilizados de forma isolada ou combinadamente, sem a frequência obrigatória de alunos e professores, nos termos do art. 47, § 3º, da Lei de Diretrizes e Bases.” Os cursos a distância são projetados para alcançar os alunos dispersos geograficamente, oferecendo uma maior flexibilidade de horário e atendendo aos diversos ritmos de aprendizagem.*

## CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**CURSO:** Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

**MODALIDADE:** Educação à distância

**AUTORIZAÇÃO:** Resolução nº. 031/CONEPE/2017, que autoriza o curso de graduação na modalidade a distância Tecnologia em Gastronomia, que aprova a matriz curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia na modalidade a distância a ser vigorada a partir do primeiro semestre letivo de 2018.

**REGIME ACADÊMICO:** Semestral

**TEMPO MÍNIMO DE INTEGRALIZAÇÃO:** 6 semestres

**FORMA DE INGRESSO:** Processo Seletivo denominado, em edital específico, de: Processo Seletivo ou Anhanguera Vestibular ou Vestibular Anhanguera. Tal processo constitui um Concurso Principal e de Vestibular Continuado agendado. O candidato, também, poderá optar pela análise do seu histórico escolar do Ensino Médio, ou pelo aproveitamento das notas obtidas no Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM). Portadores de diploma de nível superior, devidamente registrado, podem matricular-se no período vigente do processo seletivo, desde que haja vagas remanescentes. As diretrizes curriculares nacionais para o curso e outras exigências legais constam no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

### OBJETIVO DO CURSO

O Curso de Superior em Tecnologia em Gastronomia da Anhanguera-Uniderp tem por finalidade formar tecnólogos capazes de modificar a realidade do mercado de trabalho, com sólidos conhecimentos teórico-práticos, compromissados com a contemporaneidade, a formação humanista e a visão integral e abrangente, bem como, formar profissionais capazes de compreender e atuar no contexto econômico e social em uma conjuntura regional, nacional e internacional. Aptos a enfrentar os desafios, e com o espírito empreendedor, que estejam atentos às inovações, assumindo responsabilidades pertinentes à profissão, sendo compromissados com a justiça, ética, cidadania e responsabilidade social.

O Curso de Gastronomia tem como objetivo formar um profissional capaz de atuar no planejamento e execução das atividades na área da Gastronomia, em 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.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I. Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- II. Criar preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredients;

- III. Diferenciar e coordenar técnicas culinárias;
- IV. Planejar, controlar e avaliar custos;
- V. Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;
- VI. Validar a segurança alimentar;
- VII. Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha;
- VIII. Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- IX. Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- X. Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- XI. Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

### **ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

O Tecnólogo em Gastronomia formado pela Anhanguera Uniderp, poderá atuar em 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.

### **PERFIL DO EGRESSO**

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia enseja condições para que o egresso esteja capacitado a atuar nas diferentes áreas da Gastronomia, o mercado brasileiro vem gerando uma demanda cada vez mais crescente de profissionais capacitados e diferenciados, principalmente no setor de serviços, destacando áreas como turismo, negócios e eventos.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia forma profissionais com competência e criatividade, com ímpeto empreendedor e inovador, atuando com ética e profissionalismo na área de gastronomia.

### **ESTRUTURA DO CURSO**

O desenvolvimento do seu curso envolve um total de 6 (seis) semestres. A estrutura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da AEDU, apoia-se em um sistema mediado pelas tecnologias de informação e comunicação (TIC), com recursos multimidiáticos, pelos quais se promovem a interação, comunicação, troca de ideias, e experiências entre os sujeitos envolvidos, tendo como foco a sua formação. Para garantir comunicação entre alunos, professores e tutores, o desenho do curso propõe o desenvolvimento das atividades à distância e presencialmente, tendo como base uma metodologia interativa e problematizadora.

Esta metodologia caracteriza-se pela articulação entre conceitos teóricos e sua observação em analogias que envolvem situações problema, levantamento de hipóteses, orientações e proposições de planejamento de situações experimentais para testagem de hipóteses através do desenvolvimento compartilhado e que culminem em atividades e projetos interdisciplinares.

No decorrer da semana, o desenvolvimento das disciplinas ocorrerá conforme cronograma apresentado em seu ambiente virtual de Aprendizagem AVA. Para sua organização de tempo e prazos a serem cumpridos para a entrega das atividades, é necessário que você aluno, tenha disciplina e administre seu tempo e também tenha responsabilidade no cumprimento das atividades propostas.

### **SUA SEMANA DE CURSO**

Semanalmente, você possui momentos presenciais, nos quais ocorrem os encontros em sua unidade apoio presencial, em que você assistirá às aulas das disciplinas e realizará as aulas práticas.

Estes encontros presenciais são momentos de aprendizagem compostos por aulas transmitidas via satélite nos quais a frequência é obrigatória. Portanto, não deixe de participar!

**Polo de Apoio Presencial é a unidade operacional para o desenvolvimento descentralizado de atividades pedagógicas e administrativas relativas aos cursos e programas ofertados a distância.**

As demais atividades, ocorrem nos momentos não presenciais, que devem ser realizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA. Tais momentos são compostos por atividades como a leitura dos materiais e atividades disponíveis no AVA, bem como, realização de estudo autônomo e interação com seus tutores por meio do sistema de mensagens.

No Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA, você terá o acompanhamento por meio da mediação pedagógica tutorial a distância. As interações serão efetivadas intensivamente pela web, na sala do tutor e no fórum da disciplina.

***O AVA é o ambiente virtual de aprendizagem que oferece condições de aprendizagem (síncronas e assíncronas) permanente entre seus usuários.***

***Por meio do ambiente virtual de aprendizagem os alunos acessam os materiais didáticos-pedagógicos referentes ao seu curso.***

#### **RECOMENDAÇÕES PARA MOMENTOS DE AUTOESTUDO**

- ✓ Procure um bom local para se concentrar sem distrações;
- ✓ Leia com atenção todos os materiais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA, eles serão sua bússola durante as atividades;
- ✓ Fique atento aos prazos para cumprimento das tarefas;
- ✓ Estabeleça seus objetivos com prazos determinados;
- ✓ Leia os textos procurando pelos pontos-chave, destaque-os e depois faça uma síntese;
- ✓ Elucide suas dúvidas com o tutor a distância antes de seguir em frente, para garantir a sua correta assimilação;
- ✓ Use dicionários;
- ✓ Pesquise continuamente em livros, revistas, artigos, Internet, mantendo uma visão atualizada sobre o conteúdo que está estudando. Isso enriquecerá seu processo de aprendizagem, trazendo novos conceitos e linguagens.

#### **IMPORTANTE!**

- ✓ Lembre-se que em seus estudos você não está sozinho,
- ✓ Os professores e tutores estão à disposição para ajudá-lo durante todo o processo. Além disso, você conta com a oportunidade de interagir com seus colegas de curso.

Você deve participar semanalmente do fórum de discussão da disciplina que ocorre no Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA. Consulte semanalmente sua agenda e seu cronograma de atividades para que você não deixe de realizar o que foi programado no curso, perdendo o prazo estabelecido pelos professores.

### **ORGANIZE-SE**

As propostas de atividades disponibilizadas no ambiente virtual de aprendizagem AVA, são compostas por atividades de desenvolvimento textual, às quais caracterizamos como Produções textuais interdisciplinares realizados em grupos, que são avaliadas e conceituadas por meio de critérios estabelecidos pelos professores. São atividades relacionadas aos conteúdos trabalhados no conjunto de materiais didáticos das disciplinas do semestre. Estas têm por objetivo estabelecer a relação entre a teoria e a prática, e a aplicação dos conteúdos à realidade local e regional dos alunos participantes do curso.

Lembre-se que estudar a distância exige que você administre seu tempo. Assim, você deve organizar a leitura do material didático impresso, por semana. Lembre-se de ler durante a semana o livro texto de suas disciplinas. Seu conteúdo é fundamental para a realização das atividades programadas, para sua participação e compreensão das aulas além de ser componente obrigatório das provas presenciais.

### **BIBLIOTECA VIRTUAL**

Os alunos dos cursos na modalidade a distância da Universidade Anhanguera-Uniderp tem acesso à biblioteca virtual. Trata-se de uma série de coleções organizadas de documentos eletrônicos, onde cada fonte de informação é organizada quanto ao seu conteúdo e identificação de forma descritiva.

A biblioteca virtual trabalha com o conceito “Informação ao Alcance de Todos” com a vantagem de direcionar os usuários às fontes de dados disponíveis no meio virtual, incluindo ferramentas para pessoas com necessidades especiais como: aumento de fonte, contrastes de telas e sintetizador de voz e funciona como uma rede mundial, na qual são depositados diversos conteúdos, e-books, normalização de TCC, monografias, imagens e vídeos, entre outros.



**Minha Biblioteca**

A Minha Biblioteca é um consórcio com aproximadamente 6.000 e-books, formado pelas quatro principais editoras de livros acadêmicos do Brasil: Grupo A, Atlas, Grupo Gen e Saraiva. Essas editoras se uniram para oferecer às Instituições de Ensino Superior uma plataforma prática e inovadora para acesso a um conteúdo técnico-científico de qualidade pela internet (computação nas nuvens). Através da plataforma Minha Biblioteca, estudantes terão acesso rápido e fácil a milhares de títulos acadêmicos entre as principais publicações de diversas áreas de especialização: Direito, Ciências Sociais Apl

**PERFIL DO ALUNO NA MODALIDADE A DISTÂNCIA**



Um aluno que opta por estudar a distância exercita a sua autonomia, administrando seu tempo para a realização das atividades propostas no curso, uma vez que ele é o centro do processo de ensino e aprendizagem. O aluno tem a oportunidade de explorar e reconhecer seus pontos fortes, suas limitações; interagir com seus pares, bem como o dever de cumprir com as atividades planejadas. Essa forma de contrato didático é o alicerce que constitui comunidades virtuais de aprendizagem dinâmicas e efetivas.

O modelo proposto pela Anhanguera-Uniderp na modalidade EaD, tem como foco o desenvolvimento da autonomia do aluno, por meio de uma formação caracterizada por ações colaborativas na busca de informações, nas discussões e reflexões em outras fontes que não seja somente o professor, visando a superação de um ensino reprodutor. Tal autonomia é construída pelas mediações entre os diferentes autores envolvidos no processo educativo, sendo o professor, o tutor a distância, o tutor presencial, coordenador acadêmico do Polo e destes com a equipe multidisciplinar que se integra ao processo, com a finalidade de promover uma formação de qualidade com foco na aprendizagem do aluno.

Tal proposta pedagógica, mediada pela tecnologia, busca estabelecer uma formação emancipadora e autônoma e, para isso, no decorrer do processo educativo do aluno, são propostas atividades, dialogicamente organizadas, que favorecem uma comunicação dialógica e interativa.

Além de você, fazem parte do modelo de oferta na modalidade de educação a distância, profissionais específicos, organizados em uma equipe multidisciplinar, capacitados e qualificados, que promovem, acompanham e orientam a você aluno em seu percurso de aprendizagem. Dentre esses profissionais destacamos os mais próximos a você.

Nesse sentido, o modelo pedagógico dos cursos ofertados na modalidade EaD considera que a aprendizagem ganha sentido na medida em que seus agentes desempenham seus diferentes papéis nos diversos processos de ensino e aprendizagem, seja no momento a distância ou nos encontros presenciais, sob o acompanhamento do tutor presencial.

**COORDENADOR DO CURSO** - é um profissional da área, que auxiliará nos termos especificados no Regimento Geral, que coordena os trabalhos dos professores EAD e tutores a distância, supervisionando o cumprimento das atribuições dos docentes do curso.

**PROFESSORES EAD** – são responsáveis pelas disciplinas e aulas transmitidas em seu polo de apoio presencial; eles selecionam, planejam e desenvolvem o conteúdo das aulas; elaboram, redigem o material de apoio, são responsáveis pela orientação das atividades de estágio e Trabalho de Conclusão de Curso quando houver. Você terá contato com o docente por meio das aulas, que ocorrem semanalmente no polo de apoio presencial e ficam disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem, por meio das aulas, nos fóruns de discussão, e mensagens, disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA.

**TUTOR A DISTÂNCIA** - profissional com formação na área do curso, que acompanha o processo de ensino e aprendizagem do aluno como mediador e responsável pela aproximação e articulação entre os alunos, tutores de sala e professores EAD. Desempenha papel importante no atendimento ao aluno, acompanhando o processo de construção da aprendizagem em conjunto com o docente. Esse Tutor tem como função, orientar os alunos, por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem, na realização das atividades, prestando esclarecimentos das dúvidas e procedimentos e orientando os estudos dos alunos. Você terá contato com seu tutor a distância, no ambiente virtual de aprendizagem, espaço no qual o tutor estará a disposição para orientá-lo e responder suas dúvidas.

**TUTOR PRESENCIAL** - Profissional com formação na área do curso, que acompanha presencialmente,



no polo de apoio presencial, o processo de ensino e aprendizagem do aluno. Atua como mediador no processo de construção do conhecimento encaminhando dúvidas, sugestões, comentários e a participação dos alunos durante as teleaulas e atividades. É também responsável pelo registro da frequência dos alunos, a aplicação das provas, e o acompanhamento das atividades de práticas pedagógicas, estágio e trabalho de conclusão do curso, sempre que houver. Suas ações devem motivar os alunos a progredir no curso, como também estimular a responsabilidade, comprometimento, disciplina e organização da sala de aula.

**O COORDENADOR ACADÊMICO EAD** é um profissional graduado, preferencialmente com experiência como tutor presencial de um dos cursos de graduação a distância da Anhanguera - Uniderp, com a função de representar a Universidade aos alunos, tutores presenciais, professores locais, secretários e gestores de polos. O Coordenador Acadêmico EaD atende às solicitações e necessidades manifestadas pelos alunos e tutores presenciais, reportando-as previamente a gerência acadêmica e colaborando com as soluções adotadas. Presta assessoria às atividades pedagógicas, garantindo o comprometimento dos docentes com o processo da aprendizagem dos estudantes. Supervisiona o trabalho dos tutores presenciais, inclusive verificando a pontualidade e o bom atendimento destes aos alunos.

A interatividade entre os Coordenadores de Curso, docentes EaD, tutores presenciais e tutores a distância é estimulada e realizada permanentemente e de forma integrada por meio das novas tecnologias de comunicação e informação, tanto para a capacitação dos envolvidos como para a orientação e acompanhamento das atividades a distância.

## ORGANIZAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

As horas de atividades relativas aos conteúdos curriculares, estão organizadas e distribuídas dentro dos 06 (seis) semestres de duração do curso, da seguinte forma:

- ✓ Encontros presenciais do aluno no polo de apoio presencial semanalmente para transmissão de aulas ao vivo e realização de atividades e também para realização das aulas práticas;
- ✓ Conteúdos web e atividades web que são realizadas pelo aluno conforme programação agendada;
- ✓ Atividades de auto estudo realizadas pelo aluno a partir do material midiático impresso, e outros disponibilizados;
- ✓ 60 (Sessenta horas) horas - Atividades Complementares Obrigatórias - ACO: constituídas de atividades teórico-práticas, que devem ser cumpridas com a participação do aluno em atividades extracurriculares ofertadas pela instituição ou por outras instituições, tais como disciplinas especiais, cursos, congressos, encontros, seminários, etc., desde que avaliadas e aprovadas pela coordenação do curso, visando o aprofundamento em áreas específicas de interesse dos alunos (e vinculadas à área de formação do curso), por meio da iniciação científica, da extensão e da monitoria).

Ao concluir o curso o aluno receberá a certificação de Tecnólogo em Gastronomia.



Anhanguera

UNIVERSIDADE ANHANGUERA-UNIDERP

1a. Série	Tele aula	Aula Prática	Atividades a Distância	Estágio/PI	Ativ. Compl.	Total
ED - LÓGICA MATEMÁTICA	0		10			10
EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA	15		5			20
HOMEM, CULTURA E SOCIEDADE	15		45			60
MODELOS DE GESTÃO	15		45			60
GESTÃO DE PROJETOS	15		45			60
EMPREENDEDORISMO	15		45			60
LEGISLAÇÃO SOCIAL E TRABALHISTA	15		45			60
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO I	12		88			100
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>430</b>
2a. Série	Tele aula	Aula Prática	Atividades a Distância	Estágio/PI	Ativ. Compl.	Total
ED - INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS	0		10			10
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA BRASILEIRA	15		65			80
ADMINISTRAÇÃO APLICADA A GASTRONOMIA	15		65			80
MATÉRIAS-PRIMAS, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS	15		65			80
HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA INTERNACIONAL E ORIENTAL	15		65			80
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO II	12		88			100
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>430</b>
3a. Série	Tele aula	Aula Prática	Atividades a Distância	Estágio/PI	Ativ. Compl.	Total
ED - DEMOCRACIA, ÉTICA E CIDADANIA	0	0	10			10
TÉCNICA BÁSICAS DE COZINHA	15	60	5			80
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	15	40	5			60
COZINHA BRASILEIRA	15	60	5			80
PRÁTICA COMPORTAMENTAL	15	0	25			40
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO III	12	0	88			100
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>370</b>
4a. Série	Tele aula	Aula Prática	Atividades a Distância	Estágio/PI	Ativ. Compl.	Total
ED - EDUCAÇÃO AMBIENTAL	0		10			10
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	15		65			80
COZINHA FRIA	15	20	5			40
COZINHA INTERNACIONAL	15	60	5			80

COZINHA NUTRICIONAL	15	60	5			80
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO IV	12	0	88			100
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>72</b>	<b>140</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>390</b>
<b>5a. Série</b>	<b>Tele aula</b>	<b>Aula Prática</b>	<b>Atividades a Distância</b>	<b>Estágio/PI</b>	<b>Ativ. Compl.</b>	<b>Total</b>
ED - EMPREGABILIDADE	0	0	10			10
PLANEJAMENTO FISICO	15	0	25			40
SERVIÇOS DE BAR	15	40	25			80
PANIFICAÇÃO	15	60	5			80
CONFEITARIA	15	60	5			80
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO V	12	0	88			100
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>390</b>
<b>6a. Série</b>	<b>Tele aula</b>	<b>Aula Prática</b>	<b>Atividades a Distância</b>	<b>Estágio/PI</b>	<b>Ativ. Compl.</b>	<b>Total</b>
ED - CIÊNCIA, TECNOLOGIA E SOCIEDADE	0	0	10			10
PROJETO INTEGRADO EM GASTRONOMIA	15	0	45			60
SERVIÇOS EM EVENTOS E BUFFET	15	0	25			40
COZINHA ORIENTAL	15	60	5			80
ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA	15	40	25			80
SEMINÁRIO DE PROJETO INTEGRADO VI	12	0	88			100
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	0	0			60	60
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>72</b>	<b>100</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>430</b>

## EMENTAS DA MATRIZ 2018/1 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### 1º SEMESTRE

#### Educação a Distância

Fundamentos de EAD. Conceitos básicos em EAD. Organização de sistemas de EAD: processo de comunicação, processo de tutoria, avaliação. Relação dos sujeitos da prática pedagógica no contexto de EAD. Ambientes Virtuais de Aprendizagem. Apropriação do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Tecnologia de Comunicação e Informação (TIC).

#### Homem, Cultura e Sociedade

O Capitalismo: o surgimento de um novo mundo. As ciências sociais: formas de compreender o mundo. A consolidação da sociedade global. Sociedade, Exclusão e Direitos Humanos.

### **Modelos de Gestão**

Modelos de Gestão e Processos gerenciais: a evolução da Administração e a atuação do gestor. Planejamento: processo, tecnologias e ferramentas de gestão e tendências. Organização: processo, tecnologias e ferramentas de gestão e tendências. Coordenação e Controle: processos, tecnologias e ferramentas de gestão e tendências.

### **Gestão de Projetos**

Gerenciamento de Qualidade, Recursos Humanos e Comunicação em Projetos. Gerenciamento de Riscos, Aquisições e Sustentabilidade em Projetos. Conceitos Gerais sobre Gestão de Projetos. Gerenciamento de Escopo, Tempo e Custos em Projetos.

### **Empreendedorismo**

Os desafios do Empreendedor. Panorama do Empreendedorismo. Oportunidades Empreendedoras. Plano de Negócios.

### **Legislação Social e Trabalhista**

Suspensão e interrupção de contrato de trabalho, jornada de trabalho e DSR. Férias, trabalho da mulher e direito coletivo do trabalho. Trabalho, contrato de trabalho, empregado e terceirização. Remuneração, equiparação salarial, transferência de empregado, suspensão e interrupção de contrato de trabalho.

### **Seminário de Projeto Integrado I**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local. Fundamentos das relações étnico-raciais e o ensino de História e cultura afro-brasileira, africana e indígena: sua importância na cultura, religião e arte. Políticas de educação ambiental.

## **2º SEMESTRE**

### **História da Alimentação e da Gastronomia Brasileira**

História da alimentação na civilização humana: da Idade Moderna à Idade contemporânea. História da alimentação na civilização humana: da Pré História à Idade Média. História, Cultura e as influencias das Colonizações na Gastronomia das Regiões Centro Oeste e Nordeste. História, Cultura e as influencias das Colonizações na Gastronomia das Regiões Sul, Sudeste e Norte

### **Administração Aplicada a Gastronomia**

Armazenamento e descartes de resíduos. Funções do Gestor e tipos de empresas de A&B. O mercado de A&B e as ferramentas gerenciais. Princípios básicos de gestão.

### **Matérias-primas, Higiene e Controle de Alimentos**

Fundamentos da Higiene dos Alimentos. Matérias Primas origem animal na Alimentação. Matérias Primas origem vegetal na Alimentação. Qualidade das matérias primas e características organolépticas dos alimentos.

### **História e Cultura da Gastronomia Internacional e Oriental**

Aspectos culturais, históricos e influências da gastronomia Internacional: Alemanha, Itália e França. Aspectos culturais, históricos e influências da gastronomia Internacional: Portugal, Espanha, Reino Unido. Aspectos culturais, históricos e influências da gastronomia Latina: América Latina. Aspectos culturais, históricos e influências da gastronomia Oriental: Rússia, China, Japão, Coreia.

### **Seminário de Projeto Integrado II**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local.

## **3º SEMESTRE**

### **Técnicas básicas de cozinha**

Bases da Cozinha Profissional. Carnes. Grãos e Cereais. Pescados e Frutos do Mar.

### **Tecnologia de alimentos**

Tecnologia da soja e derivados e métodos de conservação. Tecnologia de bebidas, do leite, seus derivados e métodos de conservação. Tecnologia de carnes e métodos de conservação. Tecnologia de frutas, hortaliças e métodos de conservação.

### **Cozinha Brasileira**

Gastronomia da Região Centro Oeste. Gastronomia da Região Nordeste. Gastronomia da Região Norte e Sul. Gastronomia da Região Sudeste

### **Prática Comportamental**

Comportamento Social. Comportamento Social em Tipos de Eventos. Comportamento Social em Tipos de Serviços. Montagem de Tipos de Mesa.

### **Seminário de Projeto Integrado III**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local.

## **4º SEMESTRE**

### **Planejamento de Cardápio**

Ficha Técnica de Preparação. Gerenciamento de custos na produção de alimentos e bebidas. Introdução ao Planejamento de Cardápio. Planejamento de cardápio.

### **Cozinha Fria**

Canapés, Patês e Molhos. Finger Foods, Charcutaria, Caldos e Tábua de Frios. Princípios básicos da cozinha fria. Saladas Clássicas e Contemporâneas.

### **Cozinha Internacional**

Gastronomia da América Latina. Gastronomia da França. Gastronomia de Portugal, Espanha e Itália. Gastronomia do Reino Unido e Alemanha.

### **Cozinha Nutricional**

Alimentos e nutrientes. Alimentos Funcionais e Antioxidantes Dietéticos. Dietas especiais. Gastronomia, saúde, qualidade de vida.

### **Seminário de Projeto Integrado IV**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local.

## **5º SEMESTRE**

### **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.

### **Serviços de Bar**

As Bebidas Alcoólicas e Não Alcoólicas. Gestão de Bar. O Bar - Conceitos básicos. Serviços em A&B.

### **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.

### **Confeitaria**

Princípios básicos em serviços de confeitaria e técnicas de preparações de massas, recheios, caldas e coberturas. Técnicas de preparo de massas e fios de ovos. Técnicas de produção de bombas, carolinas, petit four. Técnicas de produção de massa folhada, tartelettes e tortas.

### **Seminário de Projeto Integrado V**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários

presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local.

## 6º SEMESTRE

### **Serviços em eventos e Buffet**

Elaboração e execução de Evento Gastronômico. Eventos, Garçom e Maitre. Importância e Tipos de Eventos Gastronômicos. Tendências de eventos gastronômicos.

### **Cozinha oriental**

Gastronomia da Rússia e China. Gastronomia do Japão, Coreia e Tailândia. Gastronomia do Vietnã, Índia e Indonésia. Gastronomia dos Países Árabes.

### **Enologia e Enogastronomia**

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.

### **Seminário de Projeto Integrado VI**

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional, desenvolvidos durante o semestre por meio de tele aulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. A articulação integradora e interdisciplinar. A teoria e prática e o fazer do profissional. Atividade interdisciplinar para composição de análise aplicada dos conteúdos por meio de estudo de caso dirigido ao regionalismo local.

### **Projeto Integrado em Gastronomia**

Empreendedorismo. Implantação de um negócio. Mercado consumidor e viabilidade de empreendimento de A&B. Viabilização econômica de um empreendimento de A&B.

## SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Mais que uma formalidade legal, a avaliação é um aspecto importante do processo de aprendizagem, pois é o momento para o estudante perceber como está seu desempenho. Para isso, é fundamental que você compartilhe suas dúvidas com os colegas e apresente seus questionamentos, recorrendo aos tutores e professores. Isso fará com que sinta seguro quanto aos seus resultados durante todo o processo de aprendizagem.

Apresentamos a você o sistema de avaliação da aprendizagem adotado na Universidade Anhanguera Uniderp em seu curso. É muito importante que você faça uma leitura atenta das regras acadêmicas aqui destacadas.



O sistema de avaliação adotado no Superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende:

- ✓ As avaliações da aprendizagem são elaboradas e realizadas por disciplina, sobre cada uma das quais incide a verificação da frequência e o aproveitamento das atividades e dos conteúdos ministrados.
- ✓ Para cada disciplina, **há uma prova presencial valendo de 0-6 pontos** e outras **propostas de atividades avaliativas, perfazendo 0-4 pontos.**

As provas presenciais são realizadas individualmente e sem consulta. Lembre-se que em seu cronograma de atividades, disponível em seu Manual e calendário acadêmicos estão as datas das provas e demais períodos de postagem das atividades avaliativas.

Orientamos que você leia atentamente o Manual acadêmico, disponível em seu Ambiente Virtual de Aprendizagem Ava. Nele você vai encontrar as demais regras acadêmicas importantes para seu percurso. Isso fará com que você se sinta seguro quanto aos seus resultados durante o processo de aprendizagem de seu curso.

### ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Você como estudante universitário, pode realizar o estágio curricular não obrigatório. O Estágio Curricular não obrigatório tem como objetivo estimular o aluno a desenvolver atividades extracurriculares, para que possa inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los na solução de problemas reais da profissão, proporcionando o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país.

### AULAS PRÁTICAS

As aulas práticas, quando for parte integrante do currículo dos cursos de graduação da Instituição, é uma disciplina de cumprimento obrigatório, normatizada por instrumento próprio. O aluno do Gastronomia conta com disciplinas que possuem, além das tele aulas, as aulas práticas, estas visam fazer o aluno entrar em contato com atividades de sua profissão.

Todas as atividades são desenvolvidas com a orientação do professor, supervisionadas pelo tutor presencial no polo, e também disponível tutor eletrônico para tirar dúvidas de qualquer natureza.

O aluno se direcionará um dia ao polo para assistir a tele aula, e mais dois dias que são organizados por cronograma específico de práticas, e o Polo conta com estrutura de laboratórios equipados provisionados no Projeto pedagógico do Curso, e nos quais o aluno desenvolverá as práticas, são eles:

- Laboratório de Gastronomia
- Laboratório de Bebidas

A quantidade de práticas é definida em carga horária e também se leva em consideração os tipos de práticas que serão desenvolvidas em cada disciplina.

- É importante ressaltar que o aluno receberá presença tanto nas tele aulas quanto nas aulas práticas, logo, além dos conceitos que o aluno obtém pelas atividades avaliativas, que consideram tanto conteúdo das tele aulas como das práticas, e demais materiais do curso

(material impresso, webs, fórum, etc....), o mesmo deverá se atentar a presencialidade necessária para obter a aprovação.

As disciplinas práticas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia:

Disciplinas	Carga horária Prática	Carga horária Teórica
TÉCNICA BÁSICAS DE COZINHA	60	80
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	40	60
COZINHA BRASILEIRA	60	80
COZINHA FRIA	20	40
COZINHA INTERNACIONAL	60	80
COZINHA NUTRICIONAL	60	80
SERVIÇOS DE BAR	40	80
PANIFICAÇÃO	60	80
CONFEITARIA	60	80
COZINHA ORIENTAL	60	80
ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA	40	80

### ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS

São atividades a serem cumpridas por você aluno no decorrer do curso. As AC têm como objetivo ampliar a formação e a vivência acadêmica dos alunos, favorecendo práticas de autoaprendizagem e autoestudo. Elas privilegiam sua progressiva autonomia profissional e intelectual; conhecimentos teórico-práticos por meio de atividades de pesquisa e extensão; e conhecimentos, habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar, bem como experiências profissionalizantes julgadas relevantes para a área de formação. São normatizadas por regulamento próprio.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a carga horária a ser cumprida pelo aluno é de 60 h. Você tem todo o período de integralização do curso para completar as horas exigidas, mas não deixe para a última hora, organize-se e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre. Assim não pesará para você e você poderá acrescentar conhecimento no decorrer de seu percurso educativo.

### AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

O projeto de auto avaliação está organizado de forma a contemplar a análise global e integrada das dimensões estabelecidas pelo SINAES. Para a coleta de dados, utilizam-se documentos institucionais, análises situacionais, questionários específicos, dados provenientes de sistemas de informações e outras fontes necessárias à construção de um amplo processo de discussão e reflexão sobre as dimensões avaliadas.

Esse processo interno de avaliação é conduzido pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, designada para planejar, organizar, refletir e sensibilizar os envolvidos no processo, com a participação

da comunidade acadêmica, apoio da Administração Superior, e disponibilização de informações, relatórios e análises confiáveis, visando promover a qualidade da oferta educacional.

A CPA conta com o Programa AVALIAR, desenvolvido para o levantamento de informações por meio de aplicação de questionários aos diversos públicos: alunos, professores, coordenadores, profissionais de apoio técnico-administrativo e tutores, contemplando questões sobre a imagem da IES, estratégia de ensino, qualidade do curso, organização didático-pedagógica, avaliação da aprendizagem, envolvimento dos alunos, atendimento aos discentes, atuação das coordenações e infraestrutura. Os questionários são formatados para disponibilização on-line, mediante *login* e senha, preservando-se a identidade do respondente.

Nesse contexto, a partir dos resultados obtidos na avaliação interna e externa, é possível, para a CPA, detectar ações que devem ser mantidas na IES, outras que precisam ser aprimoradas e algumas a serem implantadas. No âmbito do curso, com base nos resultados divulgados pela CPA, o coordenador, em conjunto com os professores, elabora uma análise que envolve a identificação das fragilidades e fortalezas do curso e o estabelecimento de metas e atividades que serão desenvolvidas para melhoria de qualidade. Os planos de ações são discutidos com as direções, apresentados em reuniões de gestores e reuniões de colegiado.

Esperamos que tenha conhecido algumas das questões importantes de seu curso. Outros procedimentos mais específicos sobre o seu dia a dia são divulgados pela Coordenação de Curso para sua orientação. Assim fique atento e lembre-se sempre de acessar o AVA para contatar seu tutor a distância por meio do sistema de mensagens. Não deixe de participar dos fóruns de discussão das disciplinas, pois essa é uma oportunidade rica em experiências e saberes.

No polo de apoio presencial, contate o seu tutor presencial, que o orientará sobre as atividades programadas no curso e também a coordenação acadêmica EAD e as equipes que estarão a sua disposição no polo, para que sua vida acadêmica transcorra da melhor maneira possível.

**Desejamos a você sucesso!**

**Coordenação do Curso**