



GUIA DE CURSO

GASTRONOMIA



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®

IBMR

Centro
Universitário IBMR

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®

BREVE HISTÓRICO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO IBMR

Com mais de 40 anos de existência o Centro Universitário IBMR preocupa-se com ensino de qualidade, fazendo parte da trajetória educacional no Rio de Janeiro. Começou no final dos anos 60, seu fundador Prof. Hermínio da Silveira e sua equipe. Ofereceu cursos preparatórios para concursos na área de massagistas e técnicos de fisioterapia em curto prazo. Com um tempo, desenvolveu um estabelecimento de ensino supletivo de 1º e 2º graus, conhecidos atualmente como ensino fundamental e médio. Conseqüentemente, criou o pré-vestibular, e assim, com credibilidade impulsionou a criação do IBMR. Foi oficialmente organizado em 18 de junho de 1974.

Deste modo, em 1979, o IBMR criou o Centro de Estudos Técnico-Profissionalizantes do Rio de Janeiro – CETEP, autorizado pelo Conselho Estadual de Educação e passou a ministrar diversos cursos na área da saúde, tais como: Técnico e Auxiliar de Enfermagem, Nutrição e Dietética, Acupuntura, Patologia Clínica e Massoterapia.

Em 12 de dezembro de 1983, foi aprovada a alteração do nome de Centro de Reabilitação do Rio de Janeiro para Faculdade de Ciências da Saúde e Sociais (FACIS). O IBMR foi credenciado pelo Conselho Nacional de Educação, em 06 de abril de 2005, Parecer 111/2005 e pela Portaria MEC 2118/05 de 04 de junho de 2005, por transformação FACIS - Faculdade de Ciências da Saúde e Sociais. É importante salientar que, o Centro Universitário IBMR foi a primeira IES que criou os curso de Especialização em Psicomotricidade, Dependência Química e Neurofisiologia. A Portaria MEC 2118/05 transformou a FACIS em Centro Universitário Herminio da Silveira. Foi credenciado pelo parecer do CNE, pelo Parecer 111/2005 e pela Portaria MEC 2118/05, de 04/06/2005.

Ressaltar que o Centro Universitário IBMR é uma instituição pluricurricular, que atua nas áreas de Arquitetura, Comunicação, Design, Hospitalidade, Negócios e Saúde, credenciada pela Portaria nº 2.118 de 16 de junho de 2005 e reconhecida pela Portaria nº 1.380 de 23 de novembro de 2012. Desta forma, a IES, caracteriza-se por ser uma instituição que preza a qualidade de ensino, tendo como seus principais diferenciais a excelência do corpo docente e do bom desempenho dos estudantes.

O Centro Universitário IBMR iniciou um processo de reestruturação e transformação, em 2010 foi adquirido pelo grupo americano Laureate Internacional Universities, sediada em Baltimore, Maryland, USA, sendo assim, a primeira instituição de ensino superior do grupo no Rio de Janeiro. Oferecendo aos seus estudantes oportunidade de Intercâmbios, Programas de Férias, Feiras Internacionais, ter a possibilidade de estudar em cursos com currículo desenvolvido e supervisionado pelas melhores universidades do mundo.

Sendo considerada a maior rede de instituições de ensino superior privado do mundo, localizada em mais de 29 países, com mais de 80 instituições de ensino superior, atendendo mais de 1 milhão de estudantes. Atualmente a Rede Laureate, no Brasil, está em oito estados brasileiros, em 12 cidades diferentes, atendendo mais de 250 mil estudantes, com 500 cursos de graduação e 530 cursos de pós-graduação, 20 mestrados, e sete doutorados. Em 2011, houve uma expansão dos seus campi e a oferta de cursos de graduação, estabeleceu novas escolas de Negócios, Engenharia, Hotelaria e Gastronomia.

O Centro Universitário IBMR tem como base fundamental a filosofia da Rede Laureate, *Here for Good*, que quer dizer “Aqui para o bem e aqui para sempre”, ou seja, quando os seus alunos prosperam a sociedade se beneficia.

CENTRO UNIVERSITÁRIO IBMR

Tem como **missão**: “Atuar com práticas inovadoras e de excelência no ensino, na extensão e nos processos de gestão de maneira a difundir o conhecimento, socializar boas práticas e formar profissionais que promovam o desenvolvimento da sociedade.”

“Ser uma Instituição de Educação reconhecida pela sua excelência acadêmica e pelos processos de gestão, com uma atuação que contribua para o desenvolvimento da sua comunidade acadêmica e da sociedade”, constitui sua **visão**.

Pauta sua conduta os seguintes **valores**: responsabilidade corporativa, compromisso social, transparência e ética.

SOBRE O CURSO

Em todo o mundo, a Gastronomia movimenta diversas áreas como a indústria, comércio, turismo, transportes e educação, dentre outros segmentos. 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 inter-setorial de grande intensidade. Sua profissionalização é, sem dúvida, um vetor de fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos, uma das que mais movimenta financeira 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, onde os alunos podem atuar de forma prática, ampliando os conhecimentos. Com uma estrutura nova e moderna, proporciona ao aluno o contato com a prática de cozinha já no primeiro semestre, orientando o aluno 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 aluno 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 de Universidades 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 à 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:

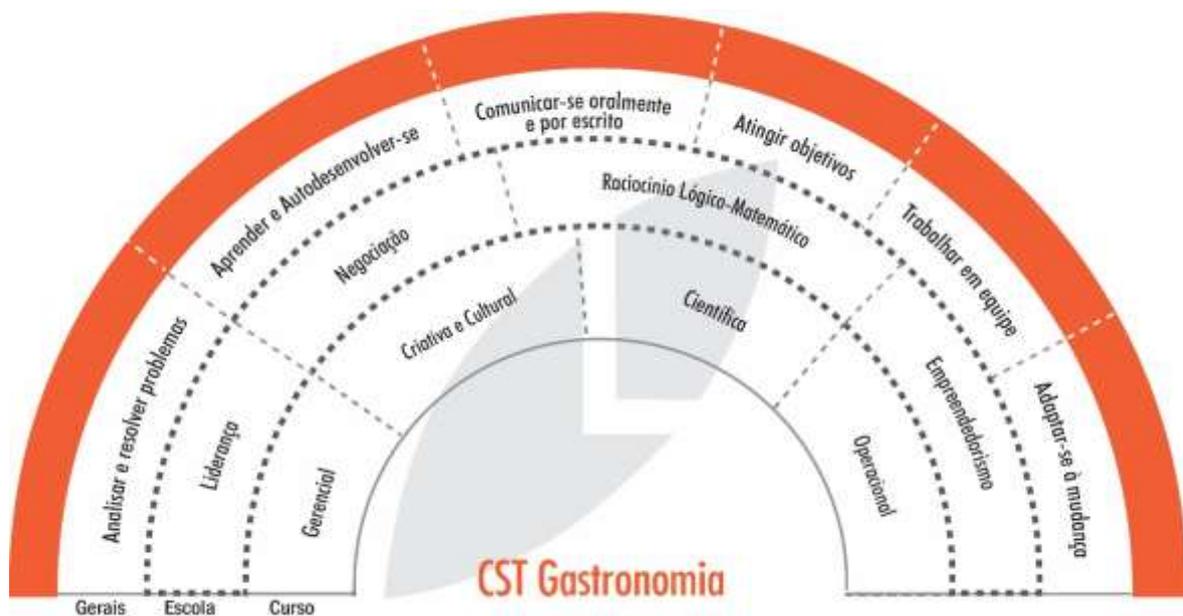
- Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias.
- Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua 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 SPA's, 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 do curso. 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, a saber: 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

• 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.

6

• 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.

• 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.

• 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.

8

• GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

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

• HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

Percorre os princípios básicos da gastronomia, terminologias e a história da alimentação e da gastronomia, tratando da sua construção histórica e cultural. Trata também do processo de desenvolvimento da comensalidade em diferentes temporalidades das culturas ocidentais e a formação da cultura gastronômica brasileira.

➤ **OPTATIVA**

• **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.

• **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.

9

• **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.

• **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 de alimentos, as doenças de origem alimentar, trazendo as fundamentações e aplicações do programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF, dos documentos e registros e dos sistemas de qualidade, visando a segurança alimentar na produção 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. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. Nas disciplinas e cursos a distância a frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e seguem o mesmo critério para aprovação.

CENTRO UNIVERSITÁRIO IBMR

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica do Centro Universitário IBMR e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Universidade oferece.

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

- Campus Barra - Av. das Américas, 2603. 22631-002 - Rio de Janeiro/RJ.
- Campus Botafogo - Praia de Botafogo, 158. 22250-040 - Rio de Janeiro/RJ.
- Campus Catete - Rua Corrêa Dutra, 126. 22210-050 - Rio de Janeiro/RJ.