

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO**GASTRONOMIA FUNCIONAL****Objetivo do Curso**

O curso foi estruturado, de modo a permitir que os profissionais de Nutrição e Gastronomia, assim como outros de áreas afins, atuem de forma integrada, trabalhando a gastronomia em conformidade com as técnicas e legislação do ramo alimentício.

Fundamentação

O curso de Pós-Graduação "lato sensu", está estruturado de acordo com a Resolução nº 001/2014-CS/FAMETRO, do MEC/CNE/CES.

Caracterização do Curso

Carga Horária: 360 Horas

Duração: 15 meses

Tipo: Especialização

Público Alvo

Nutricionistas, nutrólogos, tecnólogos em gastronomia, engenheiro de alimentos, professores do segmento, gerentes de alimentos e bebidas, profissionais do ramo de Alimentos e Bebidas e da Saúde, Profissionais de nível superior e outros de áreas afins que almejam uma especialização acadêmica em gastronomia e nutrição

Estrutura Curricular

	Disciplina	CH	Ementa
	Comportamento Humano nas Organizações	24	Apresentações & Expectativas; Entendendo a cultura/ clima da organização; bem-estar no trabalho, tomada de decisões; capital psicológico no trabalho; cidadania organizacional; configuração do poder organizacional; conflito-trabalho e família; conflito no ambiente organizacional, engajamento no trabalho; estilo de liderança; Trabalho em equipe e socialização organizacional; Personalidade e Emoção; Segurança da Informação.
	Estudo da Composição dos Alimentos com Ênfase em Gorduras	24	Introdução a composição dos alimentos; macro e micronutrientes. Substâncias bioativas nos alimentos. Os diferentes lipídios e gorduras e sua funcionalidade. Aspectos gerais dos alimentos funcionais com ênfase em gorduras. Elaboração de preparações funcionais. Elaboração de preparações funcionais.

	Ética e Responsabilidade Social	24	<p>Ética: conceito. Ética e Cultura. Responsabilidade Social: conceito. Gestão Social. Ética nos negócios. Benefícios derivados da ética e da responsabilidade social. Criação de um ambiente de trabalho ético e socialmente responsável. Código de Ética.</p>
	Metodologia da Pesquisa Científica - I	24	<p>A ciência e seu método. Introdução ao pensamento científico. A importância do ato de ler. O estudo de textos teóricos. A pesquisa científica: técnicas básicas, importância e tipos. O trabalho científico: tipos e elementos constitutivos. Normalização técnico-científica. O projeto de pesquisa. A Normatização de Trabalhos Acadêmicos.</p>
	Técnicas Gastronômicas e Cortes em Carnes, Aves e Pescados com Ênfase em Alimentos Funcionais	24	<p>Trata dos princípios da segurança alimentar no que diz respeito a identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes, aves e peixes, desenvolvendo produções culinárias, no universo da alimentação funcional, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento das dietas da alimentação funcional para produzir efeitos metabólicos, fisiológicos e benéficos à saúde.</p>
	Cozinha Experimental e Análise Sensorial de Alimentos	24	<p>Introdução, conceito, histórico e importância da Análise Sensorial; Aspectos teóricos e práticos da Análise Sensorial; Base de cardápio; Relação desperdício alimentar e impacto ambiental; Realizar análise sensorial pelo teste afetivo e Aplicar a análise estatística dos dados gerados; Planejamento de uma análise sensorial; Preparo das amostras para análise sensorial; Selecionar os avaliadores para realização da análise sensorial; Coletar e tratar estatisticamente os dados; Desenvolver um produto alimentício com ênfase na cultura amazônica e submeter ao teste de preferência e intenção de compra; Planejamento e apresentação do produto e aplicação da análise sensorial adequada.</p>
	Estudo da Composição dos Alimentos com Ênfase em Carboidratos e Fibras	24	<p>Discutir informações da gastronômica funcional, ressaltando as diversidades de alimentos funcionais. Identificar a formação de técnicas alimentares da gastronomia funcional. Conhecer as diversas aplicações da gastronomia funcional. Identificar os principais insumos utilizados e novos que estão aparecendo no mercado; Realizar pesquisas de novas técnicas e insumos para melhoria de pratos. Identificar a formação de técnicas alimentares da gastronomia funcional. Reconhecer os diferentes produtos</p>

			e ingredientes da gastronomia funcional. Reconhecer sabores e efeitos de diferentes ingredientes; Discutir informações da cultural e utilização da gastronômica funcional, ressaltando as diversidades e implementações. Reconhecer o desenvolvimento dos alunos e a utilização das técnicas abordadas através de suas criações.
	Plantas Medicinais, Ervas e Especiarias Aplicadas a Gastronomia	24	Plantas Medicinais, Ervas e Especiarias aplicadas a Gastronomia. Caracterização das plantas medicinais para uso na gastronomia, seleção das plantas com potencialidades gastronômicas e econômicas (extrativismo, cultivo e cadeia produtiva), importâncias dos alimentos funcionais, desenvolvimento de receitas inéditas utilizando matéria-prima com alimentos funcionais conhecidos pela ciência.
	Técnicas Gastronômicas e Cortes em Cereais, Leguminosas e Sementes com Ênfase em Alimentos Funcionais	24	Importância Qualidade De Vida; alimentos funcionais – Definição, origem, histórico, Mercado; nutracêuticos x funcional; legislação, Classe e compostos funcionais, propriedades funcionais; Significado das cores nos alimentos; Apresentação de Artigos alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios à saúde. /o perfil do consumidor de alimentos funcionais: um estudo bibliográfico das tendências mundiais. Produção científica sobre alimentos funcionais: uma análise das publicações brasileiras entre 2007 e 2013; apresentação de artigos o mercado de alimentos funcionais: um estudo de caso com uma empresa do ramo alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas protéicas a base de soro de leite. A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças; Introdução ao Estudo da Técnica Dietética. Preparo dos Alimentos na Cozinha Dietética; Mensuração dos Alimentos: Fator de correção, Fator de cocção, Índice de rendimentos; •Conhecer a importância da correta técnica de corte• Aprender a montar a área de trabalho para execução da técnica de corte; •Aprender os principais tipos de cortes de vegetais e carnes utilizados na cozinha profissional.
	Técnicas Gastronômicas e Preparo de Biomassa	24	Aula teórica sobre cortes clássicos de legumes Manteiga composta Azeite aromatizado Confitagem Pão de sal, semi doce, folhada, biomassa de banana; Aula prática e prova prática sobre massa folhada Massa semi folhada Massa semi doce. Produção de biomassa de banana prática de criação de produtos funcionais;
	Alimentos e Gastronomia Natural e	24	Desenvolver o interesse pelos Alimentos da

	Vegetariana	<p>Gastronomia Natural e Vegetariana; Identificar aspectos nutricionais, históricos e geográficos que influenciam a gastronomia natural e vegetariana; Reconhecer ingredientes típicos que envolvem a gastronomia natural e vegetariana; Entender as receitas funcionais naturais e vegetarianas existentes e criar novas receitas com os princípios funcionais da tendência gastronômica da atualidade; Discutir as informações sobre os alimentos da gastronomia natural e vegetariana, ressaltando as diversidades dos alimentos; Identificar a formação de técnicas alimentares da gastronomia natural e vegetariana; Demonstrar o valor da gastronomia natural e vegetariana quanto a sua originalidade e importância na saúde do ser humano; Feedback organizando e relacionando os conteúdos e objetivos da aula; Reconhecer a diferença de técnicas da gastronomia natural e vegetariana tradicional e técnicas da gastronomia natural e vegetariana funcional; Identificar os insumos de gastronomia natural, com ênfase em alimentos regionais Amazônicos e sazonais.</p>
	Estudo na Composição dos Alimentos com Ênfase em Proteínas e Micronutrientes e NvsTdc em Gastronomia	<p>24 Principais classes de nutrientes e micronutrientes; valor calórico dos nutrientes; regulação da ingestão de alimentos; análise do estado nutricional; marcadores bioquímicos da nutrição; princípios gerais da digestão (digestão e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas). Estudo da Composição dos alimentos com Ênfase em Proteínas e Micronutrientes e Novas Tendências em Gastronomia.</p>
	Gastronomia no Âmbito Hospitalar	<p>24 Evolução da gastronomia. Equilíbrio dos nutrientes em preparações gastronômicas. Gastronomia hospitalar. Gastronomia aplicada ao preparo de alimentos para fins especiais. Gastronomia com valor nutricional e funcional agregados. Montagem e apresentação de pratos e das preparações.</p>
	Técnicas Gastronômicas em Massas e Molhos com Ênfase em Preparações Funcionais	<p>24 Conhecer e Identificar ingredientes para produção de massas; Identificar, interpretar e pesquisar ingredientes e insumos para produção de massas e molhos funcionais; Métodos de armazenamento, posicionamento, validade e per capita de massas e molhos funcionais; Elaboração de massas e molhos funcionais; Aspectos culturais e técnicas pertinentes na produção de massas e molhos funcionais; Elaboração de massas e molhos funcionais Elaboração de cardápio e execução de preparações utilizando ingredientes respectivos a cultura da; Apresentação</p>

			expositiva das preparações realizadas em laboratório, incluso as informações, históricas, nutricionais e características físicas do alimento
	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	24	Orientação e desenvolvimento do Trabalho Científico; Apresentação do plano de ensino; Definição e tipologias de artigo científico; Estrutura do artigo científico; Normas técnicas de artigos científicos; Orientações metodológicas de pesquisa científica; Orientações metodológicas para redação científica; Assessoramento individual e em grupo até 3 membros; Coleta dos dados; Análise e interpretação de dados. Redação científica; Normas de citação; Apresentação dos resultados; Validação dos dados; Avaliações dos procedimentos metodológicos; Aprovação da pesquisa; Defesa.

Estrutura do Curso

O curso foi estruturado de modo a atender a Resolução MEC/CNE/CES nº. 01/2018-FAMETRO e funcionará de forma modular, que permite aos alunos e professores dedicação total à área do conhecimento em pauta e evitando assim, fragmentações e diluições em tempos esparsos.

Bibliografia Básica

- POULAIN, J.P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Ufsc, 2004.
- NEVES, M.F. et al. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo: Atlas, 2007.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
- SHAHIDI, Fereidoon; Bioquímica de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Campos Elsevier, 2015.
- GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. São Paulo: Manole, 2012.
- TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. 2. ed. Caxias Do Sul: Educ, 2009.
- NORMAN, Jill. Ervas e especiarias. Origens, sabores, cultivos e receitas. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.
- FRANCO, G. Tabela de composição Química dos alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO. 2 ed. Campinas: Unicamp, 2006.
- CHESSER, Jerald W. Gestão em serviços de alimentação. 5. Ed. São Paulo: Manole, 2016.
- BERTÓ Dalvio José; BEULKE Rolando. Gestão de custo. 3. ed. São Paulo:

Saraiva, 2013.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005.

PHILLIPPI Jr, A. Saneamento saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. São Paulo: Manole, 2005.

Bibliografia Complementar

CASCUDO, L.C. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

GIGLIO, E. M. Comportamento do consumidor. 2 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da alimentação. São Paulo: Senac, 2010.

ATKINS, P.W. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. São Paulo: Bookman, 2006.

FARIAS, Luiz. Confeitaria Nacional. São Paulo: LMA Editora, 2011.

ATALA, Alex. Alex Atala. Por uma gastronomia brasileira: para ler. São Paulo: Bei, 2005.

ATALA, Alex. Por uma gastronomia brasileira: para ver. São Paulo: Bei, 2003.

ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 2010.

TACHIZAWA, Takeshy; FARIA, Marília de Sant'ana. Criação de novos negócios: gestão de micros e pequenas empresas. Rio de Janeiro: FGV. 2004.

ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.V.C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.