



GUIA DE CURSO

GASTRONOMIA



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®

UniRitter
Laureate International Universities®

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter agrega, em sua memória identitária, o compromisso com a educação de qualidade e a inovação como traços que marcaram sua origem. Sua trajetória teve início em 1971, com a fundação da Faculdade de Direito no município de Canoas/RS.

O UniRitter oferece cursos de graduação, pós-graduação lato sensu e *stricto sensu*, mestrado e doutorado. O Centro Universitário conta com quatro campi, sendo três em Porto Alegre/RS e um em Canoas/RS.

O Centro Universitário Ritter dos Reis tem como **missão**: “Expandir a experiência acadêmica aliada à responsabilidade socioambiental, formando pessoas para transformar o mundo”.

Ser reconhecida pela educação transformadora de qualidade, aliando oportunidade, inovação, internacionalidade e responsabilidade social, constitui sua **visão**.

Como **valores** preconiza a: (a) Qualidade acadêmica; (b) Compromisso com a responsabilidade social; (c) Respeito aos mais altos padrões de ética; (d) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; (e) Inclusão e acessibilidade.

Constituem **diferenciais institucionais**: (a) Qualidade acadêmica; (b) Campus experience; (c) Infraestrutura; (d) Corpo docente; (e) Inclusão e acessibilidade.

Em novembro de 2010, foi anunciada a celebração de uma aliança estratégica com a Laureate International Universities, maior rede de instituições de ensino superior privada no mundo, com mais de 850 mil alunos matriculados em mais de 25 instituições e 150 campi localizados em diversos países, com o objetivo de manter o alto nível de ensino e dos serviços já oferecidos.

O UniRitter passou a ofertar a sua comunidade importantes diferenciais, que estão na essência da Rede Laureate como, por exemplo, a possibilidade de seus estudantes e professores realizarem atividades de intercâmbio nos países em que a Rede está presente. A internacionalização passa, então, a ser parte do cotidiano do UniRitter, essencial para o mercado de trabalho globalizado.

Ao longo de seus 45 anos de existência, o UniRitter investiu na formação das bibliotecas, no avanço tecnológico dos laboratórios de informática e nos demais laboratórios específicos de cursos. Dessa forma, constata-se que o seu crescimento quantitativo em relação ao número de cursos ofertados foi acompanhado, qualitativamente, pela construção de espaços e ambientes destinados ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação.

Em sua trajetória a Instituição pautou a abertura de seus cursos por estudos acerca do mercado de trabalho e das necessidades educacionais de Porto Alegre, Canoas e Região Metropolitana de Porto Alegre, formada por 32 municípios, de forma a assegurar a adequada inserção regional do UniRitter, cumprindo, assim, com seu compromisso para com as comunidades onde atua.

SOBRE O CURSO

Em todo o mundo, a Gastronomia movimenta diversas áreas como a indústria, comércio, turismo, transportes e educação, dentre outros segmentos. No Brasil a área gastronômica tem se apresentado como uma atividade intersetorial de grande intensidade. Sua profissionalização é, sem dúvida, um vetor de fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos, uma das que mais movimenta 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 experiências teóricas e 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 discentes 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 para avançar nas disciplinas específicas do currículo.

A diversidade de disciplinas com temáticas de culinárias forma um aluno conhecedor das principais cozinhas mundiais. O corpo docente e a coordenação são qualificados e focados no conhecimento específico da área e em sua sustentabilidade. Há ainda 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 a ser competitivo no mercado de trabalho, uma vez que há estágio curricular obrigatório, no qual os estudantes vivenciam a realidade da profissão e colocam em prática as técnicas aprendidas durante o curso.

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

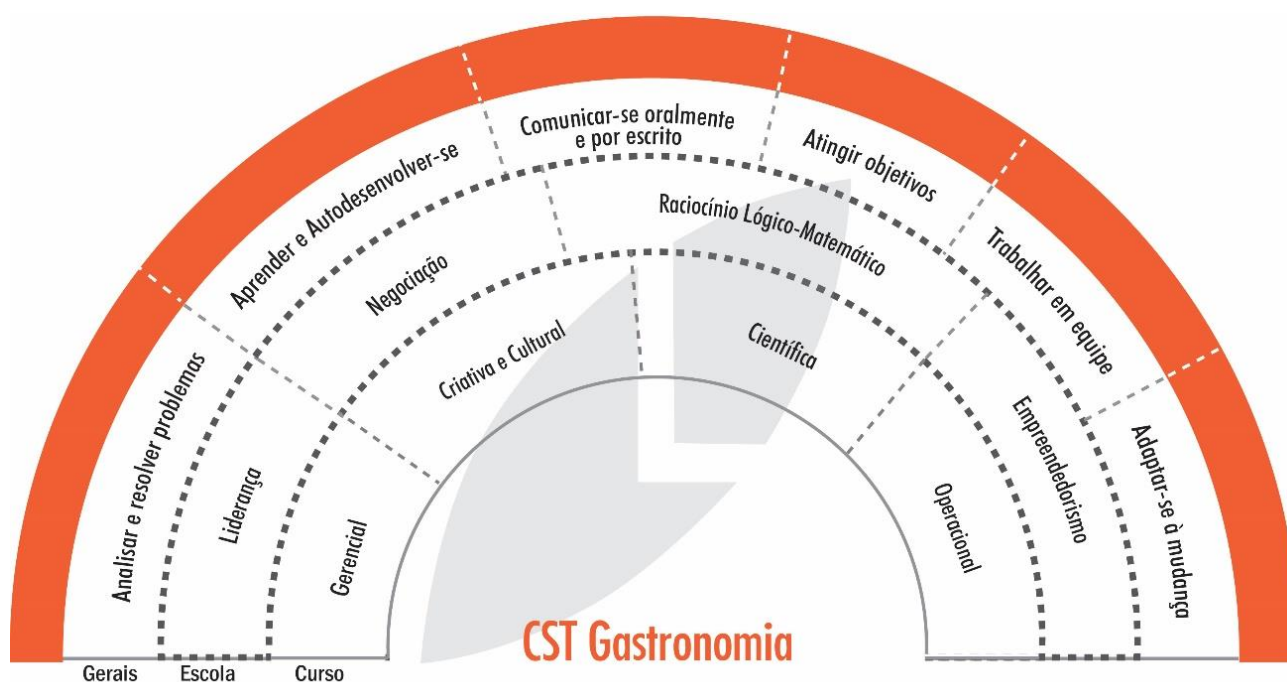
- . Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- . Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes;
- . Diferencia e coordena técnicas culinárias;
- . Planeja, controla e avalia custos;
- . Coordena e gerencia pessoas de sua equipe;
- . Valida a segurança alimentar;
- . Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha;
- . Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- . Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos;
- . Identifica novas perspectivas do mercado alimentício;
- . Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

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

OBJETIVO GERAL DO CURSO

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

COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



PÚBLICO ALVO

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área 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

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

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

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

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

BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

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

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

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

COMUNICAÇÃO

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

CONFEITARIA

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

COZINHA BRASILEIRA

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

COZINHA EUROPEIA

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

COZINHA INTERNACIONAL

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

COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes, aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

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

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

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

EMPREENDEDORISMO

Apresenta a importância do empreendedorismo para o desenvolvimento, bem como os seus conceitos e evolução histórica. Descreve o empreendedorismo como competência socioemocional e as características do Comportamento Empreendedor como criatividade, empreendedorismo e inovação. Demonstra a ação empreendedora nos âmbitos corporativo, social e na criação de Novos Negócios.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

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

GARDE MANGER

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

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica. 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 I, II e III

PANIFICAÇÃO

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

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA

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

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 RITTER DOS REIS

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica do **Centro Universitário Ritter dos Reis** e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Instituição oferece.

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

- Campus Iguatemi - Avenida João Wallig, 1800, Passo d'Areia - Porto Alegre/RS
- Campus Zona Sul - Rua Orfanotrófio, 555, Alto Teresópolis - Porto Alegre/RS
- Campus FAPA - Av. Manoel Elias, 2001, Passo das Pedras - Porto Alegre/RS
- Campus CANOAS - Rua Santos Dumont, 888, Niterói - Canoas/RS.



GUIA DE CURSO

GASTRONOMIA

Semipresencial



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®

UniRitter
Laureate International Universities®

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter agrega, em sua memória identitária, o compromisso com a educação de qualidade e a inovação como traços que marcaram sua origem. Sua trajetória teve início em 1971, com a fundação da Faculdade de Direito no município de Canoas/RS.

O UniRitter oferece cursos de graduação, pós-graduação lato sensu e *stricto sensu*, mestrado e doutorado. O Centro Universitário conta com quatro campi, sendo três em Porto Alegre/RS e um em Canoas/RS.

O Centro Universitário Ritter dos Reis tem como **missão**: “Expandir a experiência acadêmica aliada à responsabilidade socioambiental, formando pessoas para transformar o mundo”.

Ser reconhecida pela educação transformadora de qualidade, aliando oportunidade, inovação, internacionalidade e responsabilidade social, constitui sua **visão**.

Como **valores** preconiza a: (a) Qualidade acadêmica; (b) Compromisso com a responsabilidade social; (c) Respeito aos mais altos padrões de ética; (d) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; (e) Inclusão e acessibilidade.

Constituem **diferenciais institucionais**: (a) Qualidade acadêmica; (b) Campus experience; (c) Infraestrutura; (d) Corpo docente; (e) Inclusão e acessibilidade.

Em novembro de 2010, foi anunciada a celebração de uma aliança estratégica com a Laureate International Universities, maior rede de instituições de ensino superior privada no mundo, com mais de 850 mil alunos matriculados em mais de 25 instituições e 150 campi localizados em diversos países, com o objetivo de manter o alto nível de ensino e dos serviços já oferecidos.

O UniRitter passou a ofertar a sua comunidade importantes diferenciais, que estão na essência da Rede Laureate como, por exemplo, a possibilidade de seus estudantes e professores realizarem atividades de intercâmbio nos países em que a Rede está presente. A internacionalização passa, então, a ser parte do cotidiano do UniRitter, essencial para o mercado de trabalho globalizado.

Ao longo de seus 45 anos de existência, o UniRitter investiu na formação das bibliotecas, no avanço tecnológico dos laboratórios de informática e nos demais laboratórios específicos de cursos. Dessa forma, constata-se que o seu crescimento quantitativo em relação ao número de cursos ofertados foi acompanhado, qualitativamente, pela construção de espaços e ambientes destinados ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação.

Em sua trajetória a Instituição pautou a abertura de seus cursos por estudos acerca do mercado de trabalho e das necessidades educacionais de Porto Alegre, Canoas e Região Metropolitana de Porto Alegre, formada por 32 municípios, de forma a assegurar a adequada inserção regional do UniRitter, cumprindo, assim, com seu compromisso para com as comunidades onde atua.

SOBRE O CURSO

Em todo o mundo, a Gastronomia movimenta diversas áreas como a indústria, comércio, turismo, transportes e educação, dentre outros segmentos. No Brasil a área gastronômica tem se apresentado como uma atividade intersetorial de grande intensidade. Sua profissionalização é, sem dúvida, um vetor de fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos, uma das que mais movimenta 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 experiências teóricas e 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 discentes 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 para avançar nas disciplinas específicas do currículo.

A diversidade de disciplinas com temáticas de culinárias forma um aluno conhecedor das principais cozinhas mundiais. O corpo docente e a coordenação são qualificados e focados no conhecimento específico da área e em sua sustentabilidade. Há ainda 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 a ser competitivo no mercado de trabalho, uma vez que há estágio curricular obrigatório, no qual os estudantes vivenciam a realidade da profissão e colocam em prática as técnicas aprendidas durante o curso.

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

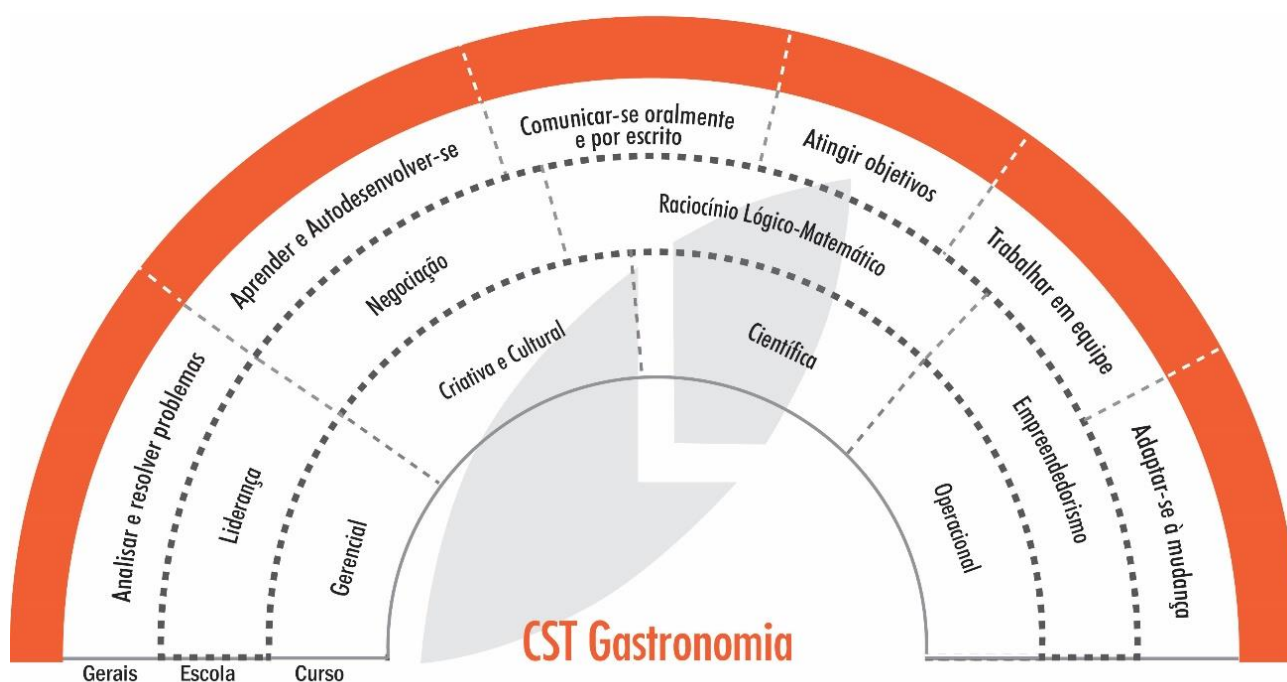
- . Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- . Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes;
- . Diferencia e coordena técnicas culinárias;
- . Planeja, controla e avalia custos;
- . Coordena e gerencia pessoas de sua equipe;
- . Valida a segurança alimentar;
- . Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha;
- . Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- . Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos;
- . Identifica novas perspectivas do mercado alimentício;
- . Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

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

OBJETIVO GERAL DO CURSO

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

COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



PÚBLICO ALVO

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área 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

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

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

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

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

BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

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

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

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

COMUNICAÇÃO

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

CONFEITARIA

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

COZINHA BRASILEIRA

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

COZINHA EUROPEIA

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

COZINHA INTERNACIONAL

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

COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes, aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

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

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

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

EMPREENDEDORISMO

Apresenta a importância do empreendedorismo para o desenvolvimento, bem como os seus conceitos e evolução histórica. Descreve o empreendedorismo como competência socioemocional e as características do Comportamento Empreendedor como criatividade, empreendedorismo e inovação. Demonstra a ação empreendedora nos âmbitos corporativo, social e na criação de Novos Negócios.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

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

GARDE MANGER

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

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica. 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 I, II e III

PANIFICAÇÃO

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

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

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

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA

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

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 RITTER DOS REIS

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica do **Centro Universitário Ritter dos Reis** e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Instituição oferece.

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

- Campus Iguatemi - Avenida João Wallig, 1800, Passo d'Areia - Porto Alegre/RS
- Campus Zona Sul - Rua Orfanotrófio, 555, Alto Teresópolis - Porto Alegre/RS
- Campus FAPA - Av. Manoel Elias, 2001, Passo das Pedras - Porto Alegre/RS
- Campus CANOAS - Rua Santos Dumont, 888, Niterói - Canoas/RS.