

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO****COZINHA BRASILEIRA****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: 10 meses a 12 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 – 12 meses**

	Disciplina	CH	Ementa
	A Cozinha do Sul e Sua Herança	24	O estado do paraná, sua história e sua cultura paraná foi colonizado por imigrantes ucranianos, italianos, alemães, poloneses, austríacos, �rabes e japoneses. A parte histórica e alimentar de santa catarina. História, cultura e as influências das coloniza�es na gastronomia da região sul História, cultura e as influências das coloniza�es na gastronomia da região sul A gastronomia italiana como atrativo turístico na região da quarta col�nia, rio grande do sul, brasil; a arte na gastronomia dos descendentes italianos na (região de tubarão) no sul de santa catarina;

			a cozinha gaúcha: Um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do rio grande do sul; o legado dos imigrantes e refugiados italianos na construção da cozinha ítalo-brasileira na região nordeste do rio grande do sul
	A Tradição na Cozinha do Sudeste	24	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 nos estudos; elaboração de projeto de pesquisa.
	Biomass e a Gastronomia	24	Introdução, conceito, histórico e importância dos biomas brasileiros. Aspectos teóricos e práticos dos insumos encontrados nos biomas. Base de cardápio com ênfase nos biomas. Planejamento de cardápio com base nos biomas brasileiros. Aula prática: Elaboração de pratos típicos dos biomas: Caatinga, mata atlântica e Pampas. Elaboração de ficha técnica dos pratos. Elaboração de pratos típicos dos biomas: Caatinga, mata atlântica e Pampas. Elaboração de pratos típicos dos biomas: Pantanal, cerrado e Amazônia. Elaboração de ficha técnica dos pratos.
	Confeitaria	24	Trabalho e sociabilidade capitalista: fundamentos históricos e teóricos. O debate sobre a centralidade do trabalho. As transformações societárias no capitalismo contemporâneo e as reconfigurações das expressões da questão social: condições de vida e as formas de organização e resistência da classe trabalhadora. Trabalho, indivíduos sociais e a sociabilidade capitalista. Os desafios para o trabalho do assistente social no capitalismo contemporâneo.
	Cozinha do Nordeste: Ancestralidade	24	Identificar as características da culinária nordestina herança portuguesa Identificar sob análise sensorial o sabor dos condimentos da cultura nordestina e indígena

			<p>Conhecer o uso dos alimentos tradicionais que sofreram influências dos povos indígenas e que permanecem na cultura nordestina.</p> <p>Conhecer o uso dos alimentos tradicionais que sofreram influências dos povos indígenas e que permanecem na cultura nordestina. Alimentos muito apreciados em uma região brasileira, a região nordeste. Mas que também são consumidos em outros cantos do Brasil. alimentos muito apreciados em uma região brasileira, a região nordeste. Mas que também são consumidos em outros cantos do Brasil.</p> <p>As comunidades herdaram hábitos alimentares de seus antepassados e transmitem a forma como preparam seus alimentos, por exemplo, para as gerações futuras.</p>
	Empreendedorismo na Gastronomia	24	<p>Conceitos e definições de empreendedorismo. A evolução do Empreendedorismo. Tendências na Gastronomia</p> <p>Fatores que devem ser analisados na montagem e ou expansão de um negócio</p> <p>Fatores que devem ser analisados na montagem e ou expansão de um negócio. Análise de Mercado.SWOT</p> <p>CANVAS. O papel do empreendedor na criação e desenvolvimento de pequenas organizações</p> <p>Planejamento de negócios. Plano de Negócios.</p>
	Enogastronomia Brasileira	24	<p>Combinar vinho e comida.</p> <p>Compatibilizações clássicas e tradicionais, que levam em conta costumes étnicos e regionais. Vinhos, que diferem entre si e entre as safras.</p>
	Formação da Cozinha Brasileira: História, Cultura e Movimento	24	<p>As formações históricas que fundaram o comportamento alimentar brasileiro. As diversas influências constituíram as características gastronômicas do Brasil. As relações entre história e formação gastronômica. Regionalismos culinários ao analisar receitas. Fatores socioambientais que interferem nos hábitos alimentares. A gastronomia tradicional brasileira pode gerar inovação gastronômica.</p>

	Fundamentos das Bebidas	24	<p>Bebidas fermentadas: cerveja Lager, Processo de fermentação das bebidas alcoólicas          Ingredientes utilizados na produção das cervejas          Tipo Lager — principais estilos e características          Processo de fermentação das bebidas alcoólicas          Ingredientes utilizados na produção das cervejas          Tipo Lager — principais estilos e características          A HISTÓRIA DA CERVEJA NO BRASIL          SERVINDO A CERVEJA          Bebidas fermentadas: cerveja Ale e Lambic          Principais características e estilos das Ales          Principais características e estilos das Lambic          Harmonização de cervejas com alimentos          Entradas, aperitivos, hambúrgueres e saladas</p> <hr/> <p>Origem do bar e coquetelaria clássica          Cocktails.          História da coquetelaria          Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);          Categoria e decoração dos coquetéis;          Coquetelaria internacional (IBA)          Coquetel Contemporâneos</p>
	Influências na Cozinha do Centro-Oeste	24	<p>Trabalho e sociabilidade capitalista: fundamentos históricos e teóricos. O debate sobre a centralidade do trabalho. As transformações societárias no capitalismo contemporâneo e as reconfigurações das expressões da questão social: condições de vida e as formas de organização e resistência da classe trabalhadora. Trabalho, indivíduos sociais e a sociabilidade capitalista. Os desafios para o trabalho do assistente social no capitalismo contemporâneo.</p>
	Métodos e Técnicas Culinárias Portuguesas no Brasil	24	<p>Hábitos coloniais que influenciaram a construção da mesma. Portugueses, trouxeram técnicas culinárias, tradição dos doces e uso de especiarias, cultivo de arroz, hortaliças, frutas, criação de galinha, porco e boi, bem como o uso dos ovos, azeite de oliva, açúcar e coco, que</p>

		<p>apesar de ser originário da Índia aportou em terras brasileiras pelas mãos dos portugueses.</p> <p>A cozinha brasileira genuína formou-se por estas três influências marcantes, entretanto, ao longo dos tempos e dos processos históricos, gerados por guerras, crises econômicas e sociais a miscigenação persistiu.</p>
	Panificação Brasileira	<p>24</p> <p>Introdução a Panificação; Panificação Industrial, história e sua evolução; equipamentos industriais na panificação; métodos e processo de preparo dos pães; ingredientes e suas funções na panificação industrial;</p> <p>Introdução a Panificação Brasileira; historia dos pães na América; pães regionais brasileiros; insumos brasileiros no pão; Panificação para intolerantes; doença celíaca e intolerância à lactose; boas praticas para a produção de pães para intolerante; ingredientes e suas funções.</p> <p>Pão Frances: Brasil x França. História da chegada dos pães à América com ênfase no Brasil; Identificar os pães regionais brasileiros; reconhecer insumos brasileiros que se caracterizam como base na panificação brasileira.</p> <p>Introdução Panificação Artesanal; história da panificação artesanal; Identificar ingredientes utilizados na fabricação de pães artesanais; reconhecer os métodos e os tipos de fermentos utilizados na panificação artesanal.</p> <p>Panificação Brasileira; Historia da chegada dos pães no Brasil; Insumos regionais e brasileiros; Material de consumo brasileiro; Pão no Brasil.</p> <p>Introdução Panificação para intolerantes; reconhecer a doença celíaca e a intolerância à lactose; Identificar as boas prática na produção de alimentos para intolerantes;</p>
	Raízes da Gastronomia do Norte do Brasil	<p>24</p> <p>A Contextualização Histórica e Geográfica da Região Norte do Brasil: Suas Características Climáticas e Influências na Culinária.</p> <p>Contextualização Geográfica.</p>

		<p>Características Climáticas: A influência do clima equatorial no cultivo de ingredientes e desenvolvimento de sabores típicos da região.</p> <p>Influência Geográfica na Culinária.</p> <p>Panorama geral da gastronomia do Norte do Brasil.</p> <p>Influência Geográfica na Culinária.</p> <p>Panorama geral da gastronomia do Norte do Brasil.</p> <p>Diversidade de Ingredientes.</p> <p>Diversidade de Ingredientes.</p> <p>Introdução aos pratos típicos de cada Estado.</p> <p>Influências Culturais.</p> <p>Introdução aos pratos típicos de cada Estado.</p> <p>Influências Culturais.</p> <p>Importância das raízes culturais na culinária regional e o que devemos fazer para melhorar a divulgação de nossos produtos e pratos locais.</p> <p>Preservação da Identidade Cultural.</p> <p>Preservação da Identidade Cultural.</p> <p>Estado 1: Pará</p> <p>Influência Indígena, Portuguesa, e Africana na culinária Paraense.</p> <p>Estado 2: Amazonas</p> <p>Influência Indígena (Técnicas culinárias indígenas), Ribeirinha e Nordestina na culinária Amazonense.</p> <p>Pratos Típicos e Ingredientes marcantes do Amazonas.</p> <p>Estado 3: Roraima</p> <p>Influências indígenas, venezuelanas, nordestinas, amazônicas e brasileiras em geral na Culinária Roraimense.</p> <p>Pratos típicos e ingredientes marcantes da culinária de Roraima.</p> <p>Estado 4: Amapá</p> <p>Influências indígenas, africanas e francesas na culinária Amapaense.</p> <p>Pratos típicos e ingredientes marcantes da culinária do Amapá.</p> <p>Estado 5: Tocantins</p> <p>Influências goianas e maranhenses na culinária Tocantinense.</p> <p>Pratos típicos e ingredientes marcantes da culinária do Tocantins.</p>
	<p>Regionalização e Sustentabilidade na</p>	<p>24 Trabalho e sociabilidade capitalista:</p>

	Gastronomia do Brasil		fundamentos históricos e teóricos. O debate sobre a centralidade do trabalho. As transformações societárias no capitalismo contemporâneo e as reconfigurações das expressões da questão social: condições de vida e as formas de organização e resistência da classe trabalhadora. Trabalho, indivíduos sociais e a sociabilidade capitalista. Os desafios para o trabalho do assistente social no capitalismo contemporâneo.
	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

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012.

GUEDES, Edu. Sabores do mundo. São Paulo: Planeta, 2014.

LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

MONTANARI, Máximo (Org.). O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

### Bibliografia Complementar

PECCINI, Rosana. A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. E-book

POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). Turismo, história e gastronomia: uma viagem

pelossabores. Caxias do Sul, RS: EducS, 2011. E-book

SEQUERRA, Lucia (Org.). Cozinha italiana. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. E-book.

VIANNA, Felipe Soave; PENTEADO, Gabriel Bratfich. Manual Prático de Cozinha Senac. São Paulo: Editora SENAC SãoPaulo, 2018.

SILVA, Avelino et al. Sabores da cozinha contemporânea. São Paulo: Melhoramentos, 2005. 255 p.