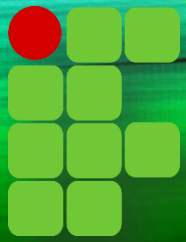


# CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA





# OBJETIVOS GERAIS DO CURSO:

- Formar tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas.





## OBJETIVOS ESPECÍFICOS DO CURSO:

- Conhecer técnicas clássicas de cozinha e serviços, bem como as suas adaptações e regionalismos;
- Aprimorar a realização de pesquisas na área de gastronomia para desenvolvimento cultural e inovação tecnológica;
- Atuar com profissionalismo e ética, de forma criativa em ambientes gastronômicos;



## OBJETIVOS ESPECÍFICOS DO CURSO:

- Promover o desenvolvimento sustentável da região com incentivo ao turismo gastronômico e rural;
- Atuar como empreendedor no ramo gastronômico;
- Gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal;



## OBJETIVOS ESPECÍFICOS DO CURSO:

- Desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.



# ASSIM, O TECNÓLOGO APRESENTARÁ COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA:

- Utilizar adequadamente o ambiente, equipamentos e maquinários nas áreas de restaurantes, buffets, panificação e confeitaria, bem como serviços de bebidas;
- Atender às normas e práticas de higiene na aquisição, pré-preparo, armazenamento, preparo e apresentação de alimentos/refeições;



# ASSIM, O TECNÓLOGO APRESENTARÁ COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA:

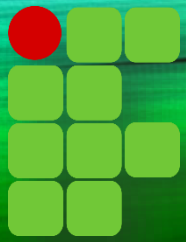
- Elaborar preparações culinárias em conformidade com a legislação vigente;
- Elaborar pratos com finalização artística e sensorialmente aceitáveis.



# ASSIM, O TECNÓLOGO APRESENTARÁ COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA:

- Interagir com a cultura já estabelecida, recriando-a de modo inventivo e inovador, a partir das mais diversas influências gastronômicas e culturais possíveis.
- Construir empreendimentos criativos em serviços de alimentação, buscando alternativas e conquistando novos mercados.





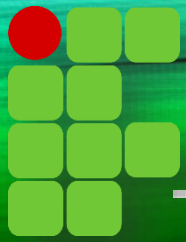
# GRADE CURRICULAR DO 1º SEMESTRE

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
	<b>SEMESTRE I</b>					
GAST.001	História da Gastronomia	80	80	0	4	
GAST.002	Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	30	10	2	
GAST.003	Segurança do Trabalho em serviços de alimentação	40	40	0	2	
GAST.004	Higiene e Segurança alimentar	80	60	20	4	
GAST.005	Serviços de A&B	80	60	20	4	
GAST.006	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	0	2	
	<b>360</b>	<b>310</b>	<b>50</b>	<b>18</b>		

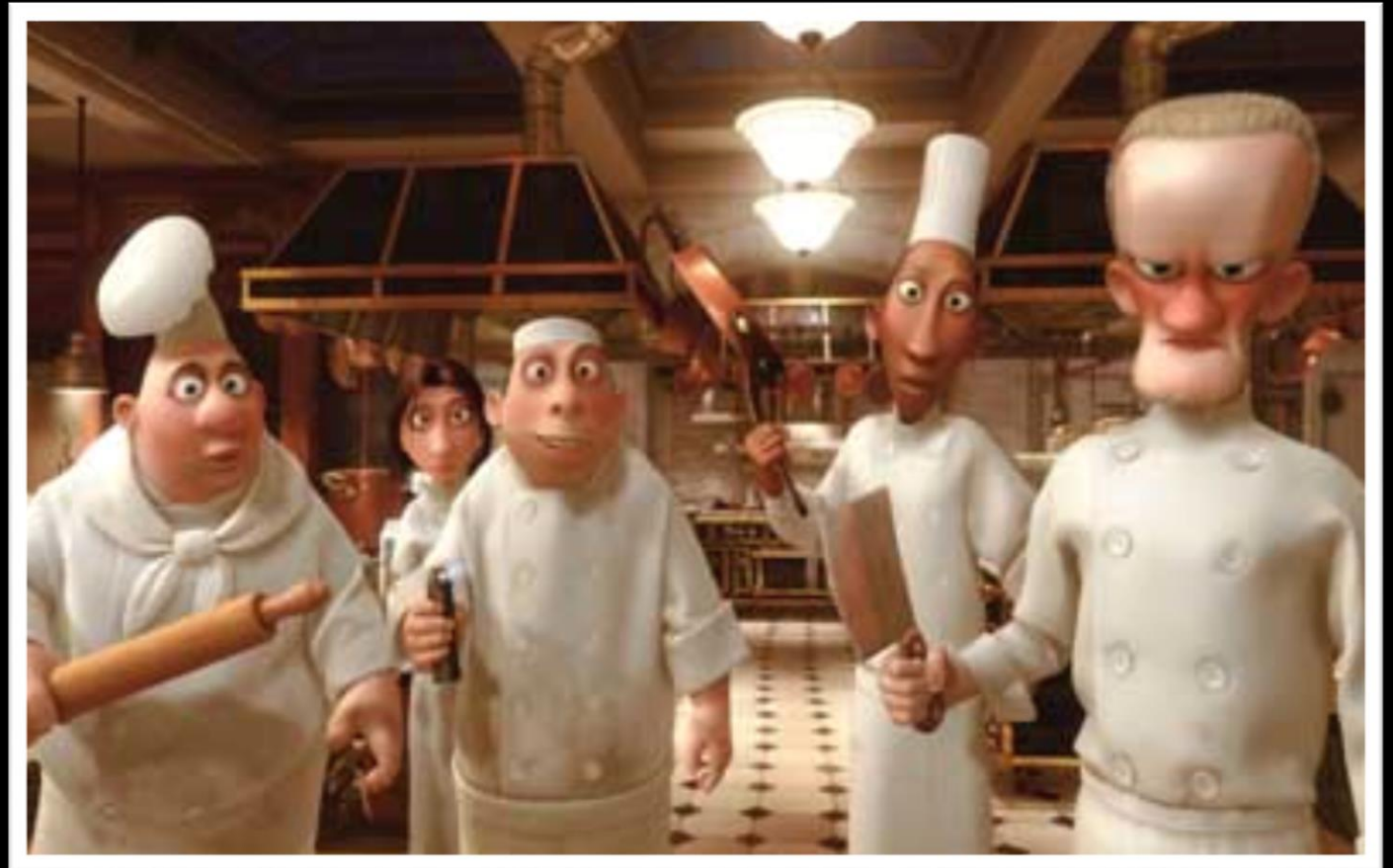
# QUADRO DE HORÁRIOS

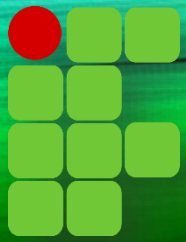
Horário 2018.2		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE (integral) Tarde)	AB 13:15 – 15:15	Serviço de A&B (Jéssen)	Comunicação Oral e Escrita (?????)	História da Gastronomia (Beatriz)	Estrutura Física (Valéria)	*****
	CD 15:30 – 17:30	Serviço de A&B (Jéssen)	Segurança do Trabalho (Manuella)	História da Gastronomia (Beatriz)	Higiene e Seg. Alimentar (Valéria)	Higiene e Seg. Alimentar (Valéria)

Horário 2018.2		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
2º SEMESTRE (integral) Tarde/Noite	AB 18:30 – 20:10	*****	Hab. e Técnicas Culinárias I (Jéssen)	Gastrotecnia (Valéria)	*****	*****
	CD 20:20 – 22:00	*****	Hab. e Técnicas Culinárias I (Jéssen)	Alimento, Sociedade e Cultura (Beatriz)	*****	*****



- A boa comida de um restaurante não é feita por um chef.
- Um chef extrai o melhor de uma cozinha, que é composta de equipamentos e efetivamente de cozinheiros.
- O resultado de um restaurante é a equipe, acima de tudo bem treinada.





## ÁREAS DE ATUAÇÃO:

- Cozinha de Hotéis;
- Buffets e eventos;
- Consultorias;
- Restaurantes;
- Catering;
- Empresários;
- Confeitarias;
- Assessoria gastronômica;
- Docência;
- Padarias;
- Crítico gastronômico;
- Representação de produtos alimentícios;
- Lanchonetes;
- Entre outras...



## PERFIL DO EGRESSO:

- O Tecnólogo em Gastronomia formado no IFCE – Campus Ubajara, é o profissional com formação multidisciplinar e apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa. Será capaz de promover a inovação tecnológica onde atua, sendo no mercado profissional ou acadêmico, desenvolvendo a pesquisa e educação continuada.



# FALANDO DE MERCADO DE TRABALHO...

- Tem espaço para todos?
- Onde posso me dar melhor?
- Quais as necessidades locais da região da Ibiapaba?
- E fora da Ibiapaba, posso me sentir seguro em alçar voos maiores?



## FALANDO DE MERCADO DE TRABALHO...

- Em São Paulo/ SP, a média de tempo para procurar emprego para um profissional da área de cozinha é de 2h!
- O setor de gastronomia emprega mais que a construção civil no país.
- Aproximadamente, há 1 milhão de negócios gastronômicos no Brasil
- O setor representa 2,7% do Produto Interno Bruto brasileiro



# FALANDO DE MERCADO DE TRABALHO...

FONTE: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL)

- O segmento contribui com 1,5 milhão de empregos formais, o que representa quase 50% da força de trabalho do turismo.

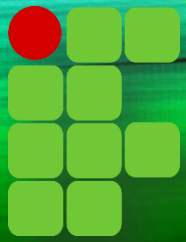




# NÚMEROS DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

FONTE: E-MEC - 2018

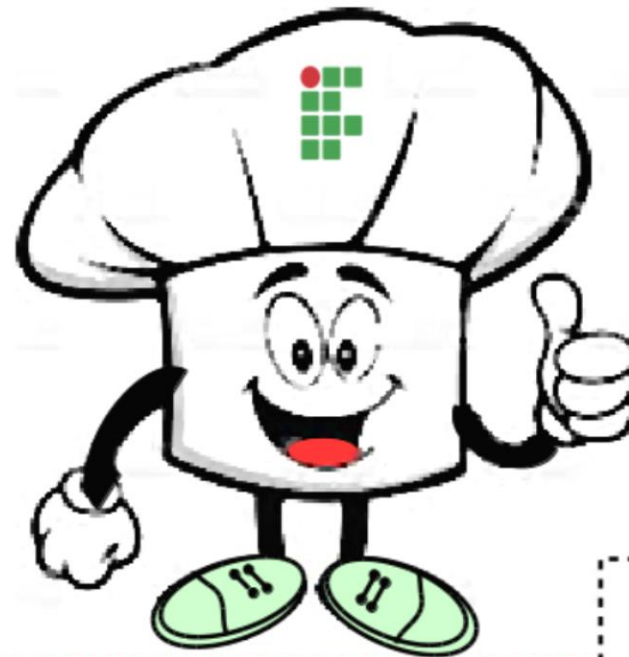
- Cursos de gastronomia: 290
- Modalidades dos cursos:
  - Bacharelados: 11
  - Tecnólogo e sequencial: 279



# RECONHECIMENTO DO CURSO

Somos  
nota  
4

Curso de Tecnologia em Gastronomia do  
campus de Ubajara



RECONHECIDO  
PELO MEC

**NOTA 4**

Muito bom, hein?!

# II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA



**Torta de  
limão  
com  
farelo de  
babaçu**

# EVENTOS: I ENCONTRO DA GASTRONOMIA

## A cozinha regional da Serra da Ibiapaba



# EVENTOS:



Dia 07 de Junho  
venha participar do  
1º American Food Ubajara

INGRESSO  
**R\$ 12,00**  
Direito a 03 mini preparações  
VENDA ANTECIPADA

## American food

Realização:  
Curso de Gastronomia 2º e 5º semestres

INSTITUTO FEDERAL  
do Ceará

Informações: 88 3634-9600  
Professor Luis Carlos e Professora Mônica do Vale

Local: Sala Bar do  
Instituto Federal do Ceará  
Data: 07 de Junho de 2017  
Horário: 19:00 hs

# EVENTOS:



## Índia

*Jantar dos Deuses*

Venha participar  
dessa explosão de **SABORES.**



local: Campus IFCE de Ubajara  
Horário: 19:00hs  
Dia: 10/10/2017



CONTATOS:  
(88)9.9281-2656  
(88)9.9721-0281

# EVENTOS:



Aloha

UMA NOITE NO

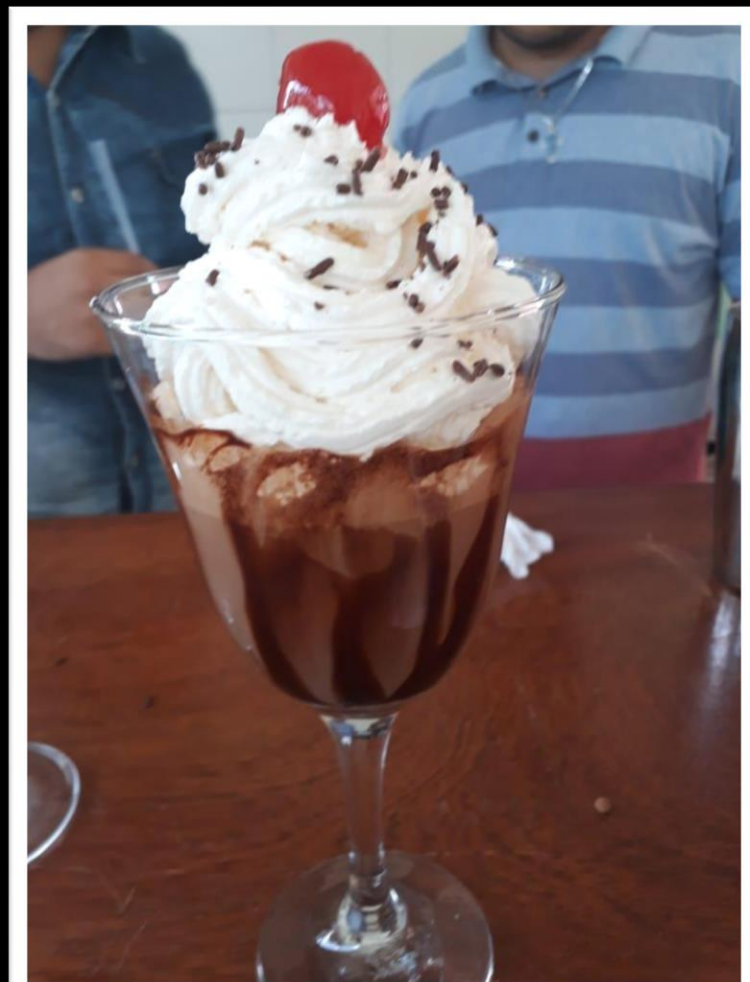
*Hawaii*

2 DE ABRIL ÀS 20H

IFCE CAMPUS UBAJARA

ORG: 4º SEMESTRE DE GASTRONOMIA

# AULAS: Estudo de Bebidas







**AULAS:**

**Cozinha  
Regional  
Nordestina**

**AULAS:**



**Cozinha Fria**



**AULAS:**

**Planejamento de  
Cardápio e  
Enogastronomia**



**AULAS:**



**Habilidades e  
Técnicas  
Culinárias I**

**AULAS:**

**Introdução à  
Panificação**





# CEARÁ BEM VINDOS!



INSTITUTO  
FEDERAL  
CEARÁ