



PORTFÓLIO

Gastronomia

Contexto do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Católica de Brasília foi estruturado em 2008, com o intuito de despertar o estudante para utilização de técnicas gastronômicas na formulação de preparações alimentares, que expressassem a identidade gastronômica brasileira e promovessem a valorização e a preservação de nossa cultura alimentar.



Contexto do Curso

Desta forma o Curso de Gastronomia está dividido em 4 semestres, abaixo segue a disposição dos componentes curriculares do Curso de Gastronomia UCB do primeiro ao quarto semestres

1º SEMESTRE	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	TÉCNICAS EM COZINHA BÁSICA	GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	GASTRONOMIA HOSPITALAR E TENDÊNCIAS PARA SAÚDE	
2º SEMESTRE	CONFETARIA BÁSICA	COZINHAS BRASILEIRAS	MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA DOS ALIMENTOS	TÉCNICAS EM CARNES, AVES E PESCADOS	RELAÇÃO, PRINCÍPIOS E VALORES
3º SEMESTRE	CONFETARIA DE DOCES FINOS E BOUTIQUE	COZINHA CLÁSSICA FRANCESA E ITALIANA	BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES	GARDE MANGER	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO INTELIGENTE
4º SEMESTRE	COZINHAS INTERNACIONAIS	ENOGASTRONOMIA	PANIFICAÇÃO E FERMENTAÇÕES	OPTATIVA	COOPERAÇÃO, HUMANISMO SOLIDÁRIO, REDES E COMUNIDADES

O currículo do CST em Gastronomia da UCB oferece aos estudantes componentes curriculares teóricos e práticos de forma equilibrada, durante os quatro semestres de duração do Curso. As unidades acadêmicas são organizadas em 03 grandes eixos:

EIXOS	COMPONENTES CURRICULARES DA MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE GASTRONOMIA UCB
<i>Técnico científico</i>	Gastronomia Hospitalar e Tendências para Saúde Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição Microbiologia e Parasitologia dos Alimentos
<i>Gestão e planejamento</i>	Gastronomia Hospitalar e Tendências para Saúde Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição História e Cultura da Gastronomia Planejamento de Cardápio Inteligente
<i>Práticas gastronômicas</i>	Gastronomia Hospitalar e Tendências para Saúde Técnicas em Cozinha Básica Confetaria Básica Cozinhas Brasileiras Microbiologia e Parasitologia dos Alimentos Técnicas em Carnes, Aves e Pescados Bebidas e Harmonizações Confetaria de Doces Finos e Boutique Cozinha Clássica Francesa e Italiana Cozinhas Internacionais Enogastronomia Panificação e Fermentações

Evidências Práticas do Curso de Gastronomia

O processo formativo é embasado em práticas metodológicas centradas no estudante como protagonista de sua aprendizagem, tendo o professor como mediador e facilitador desse processo.



Atividades de ensino são criteriosamente elaboradas para proporcionar ao estudante o protagonismo esperado.

A metodologia ativa, atividades interdisciplinares, aulas práticas, atividades extensionistas, eventos e atividades de pesquisa são aplicadas amplamente durante o Curso.

Metodologias Ativas

Criação de jogos educativos com aplicação prática para crianças e adultos, baseado no Guia alimentar para população brasileira.



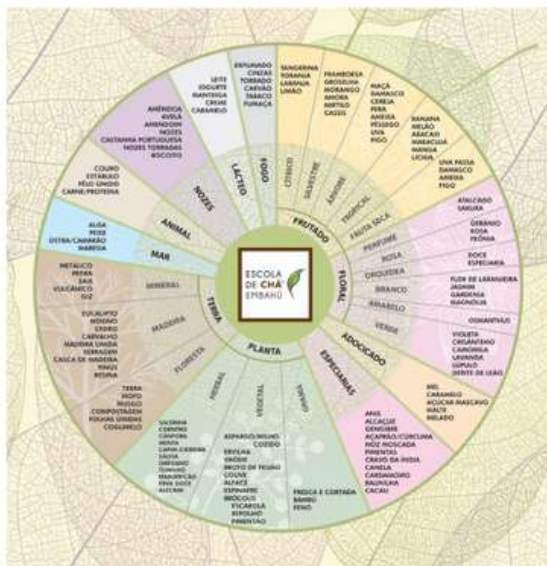
Metodologias Ativas

Rodas e Mapas de Aromas trabalhadas em aulas práticas



RODA DE SABORES DA CERVEJA

RODA DE SABOR DO CHÁ ESPECIAL



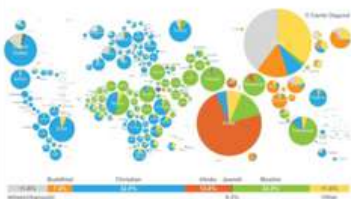
MAPA DE AROMAS DA CACHAÇA



Metodologias Ativas

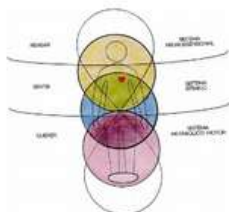
Seminários apresentados na disciplina de História e Cultura da Gastronomia

Trabalho de Pesquisa de História da Gastronomia
Religião e Filosofia de Vida e a alimentação



A antroposofia traz um desafio para o homem nessa época – o exercício da coletividade e a educação na vida social.

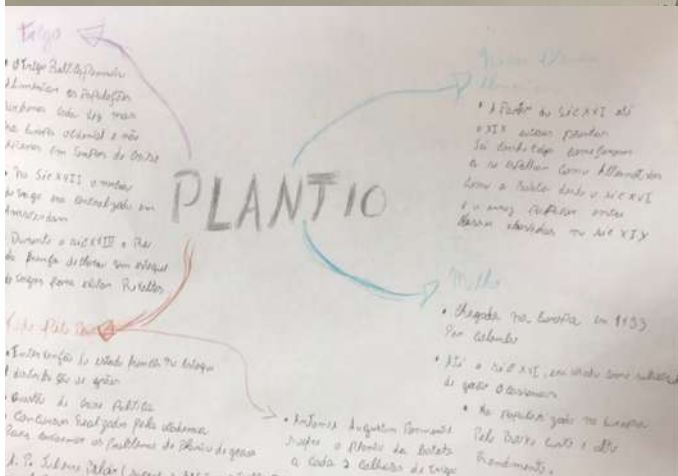
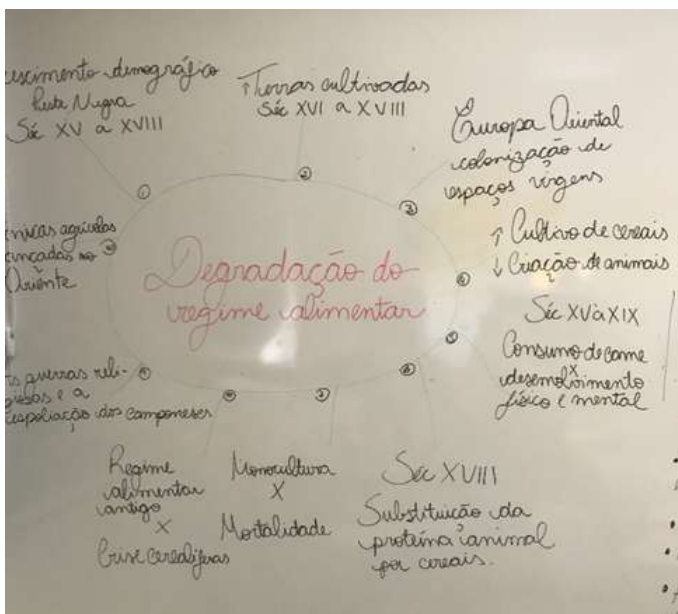
Ela propõe ideias inovadoras.



Trabalhos elaborados e apresentados por estudantes

Metodologias Ativas

Construção de mapa de ideias a partir de leituras prévias de textos sugeridos pelo professor, o tema é discutido em grupo em sala de aula



Metodologias Ativas

Comidoteca

Uma coleção de alimentos secos para identificação de aromas, sabores, texturas, aplicabilidade.



Metodologias Ativas

História da Gastronomia
Trabalho elaborado pelos alunos e apresentado em sala de aula.



Eventos

Atividades Interdisciplinares

Parceria entre os Cursos de Engenharia e
Gastronomia.

Ponte de Macarrão.

O Curso de Gastronomia serviu o macarrão.



Eventos

Atividades Interdisciplinares

Parceria do Curso de Nutrição e Gastronomia com o Programa mesa Brasil.

Fórum de sustentabilidade. Realizado na UCB com participação dos estudantes do Curso.



V FÓRUM DE SUSTENTABILIDADE

Programa Mesa Brasil Sesc-DF e Universidade Católica de Brasília

Convidamos para as palestras com a participação de:
Embrapa Hortaliças
Coordenação Geral de Alimentação
e Nutrição do Ministério da Saúde
Cozinha Brasil SESEI

Auditório do Bloco "M"- Universidade Católica de Brasília
Campus I- QS 07 Lote 01 EPCT, Taguatinga /DF
16 de abril de 2015
Das 9h às 12h20



Eventos

Curso de Gastronomia sedia o Concurso Gastronômico da EMATER dentro das atividades da Festa do Morango de Braslândia.



Eventos

Evento em parceria com a Federação Italiana de Cozinha. Oficina participativa de chefes de vários estados e estudantes do Curso de Gastronomia UCB.



Eventos

Atividades Instedisciplinares

Parceria entre o Curso de Nutrição e Gastronomia. Professoras dos Cursos realizam oficina práticas para estudantes do Curso de Nutrição sobre Hábitos Alimentares pelo Mundo.



Palestras sobre Pimenta. Parceria do Cursos de Nutrição e Gastronomia.

Escola de Saúde Universidade Católica de Brasília

Cursos de Nutrição e Gastronomia apresentam

PIMENTA

SAÚDE E SABOR

28 de Outubro 2014
19 às 22hs - Auditório Bloco K - UCB

Com entrega de certificado

Palestrantes:

Paulo CALGARU
Empresário e Produtor de Pimenta - Rei da Pimenta

Luiza TAMOCHUNAS
Gastronôma
Chef de Alacem

Vivian BARROSO
Especialista em Nutrição Esportiva Funcional



Inscrições: No dia do evento, levar 1KG de alimento não perecível

Eventos

Atividades Instedisciplinares

Evento da Universidade com refeição elaborada e preparado pelos estudantes do Curso de Gastronomia.



Eventos



Semana da Gastronomia com palestras e oficinas práticas com profissionais do mercado de trabalho

Parceria do Curso de Nutrição e Gastronomia com o Programa mesa Brasil.

Fórum de sustentabilidade. Realizado na UCB com participação dos estudantes do Curso.

VI Fórum de Sustentabilidade
Promovendo a alimentação saudável e sustentável

Audatório do Bloco M
19 de abril de 2016
9h

Promovendo a alimentação saudável e sustentável

PROGRAMAÇÃO

- 08h Credenciamento e Distribuição de Preparações feitas com sustentabilidade integral (do almoço)
- 08h30 Abertura
- 09h30 Conferência de Curso de Nutrição e Gastronomia da UCB
- 09h45 Início Regional do MESA BRASIL
- 10h00 **Atas Regionais - ABG**
- Atas regionais das Ligas, Segurança Alimentar e Qualidade no Ambiente
- 10h30 **Dr. Carlos Lagoa - Brasília**
- Agropecuária - o momento atual e os desafios do setor no Brasil
- 10h45 **Conferência Federal de Brasília**
- Profa. Aldemara Maria Lima Passalunghi**
- Iniciativas para uma alimentação saudável e sustentável
- 11h30 Mesa Redonda - Coordenada pela **Profa. Marcus Compaira**
- 11h50 Debate
- 12h00 Encerramento

Parceria:

MESA BRASIL
SESC

Sesc



Coffe Break elaborado pelo Curso de gastronomia

Eventos

Atividades Instedisciplinares

Oficina oferecida pelos estudantes e professores do Curso de Gastronomia.



Eventos



Programa mesa Brasil. Fórum de sustentabilidade. Realizado na UCB com participação dos estudantes do Curso.



Concurso de Gastronomia Hospitalar. Parceria entre os Cursos de Nutrição e Gastronomia e Empresas do Setor



Eventos

Em parceria com a Secretaria de Educação, pelo Programa de Alimentação escolar, conteceu na UCB, as 4 etapas de classificação e a grande final do concurso “Sabor de Escola”.

Os estudantes e professores participaram das etapas na organização e apoio do evento.

GRANDE FINAL



A merendeira vencedora ganhou bolsa de 100% para realizar o Curso de Gastronomia

Eventos

Concurso de Gastronomia Hospitalar.
Pareceria entre os Cursos de Nutrição e
Gastronomia e Empresas do Setor



Eventos

Cerimônia do Dólmã.

Evento organizado para receber os calouros do Curso de gastronomia.



Eventos

I Congresso de Gastronomia da UCB.



As aulas Magnas do Curso de Gastronomia são Aula de Cozinha Show com chefes externos convidados.



Eventos

Ação do Curso de Nutrição e gastronomia no Campus UCB. Promoção de alimentação adequada e saudável, com degustação de sucos naturais e preparações.



Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Cozinha Internacional.
Trabalho final da disciplina.
Jantar internacional

Aula de
Hamburguer
artesanal



Aula de bolos,
doces finos e
boutique

Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Aula de Food Desing

Aula de cervejas,
mapara do sabro.
Bebidas e
harmonizações



Aula de
galceamento,
doces finos e
boutique



Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Cozinha Básica. Cortes de vegetais



Aula de suínos.
Carnes, aves e pescados



Aula de tortas confeitadas,
doces finos e boutique



Atividades Práticas - Aulas Práticas

Cozinha Internacional.
Trabalho final da disciplina.
Jantar internacional



Disciplina de
Eventos.
Trabalho final da
disciplina.

Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Aula de Projeto de Extensão, desenvolvimento de receitas para merenda escolar com uso de Tilápia como ingrediente principal



Aula de massas longas e recheadas



Aula de doces brasileiros. Doces finos e boutique

Atividades Práticas - Aulas Práticas

O Curso de Gastronomia possui laboratórios equipados (Cozinhas) para o desenvolvimento de aulas práticas de Cozinha quente, fria, confeitaria e panificação.



Aula de Degustação
de cafés



Aula de Massas
estampadas

Atividades Práticas - Aulas Práticas



Atividades Extensionistas

Projeto de extensão do Curso de Nutrição e Gastronomia. Os estudantes e docentes realizam ações de Educação Alimentar e Nutricional no Distrito Federal. Projeto Alimentação Adequada e Saudável.

Em escolas públicas e privadas



Atividades Extensionistas

Professor do Curso de Nutrição e Gastronomia acompanha 10 estudantes da Universidade Católica em Missão social em comunidade carente do Goiás. Entre eles um estudante do Curso de Gastronomia.



Atividades Extensionistas

Realização de oficina de Nutrição e Gastronomia para Projeto de refugiados do Curso de Letras.



Criação e Lançamento de grupo de pesquisa e extensão do Curso de Nutrição e Gastronomia



Atividades Extensionistas

Criação e Lançamento de grupo de pesquisa e extensão do Curso de Nutrição e Gastronomia



Encontro do Projeto.
"Tempero de ideias universitário, troque um café por uma história"



Atividades Extensionistas

Projeto de extensão do Curso de Nutrição e Gastronomia. Os estudantes e docentes realizam ações de Educação Alimentar e Nutricional no Distrito Federal. Projeto Alimentação Adequada e Saudável.

Centro de Convivência de Idosos



Atividades Extensionistas

Participação dos estudantes e professores do Curso de Nutrição e Gastronomia em Ação social promovida pelos Cursos da Saúde para atender a população em vulnerabilidade social do area.



Estudantes e professora do Curso de Gastronomia expõem materiais e falam sobre a profissão à estudantes do Ensino médio.

Outras atividades do Curso

Participação dos estudantes e professores do Curso de Gastronomia em Feira de Saúde de profissões de ensino fundamental.



Participação dos estudantes e professores do Curso de Gastronomia em Feira de Saúde de de ensino fundamental.

Outras atividades do Curso

Oficina prática de alimentos funcionais elaborada e relaizada pelos professores e estudantes do Curso de Nutrição e Gastronomia aos idosos do Centro de Convivência do Idoso -



Aula prática da disciplina "Gastronomia" para o Curso de Nutrição. Panificação com a Chef Jennifer Lacerda.
#NutriçãoUCB #escoladesaúdeemedicina
#católicadebrasil



Aulas realizadas em parceria entre os Cursos de Nutrição e Gastronomia

Outras atividades do Curso

Evento online de lançamento das pós-graduações: gastronomia Hospitalar e Enogastronomia



O Curso de gastronomia oferece aulas de nivelamento para estudantes que necessitam, de forma gratuita.

Visita Técnica

Os estudantes e professores do Curso de Nutrição e gastronomia visitam Fazenda de produtos orgânicos.



Representações Estudantis

Atlética do Curso de Nutrição e Gastronomia.

Os calouros são recebidos pelos estudantes veterananos do Curso como parte das atividades da Atlética.



Empreendedorismo

O Curso de gastronomia faz parte da Empresa Juniro NUTRATO.

Os alunos oferecem serviços de refeições em eventos da Universidade.

