

CHEF EDI MARQUES ACADEMIA GASTRONÔMICA

CURSO DE GESTÃO - ESTRUTURA CURRICULAR

CURSO: GASTRONOMIA

HABILITAÇÃO: APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL MATRIZ CURRICULAR: GASTRONOMIA

Cronograma válido para o curso completo de 670 horas

MATRIZES APLICADAS

TURNO CAMPUS AGCEM 1 e 2

Módulos	Disciplina	Carga Horária	Metodologia
Mod 1	INICIANDO NA GASTRONOMIA Antropologia da Alimentação A Brigada Mise en Place Sobre Facas (Afiação, Habilidades com Facas e Cortes de Faca Clássicos) Apresentação de Pratos	12	Teórica Teórica Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 2	CALDOS, AGENTES ESPESSANTES, MOLHOS & SOPAS Caldos Agentes Espessantes Os Grandes Molhos Franceses Técnica de Preparação de Molhos Pequenos Molhos Clássicos Sopas	30	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 3	A COZINHA INTERNACIONAL (COZINHAS MUNDIAIS) Cozinhas na Europa & Mediterrâneo Cozinhas da Ásia & Magreb Cozinhas da América Latina & Caribe Cozinha Regional Norte Americana Cozinha da América do Sul	12	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 4	CARREIRAS NA GASTRONOMIA A Industria Gastronômica A Formação de um Grande Chef Atualizando-se na Cozinha Habilidades na Cozinha Setores da Cozinha	12	Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica
		T	
Mod 5	CARNES VERMELHAS, CARNES BRANCAS, CARNES DE CAÇA E FRUTOS DO MAR Cortes Bovino Aves Carnes Exóticas Pescados & Mariscos, Preparação de Peixes e Preparação de Mariscos	66	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 6	MÉTODOS DE COZIMENTO DE PEIXES & MARISCOS Preparações Cruas Técnica Culinária de Peixe Técnica Culinária de Marisco Branqueamento	33	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 7	VEGETAIS Os Legumes As Verduras Panc´s Vegetarianos & Veganos	8	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 8	TIPOS DE SAIS E PIMENTAS O Sal e Suas Funções Básicas Tipos de Sal As Pimentas	8	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática

	TIPOS DE COGUMELOS	l	
Mod 9	Cogumelos Comestíveis Como Preparar Cogumelos Cogumelos na Alta Gastronomia	8	Teórica Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 10	TIPOS DE ÓLEOS E AZEITES Óleos Comestíveis Óleos de Origem Vegetal Óleos de Origem Animal Azeites Tipos de Azeitonas	12	Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica
	CDÃOC CEDEAIC MACCAC & DUMPLINGO	I	
Mod 11	GRÃOS, CEREAIS, MASSAS & DUMPLINGS Grãos e Cereais Preparações Básicas O Risotto Tipos de Massas (Pastas) Dumplings (Bolinhos de Massa)	33	Teórica Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
		1	1
Mod 12	A CIÊNCIA DE COZINHAR PROTEÍNAS O Processo de Cozimento de Proteínas Métodos de Cozimento de Proteínas A Ciência de Refogar, Fritar, Assar e Grelhar (Carnes, Aves e Frutos do Mar) A Cozinha Sous Vide	66	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
	HACCP - Hazard Analysis & Critical Control Point		
Mod 13	O que é HACCP Gestão da HACCP Entendendo a HACCP Utilização na Prática	12	Teórica Teórica Teórica Teórica
	ADMAZENIAMENTO E HANI	I	
Mod 14	ARMAZENAMENTO E UAN Tipos de Armazenamento de Alimentos Métodos de Conservação de Alimentos Dimensionamento e Montagem de UAN	30	Teórica Teórica Teórica
Mod 15	MÉTODOS DE COCÇÃO Métodos de Calor Úmido Métodos de Calor Seco Métodos de Calor Misto Métodos de Cozimento à Vapor para Proteínas Papillote	66	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
	GARDE MANGER	I	
Mod 16	A Cozinha Fria Molhos Frios Molhos Clássicos Frios Colóides e Emulsão Saladas e Guarnições Pratos, Petiscos Pequenos & Amuse Bouche Canapés - Variações Básicas	84	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
. —			
Mod 17	SALGA, CURA, DECAPAGEM & DEFUMAÇÃO A Salga Cura a Seco Decapagem (Picking) Defumação Marinar Confit Desidratar Charcutaria (Patê, Terrina, Galantine, & Parfaits)	33	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
	DEOUGLOO E A AF :	ı	1
Mod 18	RECHEIOS - Forcemeats - Misturas Estilos de Recheios Agentes Vinculantes	18	Teórica/Prática Teórica/Prática

Mod 19 Salsichas de Emulsão Salsichas Secas 33 Teórica/Prátic Teó		Mistura e Processamento		Teórica/Prática
Salsichas Frescas Salsichas Ge Emulsão Salsichas Secas Salsichas Secas Salsichas Secas Salsichas Semi-Secas MASSAS DE PASTELARIA & EMPANADOS Tipos de Massa Base Tipos de Empanamento Os frês Processos (Predust, Batters e Breading) Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Mod 21 Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICINIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica Prótic Teórica/Prótic				
Salsichas Semi-Secas MASSAS DE PASTELARIA & EMPANADOS Tipos de Massa Base Tipos de Empanamento Os Três Processos (Predust, Batters e Breading) Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Coalho Tipos de Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Bengastronomia Tipos de Harmonização Téórica Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica/Prátic	Mod 19	Salsichas Frescas Salsichas de Emulsão	33	Teórica/Prática Teórica/Prática
Tipos de Massa Base Tipos de Empanamento Os Três Processos (Predust, Batters e Breading) Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica Téórica Teórica Teórica Teórica/Práfic				Teórica/Prática
Tipos de Massa Base Tipos de Empanamento Os Três Processos (Predust, Batters e Breading) Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica Téórica Teórica Teórica Teórica/Práfic		MACCAC DE DACTELADIA & EMDANADOS	T	
Mod 20 Tipos de Empanamento Os Três Processos (Predust, Batters e Breading) 33 Teórica/Prátic Teórica Mod 21 MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Teórica Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre 12 Teórica/Prátic Teóri				Teórica/Prática
Mod 20 Os Três Processos (Predust, Batters e Breading) Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica/Prátic Teórica/Prátic		· ·		,
Pâte Brisée Massa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Teórica Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica VINHOS NA GASTRONOMIA Refinado e Não Refinado Teórica Prátic Teórica/Prátic	Mod 20		33	
Mássa Folhada MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE Refinado e Não Refinado Hidrogenação Mod 21 Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óteos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Coalho Tipos de Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Feórica/Prátic Tipos de Harmonização Técrica Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic				
Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Calasificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica Teórica Teórica Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic				Teórica/Prática
Refinado e Não Refinado Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Calasificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica Teórica Teórica Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic				•
Hidrogenação Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica		MÉTODOS DE ESTRAÇÃO DE ÓLEO E VINAGRE		
Mod 21 Saturados, Moninsaturados e Poli-Insaturados Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Teórica Tipos de Ovos e Classificação Teórica Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica Teór				Teórica
Ponto de Fumação dos Óleos Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Benogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica Teórica Teórica Treórica Teórica		Hidrogenação		Teórica
Métodos de Produção de Vinagres Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Téórica Prátic Teórica/Prátic	Mod 21		12	Teórica
Tipos de Vinagre OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica				Teórica
OVOS, LATICÍNIOS, PRODUTOS LÁCTEOS & QUEIJOS Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Referica / Prátic Teórica / Prátic		Métodos de Produção de Vinagres		Teórica
Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Teórica/Prátic		Tipos de Vinagre		Teórica
Tipos de Ovos e Classificação Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Teórica/Prátic		OVOS LATICÍNIOS PRODUTOS LÁCTEOS & OLIELIOS		
Tipos de Leite Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Teórica/Prátic				Teórica/Prática
Mod 22 Produtos Lácteos Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Rod 23 Pródutos Lácteos Queijo e Coalho Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica				
Mod 22 Queijo e Coalho Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Rod 23 Prátic Teórica/Prátic Teórica/Prátic		'		
Tipos de Coalho Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica/Prátic Teórica/Prátic	Mod 22		33	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Tipos de Queijo Culinários Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Tipos de Queijo Culinários Teórica/Prátic				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Classificação dos Queijos VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica/Prátic				· ·
Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Service Teórica Prátic				•
Mod 23 Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento 8 Teórica Teórica/Prátic			1	,
Mod 23 Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento 8 Teórica / Teóri		VINHOS NA GASTRONOMIA		
Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento Teórica/Prátic	Mod 23		8	Teórica
		Tipos de Harmonização		1
FUSION FOOD & FINE LUNCH & DINING		Técnicas Básicas de Cozimento		Teórica/Prática
FUSION FOOD & FINE LUNCH & DINING	FUCION FOOD & FINE LUNIOU & DINING			
Globalização na Cozinha Teórica	Mod 24			Teórica
MOD 74 I			8	Teórica/Prática
				Teórica/Prática

Meses	Dias de aula/Mês	Carga Horária Mensal	Carga Horária Diária
Março	13	65	5
Abril	14	70	5
Maio	12	72	6
Junho	13	78	6
Julho	14	84	6
Agosto	12	72	6
Setembro	14	84	6
Outubro	13	78	6
Novembro	12	72	6
Total	117	675	

Dias	Horários
Terça	13h-19h
Quarta	13h-19h
Quinta	13h-19h