

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

TURNOS
1 e 2

CAMPUS
AGCEM

Módulos	Disciplina	Carga Horária	Metodologia
Mod 1	INICIANDO NA GASTRONOMIA Antropologia da Alimentação A Brigada Mise en Place Sobre Facas (Afição, 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 Indústria Gastronômica A Formação de um Grande Chef Atualizando-se na Cozinha Habilidades na Cozinha Setores da Cozinha	12	Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica
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

Mod 9	TIPOS DE COGUMELOS 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
Mod 11	GRÃOS, CEREAIS, MASSAS & DUMPLINGS Grãos e Cereais Preparações Básicas O Risotto Tipos de Massas (Pastas) Dumplings (Bolinhas de Massa)	33	Teórica Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
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
Mod 13	HACCP - Hazard Analysis & Critical Control Point O que é HACCP Gestão da HACCP Entendendo a HACCP Utilização na Prática	12	Teórica Teórica Teórica Teórica
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
Mod 16	GARDE MANGER A Cozinha Fria Molhos Frios Molhos Clássicos Frios Colóides e Emulsão Saladas e Garnições Pratos, Petiscos Pequenos & Amuse Bouche Canapés - Variações Básicas	84	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
Mod 18	RECHEIOS - Forcemeats - Misturas Estilos de Recheios Agentes Vinculantes	18	Teórica/Prática Teórica/Prática

	Mistura e Processamento		Teórica/Prática
Mod 19	PREPARAÇÃO DE SALSICHAS Salsichas Frescas Salsichas de Emulsão Salsichas Secas Salsichas Semi-Secas	33	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 20	MASSAS DE PASTELARIA & EMPANADOS Tipos de Massa Base Tipos de Empanamento Os Três Processos (Predust, Batters e Breeding) Pâte Brisée Massa Folhada	33	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 21	MÉTODOS DE EXTRAÇÃO 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	12	Teórica Teórica Teórica Teórica Teórica
Mod 22	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	33	Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática Teórica/Prática
Mod 23	VINHOS NA GASTRONOMIA Enogastronomia Tipos de Harmonização Técnicas Básicas de Cozimento	8	Teórica Teórica Teórica/Prática
Mod 24	FUSION FOOD & FINE LUNCH & DINING Globalização na Cozinha Técnicas da Fusion Food Técnicas de Fine Lunch & Fine Dining	8	Teórica Teórica/Prática Teórica/Prática

Meses	Dias de aula/Mês	Carga Horária Mensal	Carga Horária Diária
Março	13	65	5
Abril	14	70	5
Mai	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