

Culinária Brasileira: da Alta Gastronomia à Cozinha de Ingredientes

"O curso de especialização em "Culinária brasileira: da alta gastronomia à cozinha de ingredientes" visa oferecer uma formação guiada por chefs e especialistas da área que mergulharão na diversidade de ingredientes nativos e suas aplicações, da cozinha regional à alta gastronomia. Nela, você aprenderá técnicas culinárias avançadas, embasadas nas tradições culturais e utilização da criatividade em pratos autorais. Ela é destinada para quem deseja aprimorar o uso dos ingredientes brasileiros e elevar suas habilidades culinárias com preparos brasileiros.

O curso será na modalidade semipresencial, na qual as aulas acontecerão nas segundas e terças-feiras das 18h30 às 22h30. As disciplinas são divididas em dois grandes módulos: I. Empreendedorismo e cultura em culinária brasileira; II. Cozinha brasileira na alta gastronomia. Ao final do primeiro módulo, o pós-graduando estará capacitado para prototipar um plano de negócios em gastronomia brasileira, relacionando o uso de ingredientes em seus aspectos de tecnologia e ciência de alimentos e culturais da formação da culinária do país. Já, ao concluir as disciplinas do módulo II, o profissional estará apto a elaborar receitas autorais em culinária brasileira com base nos costumes e culturas das diversas regiões do país." Público-Alvo Egressos do curso de gastronomia, nutrição ou área de alimentos; Profissionais da área com qualquer graduação; Graduados que desejem se especializar em gastronomia

Campus:

Curitiba

Periodicidade:

Semanal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 669.00

Formato:

Semipresencial

Parcelas:

1 parcela de matrícula no valor de R\$ 669,00 + 20 parcela(s) no valor de R\$ 669,00

Duracao:

11 meses

Inscricao:

[Clique aqui](#)

Disciplinas

Ética

Analisar os problemas éticos atuais, privilegiando controvérsias relacionadas às atividades profissionais. Ao final, os alunos serão capazes de tomar decisões responsáveis e sustentáveis, de acordo com princípios éticos.

História, Cultura e tendências culinárias

Conhecimento da linha do tempo da história da gastronomia tanto no âmbito internacional como no Brasil, com ênfase na diversidade cultural e nos aspectos sociais que permeiam os principais movimentos gastronômicos.

Comunicação, comida e sociedade

Compreensão da comida enquanto uma linguagem, com códigos, regras e objetivos, através da decodificação dessa linguagem em uma construção textual para comunicar seus significados de acordo com aspectos culturais e sociais da alimentação.

Empreendedorismo, eventos, catering e buffet em cozinha brasileira

Estudo e desenvolvimento de cardápios, menus e serviços voltados para atender as demandas do mercado de eventos, com ênfase na aplicação das diversas tipologias de serviços, formas de adaptação de preparos clássicos e autorais e técnicas de organização e execução de eventos.

Formação da culinária brasileira

Estudo dos pilares e das características fundantes da culinária brasileira por meio da apresentação e do reconhecimento das diversas contribuições das etnias que aqui habitaram no decorrer do tempo, bem como as manchas de ingredientes e as divisões dos biomas brasileiros.

Marketing para a alimentação

Introdução a conceitos e ferramentas do marketing e sua aplicação na construção de reputação e de credibilidade ao promover produtos e estabelecimentos através de embalagens, anúncios, dinâmica de relacionamento com o cliente.

Cozinha Criativa e Food Design

Estudo e desenvolvimento de projetos voltados para solucionar as carências e os problemas do sistema alimentar, por meio da aplicação de ferramentas do design na concepção e planejamento de produtos, serviços e experiências alimentares.

Gestão estratégica e empreendedorismo na alimentação

Aborda os princípios da gestão estratégica aplicados ao setor de alimentação, com ênfase no empreendedorismo gastronômico. Serão exploradas ferramentas para análise de mercado, planejamento estratégico, modelos de negócios e inovação, focadas em empresas e restaurantes de alta gastronomia brasileira. A disciplina também abrange aspectos de liderança, gestão de equipes e finanças, os capacitando identificar oportunidades de mercado e a criar empreendimentos inovadores e competitivos na área de gastronomia.

Ciência e tecnologia de alimentos

Explora os fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos, com foco em processos de conservação, transformação e manipulação de ingredientes, aplicados à culinária brasileira. Serão abordados princípios de microbiologia, bioquímica e físico-química dos alimentos, além de técnicas avançadas de processamento e controle de qualidade. Discussões sobre inovação tecnológica, sustentabilidade e novas tendências na produção de alimentos também farão parte da abordagem.

Ingredientes brasileiros: diversidade culinária

Serão abordadas as tradições gastronômicas de diferentes regiões e biomas brasileiros, como Amazônia, Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica, destacando ingredientes típicos e suas aplicações na culinária regional e de alta gastronomia. A disciplina promoverá discussões sobre uso sustentável desses ingredientes, incentivando o resgate de saberes tradicionais e a criação de pratos autorais que valorizem a biodiversidade do país.

Plano de negócios em gastronomia brasileira

Neste Desafio de Aplicação, os estudantes deverão desenvolver um plano de negócios completo para um empreendimento gastronômico que valorize a culinária brasileira em seus aspectos culturais, tecnológicos e científicos. O desafio será dividido em etapas práticas que integram as disciplinas do módulo, com foco na utilização de ingredientes nativos e sustentáveis, e na aplicação de conceitos de ciência e tecnologia de alimentos.

Cozinhas do Bioma Amazônico

Estudo das particularidades das cozinhas do bioma Amazônico por meio da apresentação e da produção de pratos e preparos da região, com ênfase nos ingredientes e técnicas mais expressivos, bem como contextualizá-los historicamente em relação a movimentos migratórios e suas contribuições.

Cozinha sertaneja

Estudo das particularidades das cozinha sertaneja por meio da apresentação e da produção de pratos e preparos da região, com ênfase nos ingredientes e técnicas mais expressivos, bem como contextualizá-los historicamente em relação a movimentos migratórios e suas contribuições.

Cozinha do litoral nordestino

A disciplina aborda a execução de técnicas e preparos típicos da culinária do litoral nordestino, com foco em frutos do mar, pescados e ingredientes característicos da região. Os estudantes aprenderão a manipular e preparar pratos tradicionais que valorizam a diversidade de sabores e produtos do mar. Serão aplicadas técnicas de preparo contemporâneas e regionais, sempre respeitando a sazonalidade e a sustentabilidade dos ingredientes, a harmonização de sabores e a apresentação de preparos.

Comida de Rua do Norte/Nordeste

A disciplina aborda a diversidade das comidas de rua das regiões Norte e Nordeste do Brasil, suas origens culturais, ingredientes típicos e técnicas de preparo. Serão discutidas as influências que moldaram a culinária dessas regiões, além de suas adaptações contemporâneas. Os estudantes aprenderão a preparar pratos típicos que abordem a relação entre a comida de rua e a identidade cultural regional, as questões de sustentabilidade, e o impacto socioeconômico desse tipo de gastronomia.

Cozinha caipira

A disciplina aborda técnicas e preparos tradicionais da cozinha caipira, explorando o uso de ingredientes típicos do interior brasileiro. Os estudantes irão aprender a preparar pratos clássicos com técnicas tradicionais aplicados a alta

gastronomia, estimulando a releitura criativa de pratos caipiras, mantendo sua essência e sabores autênticos, enquanto se explora a apresentação e o uso de ingredientes locais em versões contemporâneas.

Cozinha do cerrado e pantanal

Estudo das particularidades das cozinhas dos biomas do Cerrado e Pantanal por meio da apresentação e da produção de pratos e preparos da região, com ênfase nos ingredientes e técnicas mais expressivos, bem como contextualizá-los historicamente em relação a movimentos migratórios e suas contribuições.

Cozinha gaúcha

Estudo das particularidades das cozinhas do bioma Pampa por meio da apresentação e da produção de pratos e preparos da região, com ênfase nos ingredientes e técnicas mais expressivos, bem como contextualizá-los historicamente em relação a movimentos migratórios e suas contribuições.

Cozinha paranaense

Estudo da culinária paranaense, no preparar pratos tradicionais, utilizando ingredientes locais variados. Além de técnicas regionais, serão discutidos aspectos culturais e históricos que influenciam a cozinha do Paraná, destacando o impacto das imigrações europeias, como a polonesa, italiana e alemã. A disciplina também promove a aplicação de técnicas contemporâneas para releituras criativas de pratos tradicionais, respeitando a sazonalidade e o uso sustentável dos ingredientes.

Catering e eventos em gastronomia brasileira

Planejamento e execução de serviços de catering e eventos gastronômicos com ênfase na culinária brasileira, executando cardápios temáticos, combinando técnicas de alta gastronomia com ingredientes e pratos tradicionais do Brasil, para diferentes tipos de eventos, como coquetéis, banquetes e buffets. Serão abordadas estratégias de logística, desde a seleção de fornecedores até a gestão de insumos e equipe, considerando aspectos de sazonalidade e sustentabilidade. A disciplina também envolve a criação de apresentações atraentes e a personalização de cardápios para atender às necessidades de clientes e eventos diversos, promovendo a valorização da cultura alimentar brasileira no mercado de catering.

Cozinha de vanguarda brasileira

A disciplina aborda a execução de técnicas culinária, empratamento e uso de ingredientes contemporâneos e inovadores aplicados a gastronomia brasileira. Demonstra técnicas de fusion food e gastronomia molecular na cozinha de ingrediente.

Projeto autoral em gastronomia brasileira

Neste Desafio de Aplicação, os estudantes deverão desenvolver um produto autoral gastronômico que valorize a culinária brasileira em uso de técnica, ingredientes e conceito de cultura culinária.