

Curso de Extensão: Gastronomia como Ciência no Hospital Moderno



Hospital Alemão
OSWALDO CRUZ | INSTITUTO DE
EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS

Certificado pela
Joint Commission International



Padrão Internacional de qualidade
em atendimento médico e hospitalar.

Público-alvo: Nutricionistas atuantes em cozinhas hospitalares, Chefs de cozinha e outros profissionais que se interessem por este mercado.

Objetivo: Proporcionar aos profissionais a oportunidade de conciliar de forma prazerosa, a ciência da nutrição com a ciência da gastronomia, através da discussão de conceitos e cardápios durante os jantares, aulas teóricas e práticas, desenvolvendo assim competências que permitam aos participantes vislumbrar o alimentar-se sob uma ótica que transcende o ato em si.

CONVIDADO ESPECIAL

Chef Emmanuel Bassoleil (França) 

Data: Agosto a Outubro de 2010

Carga horária/duração: 48 horas/aula – 3 meses

Horário: Quartas-feiras das 18h às 22h

Local: Restaurante dos Médicos do Hospital Alemão Oswaldo Cruz – 5º andar (Bloco B)
Rua João Julião, 331 – Paraíso – São Paulo – SP - CEP: 01323-903

Estacionamento no Local: R\$ 5,00

Coodenação: Serviço de Nutrição – Hospital Alemão Oswaldo Cruz

Organização: Instituto de Educação e Ciências do Hospital Alemão Oswaldo Cruz

Valor do Investimento: R\$ 1.950,00 (o valor pode ser parcelado em 3 vezes)

Vagas limitadas: 40

Processo seletivo: Entrevista. Inscrições abertas.

Informações e Inscrições: (11) 3549-0447 / 0449 ou institutodeciencias@haoc.com.br

Site: www.hospitalalemao.org.br

Apoio:



Patrocínio:



G.F. BRASIL
SOLUÇÕES EM HORTIFRUT



Curso de Extensão: Gastronomia como Ciência no Hospital Moderno

Módulo 1: Introdução à Gastronomia Hospitalar 12 horas/aula

AULA 1

- Gastronomia Hospitalar existe? A Gastronomia Hospitalar sob a ótica de um crítico gastronômico.
- Compatibilização Gastronômica.
- Jantar com harmonização de vinhos.

AULA 2

- Garantia da qualidade sensorial de preparações.
- Oficina dos Sentidos – Análise Sensorial.
- Jantar no escuro.

AULA 3

- Gastronomia: Arte ou Ciência?
- Louças e utensílios. Soluções para cozinha hospitalar.
- Caldos, consomes, sopas, cremes e pures. Aplicação nas dietas líquidas, leves e cremosas. Uso de suplementos.
- Jantar: Sopas que valem um jantar.

Módulo 2: Conceitos 16 horas/aula

AULA 4

- Culinária Brasileira. Utilizando o que temos e fazemos de melhor.
- Cortes de legumes.
- Molhos tradicionais e soluções.
- Jantar: O detalhe que faz a diferença.

AULA 5

- Alimentação no mundo contemporâneo e os paradoxos da modernidade.
- O empratamento e a apresentação da bandeja.
- Dieta sem sal e sem gordura.
- Jantar Mediterrâneo.

AULA 6

- Escolhendo seu estilo de serviço oferecido.
- Cortes de carnes.
- Dieta geral e Atendimento VIP.
- Jantar com harmonização de vinhos.

AULA 7

- Cozinha e sustentabilidade
- Aproveitando ingredientes regionais na cozinha hospitalar.
- Dietas com restrição de proteína. O vegetarianismo como opção para essas dietas.
- Jantar Vegetariano.

Módulo 3: A Escolha do conceito 20 horas/aula

AULA 8

- Elaborando cardápios. Técnicas e tendências.
- O equipamento certo na receita certa.
- Dieta para oncológicos. Soluções com suplementos.
- Jantar – O resgate do sabor.

AULA 9

- A Gastronomia Hospitalar sob a ótica de um médico.
- Decoração com coulis.
- Dietas para Diabéticos.
- Jantar – Prazer na medida certa.

AULA 10

- A Gastronomia molecular como solução para a problemática de consistência e sabores.
- Experiências utilizando as técnicas da Gastronomia Molecular.
- Dietas pastosas e soluções para disfagias.
- Jantar – Surpreendendo com sabor

AULA 11

- A experiência de um chef francês no Brasil.
- Convidado especial: Emmanuel Bassoleil.
- Jantar – Cardápio de nosso convidado.

AULA 12

- Discussão final: Escolha de um conceito gastronômico por instituição.
- Jantar de encerramento com harmonização de vinhos.

