

MODELO
ÚNICO
DE
ENSINO

Superior de Tecnologia em Gastronomia

🕒 4 módulos | 2 anos



MUDE (Modelo Único de Ensino)

Montamos um time de profissionais do mercado e da educação e preparamos um formato único de ensino modular em que, a cada etapa, você desenvolve uma competência fundamental para melhorar a sua performance no seu caminho profissional.



Presencial com virtual

O novo formato de ensino criado pela UNISUAM respeita o novo hoje: equilibra encontros presenciais com conteúdos remotos. Nosso suporte digital conta com aplicativo rápido, chat integrado e tutores sempre disponíveis para eventuais dúvidas.



Foco na sua carreira

O nosso setor de Carreiras foi ao mercado buscar as competências necessárias para a sua melhor formação. A área conta com um grupo de profissionais experientes e especializados em diversas áreas de atuação, prontos para te apoiar no desenvolvimento profissional.



Cada semestre, um certificado

Com o MUDE, você não vai mais esperar até o final da faculdade para aprender como atuar na sua área. A cada semestre na UNISUAM, você se especializa em um campo diferente da sua profissão e a sua competência é certificada por isso.

CURSOS QUE COMPARTILHAM O MESMO MÓDULO



Nenhum

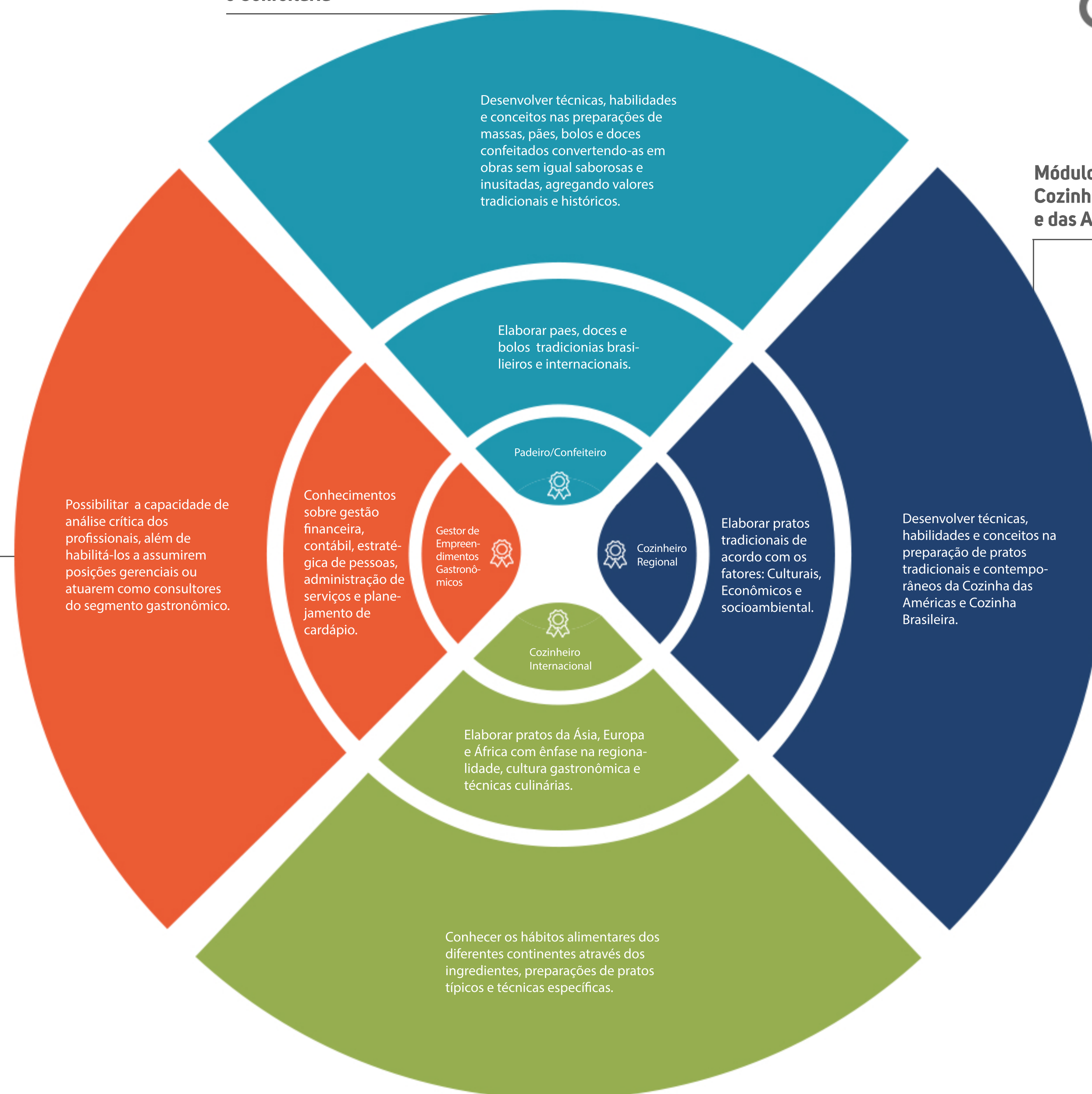
Módulo: Panificação e Confeitaria



Módulo: Cozinha Brasileira e das Américas

Módulo: Gestão em Empreendimentos Gastronômicos

Módulo: Cozinha Internacional





Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.

PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA | 360h • Certificação Intermediária: Padeiro/Confeiteiro

Competências

- Identificar, selecionar e classificar produtos de confeitaria e panificação.
- Organizar e desenvolver critério de qualidade e segurança alimentar;
- Aplicar técnicas de mise en place e finalização.
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com os fatores: Culturais, economicos e socioambientais.

Conhecimentos

- Estrutura física e equipamentos da área de produção
- Dimensionamento de Pessoal
- Ética Profissional
- Métodos, Processos, Técnicas e Equipamentos de Conservação
- Harmonização na Panificação e Confeitaria
- Sustentabilidade
- Legislação de Normas Técnicas
- Preparações com Açúcar, Caldas e Geléias
- Farinha, Sova e Fermentação
- Ovos: Merengues
- Chocolates e Cremes
- Confeitaria e Panificação Nacional e Internacional
- Elaboração de Ficha Técnica e Cálculo de Custo



TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

3 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

- Estrutura física e equipamentos da área de produção
- Dimensionamento de Pessoal
- Ética Profissional
- Métodos, Processos, Técnicas e Equipamentos de Conservação
- Harmonização na Panificação e Confeitaria
- Sustentabilidade
- Legislação de Normas Técnicas
- Preparações com Açúcar, Caldas e Geléias
- Farinha, Sova e Fermentação
- Ovos: Merengues
- Chocolates e Cremes
- Confeitaria e Panificação Nacional e Internacional
- Elaboração de Ficha Técnica e Cálculo de Custo

COZINHA BRASILEIRA E DAS AMÉRICAS | 360h • Certificação Intermediária: Cozinheiro Regional

Competências

- Conhecer os hábitos alimentares dos diferentes povos das Américas nos aspectos: Históricos e Culturais.
- Identifica selecionar e classificar produtos da cozinha brasileira e das Américas.
- Aplicar técnicas de pre preparo
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com os fatores: Culturais, economicos e socioambientais.

Conhecimentos

- Influências indígena e africana na gastronomia brasileira
- Produtos indígenas e africanos
- Práticas das preparações gastronômicas
- Harmonização na cozinha brasileira e das américas
- Criação de novas elaborações gastronômicas
- Planejamento de preparações em cozinha das Américas
- Técnicas utilizadas na cozinha das Américas e Brasileira
- Preparações em cozinha das Américas e Brasileira
- Fichas técnicas na cozinha das Américas e Brasileira
- Influências européias, indígena e africana nas preparações



TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

3 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

- Influências indígena e africana na gastronomia brasileira
- Produtos indígenas e africanos
- Práticas das preparações gastronômicas
- Harmonização na cozinha brasileira e das américas
- Criação de novas elaborações gastronômicas
- Planejamento de preparações em cozinha das Américas
- Técnicas utilizadas na cozinha das Américas e Brasileira
- Preparações em cozinha das Américas e Brasileira
- Fichas técnicas na cozinha das Américas e Brasileira
- Influências européias, indígena e africana nas preparações



COZINHA INTERNACIONAL | 360h • Certificação Intermediária: Cozinheiro Internacional

Competências

Conhecer os hábitos alimentares dos diferentes continentes, Ásia, Europa e África nos aspectos históricos, culturais e econômicos.

Identifica selecionar e classificar produtos da cozinha de cada continente.

Aplicar técnicas de pré-preparo

Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a identidade cultural de cada continente.

Conhecimentos

Aspectos históricos, geográficos e suas influências

Tradições Culturais e Gastronômicas

Ingredientes e técnicas: África, Europa e Ásia

Aspectos históricos gastronômicos: Ásia, África e Europa

Práticas e regras da cultura oriental, europeia e africana

Utensílios e matérias-primas: África, Ásia e Europa

Aplicar métodos de higiene e qualidade dos alimentos

Composição nutricional de acordo com a dieta dos continentes

Produtos típicos Internacionais: África, Ásia e Europa

Preparações Internacionais: África, Ásia e Europa

Cortes de proteínas e legumes na finalização dos pratos

Cozinha dos continentes tradicional, clássicas e regionais

Cortes de proteínas de origem animal e vegetal

Criar, planejar, organizar, sistematizar e executar fichas técnicas



TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

3 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Aspectos históricos, geográficos e suas influências

Tradições Culturais e Gastronômicas

Ingredientes e técnicas: África, Europa e Ásia

Aspectos históricos gastronômicos: Ásia, África e Europa

Práticas e regras da cultura oriental, europeia e africana

Utensílios e matérias-primas: África, Ásia e Europa

Aplicar métodos de higiene e qualidade dos alimentos

Composição nutricional de acordo com a dieta dos continentes

Produtos típicos Internacionais: África, Ásia e Europa

Preparações Internacionais: África, Ásia e Europa

Cortes de proteínas e legumes na finalização dos pratos

Cozinha dos continentes tradicional, clássicas e regionais

Cortes de proteínas de origem animal e vegetal

Criar, planejar, organizar, sistematizar e executar fichas técnicas

GESTÃO EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS | 360h • Certificação Intermediária: Gestor de Empreendimentos Gastronômicos

Competências

Desenvolver a criatividade com uma visão sistêmica e empreendedora. realizar pesquisas de mercado, tendências e inovações.

Planejar, organizar, executar e gerir serviços de alimentos e bebidas, elaboração de cardápio para diferentes segmentos de mercado gastronômico

Aplicar legislação e normas técnicas relativas a atividade profissional.

Dimensionar selecionar capacitar e gerir equipe de trabalho no efetivo desempenho proposto pela profissão.

Conhecimentos

Acompanhar as novas tendências do mercado gastronômico

Como desenvolver, abrir, o seu próprio negócio

Avaliar os os principais espaços operacionais da área de U.A

Estrutura Física e respectivos fluxos

Leis, Impostos e Normas Técnicas

Pops

Appcc

Manual de boas práticas

Recrutamento e seleção

Brigada da Cozinha

Avaliação de desempenho

Normas de segurança

Elaborar cardápios de acordo com a sazonalidade.

Elaboração de cardápio Orgânico



TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

3 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Acompanhar as novas tendências do mercado gastronômico

Como desenvolver, abrir, o seu próprio negócio

Avaliar os os principais espaços operacionais da área de U.A

Estrutura Física e respectivos fluxos

Leis, Impostos e Normas Técnicas

Pops

Appcc

Manual de boas práticas

Recrutamento e seleção

Brigada da Cozinha

Avaliação de desempenho

Normas de segurança

Elaborar cardápios de acordo com a sazonalidade.

Elaboração de cardápio Orgânico



Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.