



Acredite. Aqui você
muda o mundo com

gastronomia

BIANCA BREUER
EGRESSA



UNOCHAPECÓ

Por que cursar Gastronomia na Unochapecó?

Neste e-book, você vai conhecer os principais diferenciais do curso de Gastronomia da Unochapecó, que o qualificam como uma das melhores opções para você que está pensando em seguir essa profissão, e como eles vão fazer a diferença na sua formação. Entre eles você vai ver:

Mão na massa! Mais da metade do curso com aulas e atividades práticas.

Uma superestrutura com Cozinha Pedagógica, Horta e Laboratório de Bar e Enologia, dentro da própria universidade.

Ensino Superior de curta duração com foco no aprendizado técnico visando rápida inserção no mercado de trabalho.

Inúmeras ofertas de trabalho a estudantes do curso, mesmo antes de se formarem.

Mensalidade com o preço fixo de R\$ 1.105,00. Isso significa que o único reajuste no valor da mensalidade será o índice inflacionário.

Modelo de ensino focado em experiências (ABEx).

Aulas teóricas com porcentagem de ensino a distância.

Bom, mas antes de conhecer o curso, você precisa saber um pouco mais sobre a estrutura da Unochapecó para entender como ela fará toda a diferença na sua formação.

Unochapecó: nota máxima no MEC, entre as melhores do país

A Universidade Comunitária da Região de Chapecó existe desde 1970 e trouxe para a região Oeste de Santa Catarina o primeiro curso de graduação. Em 2020, **completou 50 anos de história**, com credibilidade reconhecida em todo o território nacional.

A primeira turma da Universidade formou-se em Pedagogia e a partir desse curso a Unochapecó foi crescendo. Em 2016, já eram mais de 30 mil profissionais formados, mais de 40 cursos de graduação, além de especializações, mestrados e doutorados.





Em 2018, a Unochapecó se tornou a

**primeira universidade
do Oeste Catarinense
a conquistar nota
máxima na avaliação
do Ministério da
Educação (MEC).**

Até aquele momento, **apenas 21 universidades possuíam essa nota no Brasil**, e ainda hoje são poucas, cerca de 30 universidades em todo o país.

Mas a Unochapecó foi muito além disso, e, até o final de 2019, vinte cursos também conquistaram a nota máxima no MEC (nota 5) e todos os demais cursos avaliados conquistaram uma ótima avaliação, nota 4.

Isso comprova que a Unochapecó possui um padrão de excelência muito diferenciado em estrutura, professores e qualidade de ensino,

tanto para a cidade quanto para o país. Isso vai fazer muita diferença quando você se formar e começar a atuar na sua profissão, seja numa empresa ou de forma empreendedora.

A Universidade Cinquentenária do Oeste Catarinense completa esse ciclo participando ativamente do desenvolvimento sustentável da região e da transformação e formação profissional cidadã de cada um dos estudantes que passa por aqui, mostrando que somente com conhecimento científico é possível mudar o mundo.

Se você também acredita, então você é um dos nossos!



Uma superestrutura com os melhores laboratórios da região e Cozinha Pedagógica

Bom, agora que você já sabe por que a Unochapecó é a melhor Universidade do Oeste Catarinense, vamos conhecer alguns detalhes da superestrutura preparada especialmente para o curso de Gastronomia.

Aqui na Uno, você vai aprender técnicas gastronômicas diferenciadas em **uma superestrutura com Cozinha Pedagógica, Horta e Laboratório de Bar e Enologia**, tudo isso dentro da própria universidade. Além disso, o curso já possui mais de 10 anos de história e os laboratórios são superequipados e preparados pra você colocar a mão na massa, literalmente!



Cozinha Pedagógica

Laboratório de Bar e Enologia: aqui você aprenderá a harmonizar diferentes bebidas e pratos, porque além de cada bebida ter um sabor único e especial, ela também tem o poder de realçar os sabores dos alimentos, e isso faz toda a diferença quando se trata de um profissional de alta categoria.

Laboratório Dietético: esse é o espaço onde você terá um olhar mais voltado ao estudo dos alimentos em si e de suas informações nutricionais. Refeições podem e devem ser muito saborosas e também nutritivas, e nesse espaço você aprenderá a conciliar as duas coisas.

Cozinha Pedagógica: esse será o local mais frequentado durante o curso. É como a própria sala de aula para os Gastrônomos. Cada hora aqui, equivale a uma carga enorme de conhecimento, aprendizado e prática profissional que farão parte da construção do Chef de sucesso que você será um dia!

Se preferir, você pode conhecer todos esses espaços, antes mesmo de fazer sua matrícula. Basta entrar em contato com a Uno e agendar uma visita.

Mão na massa! Mais de metade do curso com aulas e atividades práticas

Pensando no curso de Gastronomia, na rotina de trabalho e na verdadeira razão de ser desse profissional, não há nada mais importante do que a prática, não é mesmo? E é por isso que aqui na Unochapecó, **mais de metade das aulas de Gastronomia são práticas.**

A teoria também é necessária e vai auxiliar muito na construção das suas técnicas, por isso você também terá um ensino teórico de muita qualidade. Mas o que realmente importa nessa profissão é desenvolver a arte milenar do preparo de alimentos e extrair o máximo sabor de cada um deles, sabendo harmonizar todos os mínimos detalhes. Portanto, prepare-se para muitas aulas práticas por aqui!

Além de todas essas aulas práticas na Universidade, o curso proporciona, ainda, diversas viagens e visitas a bares, restaurantes, hotéis, confeitarias e outros locais, para que você tenha uma experiência ainda maior em relação aos desafios da profissão. Ao mesmo tempo, você pode formar sua rede de contatos e descobrir inúmeras oportunidades existentes no mercado.

Inúmeras ofertas de trabalho a estudantes do curso, mesmo antes de se formarem

Aqui no curso de Gastronomia da Unochapecó é muito comum os estudantes receberem inúmeras ofertas de emprego, mesmo antes de se formarem, durante a graduação. Os professores incentivam os estudantes a aceitarem os desafios que aparecem e acompanham o desenvolvimento de cada um bem de perto, dando suporte pessoal durante as aulas e auxiliando nas principais dificuldades.

As ofertas de estágios e oportunidades de emprego chegam com facilidade ao curso porque a Unochapecó possui a maior rede de estágios do Oeste Catarinense. Isso facilita também a visita dos melhores restaurantes e Chefs de Cozinha da região, onde os estudantes conhecem na prática o funcionamento do mercado gastronômico regional.

As viagens de estudos para grandes centros e cidades turísticas onde a gastronomia é um ponto forte, também são um diferencial recorrente no curso. São nelas que você descobrirá possibilidades e conceitos

diferentes que podem servir como referência para aplicar aqui, seja elaborando um novo cardápio para um restaurante ou até mesmo inaugurando um empreendimento próprio e diferenciado em nossa região.

O curso em si foi pensado com foco no que é melhor para o estudante da área. Por isso mesmo, é um **curso de curta duração com foco no aprendizado técnico visando rápida inserção no mercado de trabalho.**



Laboratório de Enologia

Possibilidades de carreira para o profissional da Gastronomia

A gastronomia se tornou uma das profissões mais desejadas e procuradas no Brasil, mas ao contrário do que muita gente pensa, a profissão não se resume à cozinha e à profissão de Chef. As possibilidades são inúmeras e envolvem muitos setores. Conheça algumas das oportunidades que de atuação desse profissional:

Chef de Restaurantes ou Hotéis - Você vai precisar conhecer os conceitos teóricos da gastronomia e as receitas clássicas para, a partir daí, desenvolver sua criatividade. Ser inovador, ter vontade de aprender e muita dedicação para se aprimorar, além de ter espírito de liderança para comandar uma equipe estabelecendo e respeitando as hierarquias da cozinha é papel fundamental para o trabalho de um Chef. Lidar com a pressão do tempo e estar a frente de todos os processos fará parte do seu dia a dia.

Cozinheiros Offshore - Na tradução Offshore quer dizer "afastado da costa". Cozinheiro offshore se refere ao profissional que trabalha em plataformas de petróleo, navios, cruzeiros, porta-aviões, navios cargueiros e etc. ou seja, Cozinheiro Marítimo.

Cozinheiros a bordo de transatlânticos - Também chamados de Cook, cozinham para um grande número de pessoas e têm domínio sobre a culinária internacional. A cozinha geralmente é composta por profissionais do mundo todo. Na estrutura de um navio, existem vários cozinheiros e também outros profissionais responsáveis pelas diversas funções que envolvem uma cozinha.

Empreendedores - Para empreender na área da gastronomia e abrir um restaurante, ter habilidade na cozinha não é suficiente. Outros conhecimentos são necessários como: atendimento ao cliente, compras, financeiro, gestão de estoque, higiene, comercial, entre outros aspectos importantes para o desenvolvimento e manutenção de um negócio.

Indústrias/Corporativo – O papel do Gastrônomo está relacionado a elaborar receitas e produtos para as marcas de alimentos, e para isso, o profissional da

Gastronomia precisa habilidades nas áreas de marketing e comercial da empresa. As remunerações nessa área costumam ser melhores que as oferecidas em bares e restaurantes e com mais possibilidades de crescimento. Empresas como Google, BRF, Unilever e Vigor são alguns exemplos.

Consultorias em gestão de restaurantes –

Confecção de fichas técnicas, gestão de estoque, elaboração de cardápio, normas e boas práticas de higiene. Como profissional em Gastronomia suas orientações podem reorganizar e até salvar restaurantes com problemas nos negócios. Essa é uma boa área a ser explorada atualmente em nosso mercado.

Personal Cook – Com habilidades para ensinar técnicas culinárias de forma exclusiva e personalizada em domicílio e em eventos, essa profissão exige um contato mais íntimo com o cliente, para que você possa orientá-lo conforme suas necessidades. Na atividade de Personal Cook, o cliente escolhe o cardápio, o horário e o local para o atendimento ou realização do evento.



Gastronomia Hospitalar – É uma área que vem sendo adaptada às tendências da Gastronomia. Os hospitais que possuem em sua equipe um Gastrônomo, buscam a união entre a Gastronomia e a Nutrição e pretendem ir além da qualidade nutricional.

Professor em Universidades, escolas e cursos técnicos – Você pode se especializar e trabalhar como professor nas mais diversas áreas da Gastronomia: panificação, confeitaria, cozinha mundial, gestão e empreendedorismo, enogastronomia, habilidades básicas, entre outras.

Em nossa região, os profissionais da Gastronomia podem trabalhar em hotéis, restaurantes, padarias, lanchonetes, serviços de buffet, casas de festas e bistrôs. Existe espaço para consultorias nos restaurantes locais e possibilidades para empreender tanto em Chapecó, quanto em cidades da região, especialmente as que estão voltadas ao turismo e ainda carecem de melhor elaboração gastronômica nos pratos.

Conheça um pouco mais do curso e suas disciplinas

Bases da Cozinha Profissional - princípios básicos da gastronomia, cortes, fundos, molhos, preparos, utensílios, tipo de cocção.

História da Gastronomia - a história da Gastronomia no mundo, principais chefes, evolução, etc. Isso irá situar você no curso e na área, além de mostrar todas as possibilidades da profissão.

Cozinha Brasileira e das Américas e Cozinha Européia e Asiática - nestas duas disciplinas busca-se aperfeiçoar as técnicas baseando-se na produção de receitas típicas de cada região. Na Cozinha Brasileira e das Américas, por exemplo, você conhecerá a história e aprenderá a elaborar pratos típicos das 5 regiões brasileiras.

Panificação - elaboração de pães, conceitos de fermentação, salgados em geral, pizzas, entre outros.

Confeitaria Básica e Avançada - Doces, recheios, bolos e tortas, principais doces do mundo.

Enologia e Harmonizações - Harmonização entre os alimentos e vinhos, conhecimentos básicos sobre uvas, vinhos e espumantes.

Pratos desenvolvidos pelo curso



Experiência de mercado

Formação ainda mais próxima da prática profissional

Aqui na Unochapecó, o contato do estudante com as diversas possibilidades de atuação é valorizado. É por isso que as atividades acadêmicas se baseiam no aprendizado a partir da experiência do aluno, aliando teoria e prática.

Esse modelo de ensino segue a orientação da Aprendizagem Baseada em Experiências, a ABEx. Ao ingressar no curso, você vai ouvir falar muito nela. Uma disciplina por semestre leva esse nome e é responsável por promover um contato com as empresas, instituições e com a comunidade de forma geral.

No curso, além do contato com todos os conteúdos da Gastronomia, você terá contato com a comunidade, por meio de projetos e atividades de aperfeiçoamento profissional, de visitas a estabelecimentos e impacto social.

No currículo, entrará o **Patrimônio Gastronômico - Revirado**, cujo objetivo é estudar a alimentação e gastronomia das etnias formadoras de Chapecó e região. A elaboração das receitas leva em consideração as quatro diferentes etnias enraizadas na cultura regional e seu contexto histórico: alemã, cabocla, italiana e polonesa. Mas aqui, no curso de Gastronomia, elas são trabalhadas como uma só cultura, na ideia de harmonizá-las, descobrindo e apresentando sabores surpreendentes.

Isso tudo porque o modelo da Aprendizagem Baseada em Experiências integra conhecimento teórico, prática profissional e atividades de extensão. O que significa que além de aprender, a sociedade sai ganhando com o conhecimento que é produzido aqui.

Isso é ser comunitária!

Viagens de Estudo Gastronômico

O curso oferta viagens de estudos para conhecer empresas corporativas, profissionais da área, restaurantes e outros empreendimentos. Uma dessas viagens é para São Paulo, onde você poderá conhecer alguns estabelecimentos gastronômicos e a Feira Fispal Food Service.

Outra viagem que acontece anualmente é para a Serra Gaúcha, um dos principais destinos turísticos gastronômicos do sul do país, onde o estudante tem a oportunidade de conhecer restaurantes e hotéis típicos da região, empresas vitivinícolas e estabelecimentos enogastronômicos.



Viagem de estudo

Profissional qualificado para o mercado de trabalho

Realizar o curso de Gastronomia abriu muitas portas profissionais para a egressa Cristina Ines Tessari. Durante a graduação, em uma das disciplinas do curso, ela apresentou um plano de negócios para a abertura de uma pizzaria. Pouco tempo depois, o que era apenas um sonho, se tornou realidade.

“Foi a melhor coisa que aconteceu na minha vida. Comecei o curso sem conhecer nada na área, com o tempo aprendi habilidades e fui superando meu limites. Aprendi domínio com as facas e as panelas, tempos de cocção de cada alimento, combinações, etc”.

“O diferencial que tem o curso de Gastronomia é seus professores. Tive ótimos ensinamentos, tem pessoas que até hoje me ajudam com meu empreendimento. Sem falar da parte da coordenação, sempre muito presente em tudo”.

Cristina tem duas pizzarias na região e um projeto em andamento para abertura de uma nova unidade na Argentina.

E aí? Gostou de conhecer a estrutura que está te esperando por aqui? Aprendeu alguma coisa que você ainda não sabia?

Bom, esse é só o começo. Você também pode falar com o coordenador do curso ou chamar a gente no whats [\(49 3321 8000\)](tel:4933218000) pra trocar uma ideia.

Se você já se decidiu é só se inscrever no seu curso [clikando aqui](#), torcer muito pra ser aprovade no Vestibular Uno e começar a mudar o mundo!

