

ESCOLA DE CIÊNCIAS  
**DA SAÚDE**



**UNIVERSIDADE  
POSITIVO**

GASTRONOMIA







# ESCOLA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

A Escola de Ciências da Saúde da Universidade Positivo é composta por 13 cursos que formam profissionais preparados para atuar nos mais diversos ramos ligados à saúde humana e à ciência. Acompanhando as grandes transformações no campo científico, as atividades desenvolvidas nos cursos da Escola de Ciências da Saúde incorporam os avanços mais recentes, assim como as novas necessidades sociais, especialmente no que se refere ao atendimento à comunidade.

Com equilíbrio entre formação técnica e humanística, os cursos estimulam a postura crítica e reflexiva para a formação de profissionais empáticos. A oportunidade de contribuir para o avanço do conhecimento, com incentivo à pesquisa científica, ocorre desde o início dos cursos. A formação é beneficiada pela infraestrutura privilegiada, composta por laboratórios especializados e modernas salas de aula; e o corpo docente é formado quase integralmente por mestres e doutores.

## CURSOS

- Biomedicina
- Ciências Biológicas (Bacharelado)
- Educação Física (Bacharelado)
- Enfermagem
- Estética e Cosmética
- Fisioterapia
- Gastronomia
- Medicina
- Medicina Veterinária
- Nutrição
- Odontologia
- Psicologia
- Radiologia



## Diferenciais

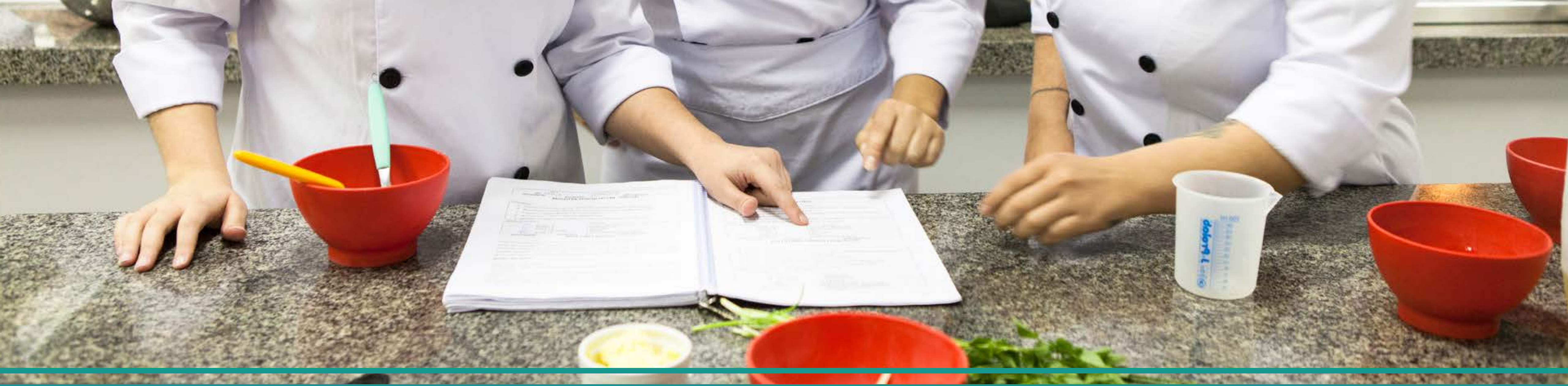
- Curso chancelado pelo Swiss Education Group – Culinary Arts Academy, onde o aluno formando poderá dar continuidade aos estudos obtendo dupla certificação na melhor escola suíça de gastronomia e hospitalidade;
- Curso altamente focado em atividades práticas realizadas em modernos laboratórios de panificação, gastronomia, alimentos e bebidas, Sala Bar e eventos;
- Parceria com diversas empresas do setor de Alimentação, como a BCR Brasil, que oportuniza vagas de trainee nos melhores restaurantes, resorts e redes hoteleiras dos Estados Unidos;
- Vivência no câmpus Sede – Ecoville, com instalações como o Teatro Positivo e o Expo Unimed Curitiba – que permitem aos alunos a experiência prática em eventos gastronômicos na própria instituição;
- Inserção no mercado de trabalho por meio de estágios e empregos em empresas conveniadas e parceiras;
- Viagens, visitas técnicas, aulas-show e eventos organizados pela coordenação do curso ou pelos próprios alunos.

## Mercado de trabalho

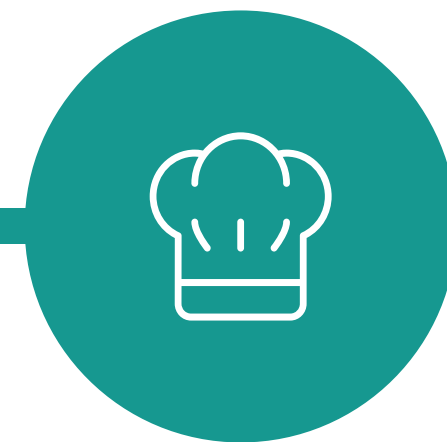
O curso está focado em duas posições do setor de Alimentação que mais crescem na atualidade: restaurateur (gestor de bares e restaurantes) e chef de cozinha nacional e internacional. O profissional graduado atenderá à necessidade de mão de obra altamente qualificada para o mercado de alimentação comercial (restaurantes, bares, hotéis, clubes, casas noturnas e similares), industrial e hospitalar, além da gastronomia geral (festivals, eventos sociais, buffets executivos e catering).







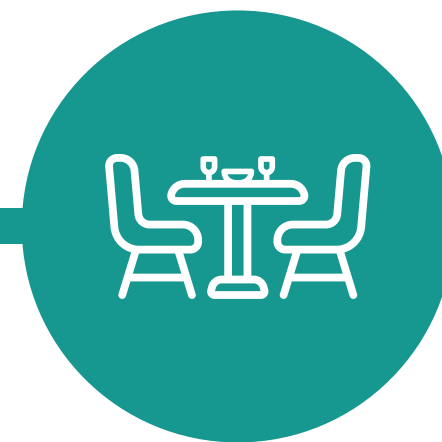
## ÁREAS DE ATUAÇÃO



**Chef de  
Cozinha**



**Restaurateur**



**Alimentação  
comercial**



**Alimentação  
industrial**





# GASTRONOMIA

Carga Horária Total

 1º Período

400h

 2º Período

400h

 3º Período

400h

 4º Período

400h

**1600h**

**TOTAL**

# GASTRONOMIA

## Disciplinas e Carga Horária

1º ANO

1º Período

Comunicação Empresarial

40h

Enologia e Enogastronomia

80h

Fundamentos da Administração

40h

História de Gastronomia

80h

Segurança e Higiene de Alimentos

80h

Técnicas de Serviço em Hospitalidade

80h

2º Período

Bases de Cozinha e Produção de Alimentos e Bebidas

80h

Cozinha Fria e Clássica

80h

Desenvolvimento Gerencial

40h

Desenvolvimento Pessoal

40h

Legislação Aplicada à Hospitalidade

80h

Planejamento Arquitetônico e Manutenção

80h

# GASTRONOMIA

## Disciplinas e Carga Horária

2º ANO

3º Período

Cozinha Regional Brasileira

80h

Elaboração de Cardápios e Tecnologia Alimentar

80h

Empreendedorismo

40h

Marketing e Gestão e Qualidade em Hospitalidade

80h

Nutrição e Dietética

80h

Plano de Negócios

40h

4º Período

Cozinha Internacional

80h

Gestão Financeira

80h

Humanidades: Reflexões Contemporâneas

40h

Optativa 1

40h

Panificação e Confeitaria

80h

Planejamento e Organização de Eventos

80h

ESCOLA DE CIÊNCIAS  
**DA SAÚDE**



[Quero me inscrever](#)