

Confeitaria: Tendências e Inovações

O Curso de Pós-graduação em Confeitaria: Tendências e Inovações da PUCPR é focado na prática, mas também oferece disciplinas teóricas em aulas virtuais. São utilizados recursos específicos do ambiente profissional, permitindo contato com as mais variadas técnicas para elaboração de produções em confeitaria.

O aluno do Curso de Confeitaria da PUCPR terá contato com as mais diversas formas de apresentação para diferentes serviços, levando em consideração a qualidade da matéria-prima, sua composição, aplicação, manipulação e terminologia, seguindo as normas de higiene e segurança no trabalho e respeito ao meio-ambiente.

As disciplinas utilizam metodologias adequadas para o aprendizado completo, pautadas nos mais modernos conceitos de aprendizagem ativa, remota ou presencial, visando extrair o máximo da participação dos estudantes. O corpo docente é altamente qualificado, com experiência acadêmica e profissional consolidadas no mercado gastronômico brasileiro.

Tendências e Inovações

O consumo de doces e a busca pela indulgência alimentar aumentou durante a pandemia de Covid-19, uma pesquisa realizada pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais e a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), apontou que o consumo de doces no país cresceu 47,1%.

Esse crescimento impulsionou o mercado da confeitaria, principalmente porque o comportamento do consumidor evoluiu e embora busque alimentos indulgentes também prioriza qualidade e saúde. Por isso, o curso de confeitaria profissional da PUCPR traz as principais tendências e inovações em técnicas para preparo de doces e sobremesas elaborados para atender dietas próprias para indivíduos com alimentação restritiva, por exemplo.

O que um confeito iniciante precisa ter?

Um confeito iniciante precisa ter conhecimentos técnicos com relação aos processos químicos e físicos dos alimentos, técnicas próprias da confeitaria e tecnologias envolvidas, com foco na segurança ambiental, boas práticas na manipulação de alimentos, inovação e empreendedorismo.

Público-Alvo Pessoas com desejo de especializar-se, com grande motivação e paixão pela área da confeitaria. Estudantes egressos ou formados em Gastronomia, como também, pessoas com propósito de atuar profissionalmente neste segmento.

Campus:

Curitiba

Periodicidade:

Semanal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 699.00

Formato:

Semipresencial

Parcelas:

1 parcela de matrícula no valor de R\$ 699,00 + 17 parcela(s) no valor de R\$ 699,00

Duracao:

10 meses

Inscricao:

[Clique aqui](#)

Disciplinas

Ética

Esta disciplina, voltada para estudantes de várias áreas do conhecimento no âmbito da Especialização Lato Sensu, tem como objetivo analisar os pressupostos da crise moral e os desafios éticos do mundo contemporâneo, por meio de um pensamento crítico e reflexivo sobre a ação humana do ponto de vista pessoal, profissional e social-cidadão. Nela, o estudante correlaciona o mercado e ética, a ética da ação correta e a relativização da verdade, bem como a dignidade humana e a justiça distributiva. Ao final, o estudante é capaz de tomar decisões em vista do bem comum e da felicidade, a partir de um conhecimento amplo sobre virtudes, deveres e responsabilidades como princípios orientadores da ação ética na pesquisa científica, nas instituições públicas e no mundo dos negócios.

Segurança e Higiene Alimentar

Esta disciplina do curso de especialização em patisserie apresenta a legislação, os cuidados necessários na manipulação dos alimentos e nos procedimentos em cozinhas profissionais. Nela o estudante entende como a estruturação da área física em relação aos equipamentos e utensílios utilizados para o segmento da confeitaria se apresentam de forma segura conforme legislação vigente.

Ingredientes e suas funções na confeitaria

Esta disciplina do curso de especialização em Pâtisserie aborda as classes, funções e aplicações de ingredientes na produção de produtos de confeitaria. Nela, os estudantes relacionam as funções dos ingredientes com as características físicas, químicas e sensoriais desejadas para os produtos de confeitaria.

Técnicas clássicas da confeitaria

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie visa propiciar ao estudante conhecimentos dos processos e métodos clássicos da confeitaria francesa. Nela, os estudantes entendem e aplicam em preparos clássicos os métodos e processos para confeitaria.

Empreendedorismo criativo na confeitaria

Empreendedorismo Criativo na Confeitaria é uma disciplina direcionada aos estudantes do curso de pós graduação em Pâtisserie Clássica e Contemporânea da PUCPR, que procura despertar para atitudes e pensamento empreendedor. Nela os estudantes compreendem o perfil empreendedor, aprendem a realizar uma comunicação adequada à área de confeitaria, analisam tendências da sociedade e identificam ferramentas para idealização de soluções inovadoras. Ao final, o estudante é capaz de propor soluções inovadoras, dentro da área de pâtisserie, de forma sustentável, ética e colaborativa.

Chocolates e tendências

Esta disciplina do curso de especialização em patisserie proporciona ao estudante uma introdução ao mundo da chocolateria, visando apresentar desde a cadeia produtiva do cacau até a produção do chocolate. Nela o estudante aplica na prática as técnicas características para trabalho com diversos tipos de chocolates, formatos e recheios.

Doçaria Brasileira

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie visa propiciar ao estudante conhecimentos dos processos e métodos para produção de doces típicos brasileiros. Nela, os estudantes percebem a regionalidade, influências e aplicam em preparos de doces ingredientes típicos da doçaria brasileira.

Biscoitos

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie visa propiciar ao estudante conhecimentos dos processos e métodos para produção de biscoitos diversos. Nela, os estudantes entendem e aplicam em preparos os métodos e processos para produção e finalização de biscoitos simples e decorados.

Simulação em empreendedorismo criativo

Esta disciplina do curso de especialização em Pâtisserie desafia o estudante vivenciar todas as etapas de planejamento para a abertura de um empreendimento gastronômico. Nela os estudantes simulam o planejamento de um empreendimento propondo soluções inovadoras. Ao final, o estudante é capaz de planilhar todas as etapas de abertura de um negócio na área de pâtisserie, de forma sustentável, ética e colaborativa.

Tendências na confeitaria

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie contempla conhecimentos dos processos e métodos contemporâneos para a confeitaria. Nela, os estudantes entendem os processos e aplicam os métodos em preparos apresentados como tendências para o segmento da confeitaria.

Mídias sociais e marketing em Pâtisserie

Esta disciplina do curso de especialização em patisserie aborda estratégias do uso das mídias sociais para divulgar as produções em confeitaria e aumentar as oportunidades de negócios. Nela o estudante será capaz de conhecer as mídias mais adequadas ao seu negócio e planejar os meios de divulgação para atrair os clientes para sua marca.

Confeitaria Internacional

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie visa propiciar ao estudante conhecimentos dos processos e métodos clássicos da confeitaria Internacional. Nela, os estudantes entendem e aplicam em preparos clássicos os métodos e processos para confeitaria Internacional.

Decoração clássica e moderna para bolos

Esta disciplina do curso de especialização em patisserie contempla as técnicas e preparo de diferentes tipos de massas, recheios e coberturas para montagem e finalização de bolos recheados. Nela o estudante compreende e aplica técnicas e processos para o preparo e utilização de diferentes tipos de coberturas para finalização de bolos recheados.

Entremet

Esta disciplina do curso de especialização de patisserie visa propiciar ao estudante conhecimentos dos processos e métodos clássicos da elaboração de entremets. Nela, os estudantes entendem e aplicam as técnicas para montagem de entremets.

Produção autoral

Esta disciplina do curso de especialização em patisserie abrange tópicos avançados em confeitaria e visa avaliar o domínio dos processos e métodos adquiridos pelo estudante no decorrer dos módulos. Nela o estudante organiza, planeja, executa as diferentes etapas do processo e apresenta um produto de confeitaria que seja autoral.

Docinhos tradicionais

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria proporciona ao estudante conhecimentos dos processos e

métodos para produção de docinhos miudos tradicionais. Nela, os estudantes entendem e aplicam em preparos os métodos e processos para produção e finalização de docinhos simples e decorados para montagem de serviços em diversos tipos de eventos.

Doces finos

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria proporciona ao estudante conhecimentos dos processos e métodos para produção de docinhos miudos finos, considerando técnicas de chocolateria e de biscoitos. Nela, os estudantes entendem e aplicam em preparos os métodos e processos para produção e finalização de docinhos e bombons decorados para montagem de serviços em diversos tipos de eventos.

Plating na confeitaria

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria abrange tópicos em confeitaria e visa propiciar ao estudante o preparo e montagem de sobremesas para serviço de empratado ou em buffet. Nela o estudante será capaz de entender o consumo per capita de sobremesas diets ou não para este segmento.

Técnicas de Gelato e Sorbet

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria visa propiciar ao estudante conhecimentos sobre as técnicas para produção de gelatos e sorbets. Nela, os estudantes entendem os processos de fabricação para elaboração de gelatos e artesanais e sorbets de diversos sabores e apresentação.

Viennoiserie

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria visa propiciar ao estudante o aprendizado sobre as técnicas de elaboração de folhados clássicos, como croissants, pain au chocolat e brioques que integram a confeitaria francesa. Nela, os estudantes serão capazes de elaborar estes folhados clássicos com variações de apresentação e recheios como opções de doces da confeitaria clássica francesa.

Produtos, ingredientes e aditivos para confeitaria

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria apresenta os aditivos e adjuvantes de produção utilizados no preparo, apresentação e comercialização de doces, bolos e sobremesas. Nela o estudante compreende a aplicação destes elementos na confecção, aprimoramento e armazenamento de preparações doces tradicionais e inclusivas.

Confeitaria Santé - sem açúcar

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria contempla o preparo de doces e sobremesas elaborados para atender o público com alimentação restritiva ou adeptos às filosofias alimentares diversas. Nela o estudante aplica as substituições necessárias para a confecção de doces e sobremesas que atendam as necessidades alimentares especiais abordadas.

Confeitaria Santé - gluten free

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria contempla o preparo de doces e sobremesas elaborados para atender o público com alimentação restritiva ou adeptos às filosofias alimentares diversas. Nela o estudante aplica as substituições necessárias para a confecção de doces e sobremesas que atendam as necessidades alimentares especiais abordadas.

Confeitaria Santé - Vegana

Esta disciplina do curso de especialização em confeitaria contempla o preparo de doces e sobremesas elaborados para

atender o público com alimentação restritiva ou adeptos às filosofias alimentares diversas. Nela o estudante aplica as substituições necessárias para a confecção de doces e sobremesas que atendam as necessidades alimentares especiais abordadas.