

UniEVANGÉLICA
UNIVERSIDADE EVANGÉLICA DE GOIÁS



GASTRONOMIA

Saiba mais sobre o curso

Sumário

Conheça a Universidade Evangélica de Goiás 3

Por que fazer Gastronomia na UniEVANGÉLICA? 4

Diferenciais do Curso 5

Coordenação do Curso de Gastronomia 6

O perfil do candidato de Gastronomia 8

O futuro do profissional de Gastronomia 9

Conheça nossa matriz curricular 10

Como começar minha jornada
na UniEVANGÉLICA? 12

Inscreva-se agora! 13



Conheça a Universidade Evangélica de Goiás

A Universidade Evangélica de Goiás (UniEVANGÉLICA) é referência quando o assunto é ensino superior de qualidade. Estamos entre as maiores instituições do Centro-Oeste, com presença em cinco cidades e quase 10 mil alunos construindo histórias de sucesso.

Aqui, você encontra mais de 80 laboratórios modernos, bibliotecas completas, professores qualificados e uma estrutura pensada para dar suporte ao seu crescimento acadêmico e profissional.

Nosso diferencial? Temos história e tradição. Há 78 anos formamos gerações de profissionais que se destacam no mercado. Mas não paramos por aí: a cada ano, inovamos em metodologias, tecnologia e experiências práticas, porque acreditamos que só a tradição não basta. É preciso unir o que o mundo pede de mais moderno à qualidade que você merece.

Na UniEVANGÉLICA, tradição, inovação e excelência caminham juntas para preparar você para o futuro.

Por que fazer Gastronomia na UniEVANGÉLICA?

Escolher Gastronomia na UniEVANGÉLICA é entrar numa jornada onde a paixão por sabores se encontra com profissionalismo, inovação e excelência. Aqui, você aprende desde cedo com aulas práticas na Cozinha Escola e em espaços de confeitaria e panificação, e com professores que trazem experiência de mercado. O curso está desenhado para preparar você para todas as fases da gastronomia, desde o preparo criativo até a gestão de operações culinárias.

Além disso, o mercado brasileiro para gastronomia continua em crescimento, o setor de alimentação movimenta grande parte do PIB, empregos continuam sendo gerados mesmo em períodos econômicos instáveis, e há uma valorização maior para profissionais formados que entendem de segurança alimentar, gestão e inovação.



Diferenciais do Curso

- Aulas práticas na Cozinha Escola e em espaços de confeitaria e panificação, que simulam ambientes reais de trabalho;
- Corpo docente envolvido com o mercado: chefs, gastrônomos e especialistas com experiência prática e teórica;
- Ênfase em segurança alimentar, gestão de cozinha, atendimento e hospitalidade, além de habilidades para trabalhar com alimentos, produção artesanal e inovação culinária;
- Atualização constante: disciplinas que acompanham tendências como alimentação saudável, gastronomia sustentável, cultura alimentar local, novas técnicas e tecnologias de cozinha;
- Infraestrutura moderna, laboratórios bem equipados, equipamentos profissionais, espaços de aprendizagem imersiva.



Coordenação do Curso de Gastronomia

O Curso de Gastronomia da UniEVANGÉLICA é coordenado pela **Profa. Cyntia Rosa de Melo Ribeiro Borges**.

Nutricionista graduada pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Especialista em Nutrição e Saúde Pública e Mestre em Nutrição e Saúde pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás(UFG). Especialista em Atividade Física e suas Bases Nutricionais pela Universidade Veiga de Almeida(RJ). Coordenadora e Professora do Curso de Nutrição e CST em Gastronomia da Universidade Evangélica de Goiás -UniEVANGÉLICA. Tem experiência nas áreas de Nutrição Coletiva, Nutrição clínica , Nutrição Materno Infantil e Docência.

Conheça seu Currículo Lattes.

Muito além da sala de aula

Fazer Gastronomia na UniEVANGÉLICA é viver uma experiência que vai além dos livros e laboratórios. Cada detalhe do campus foi pensado para que você se desenvolva como profissional e como pessoa, com espaços que unem aprendizado, saúde, lazer e convivência:

- **Academia** – Porque cuidar do corpo e da mente também faz parte da jornada de quem escolhe a excelência;
- **Parque Aquático** – Treinar, relaxar e se conectar com o bem-estar em um espaço único dentro do campus;
- **Área de Convivência** – O lugar onde nascem amizades, ideias e memórias inesquecíveis da vida universitária;
- **Praça de Alimentação** – Praticidade e variedade de sabores para reunir os amigos e aproveitar cada pausa;
- **Bicicletário** – Uma opção sustentável, segura e econômica para quem acredita que pequenas escolhas transformam o mundo;
- **Centro de Línguas** – Oportunidade de aprender novos idiomas e ampliar horizontes sem sair do campus;
- **Capelania** – Um espaço de acolhimento, reflexão e cuidado integral, que fortalece sua caminhada acadêmica e pessoal;
- **Trilha Ecológica do Tucano** – Um espaço, onde o aprendizado ganha vida em meio ao Cerrado, unindo ensino, pesquisa e extensão em uma experiência imersiva.

Na UniEVANGÉLICA, você encontra muito mais do que um curso, encontra um ambiente completo para crescer, sonhar e se preparar para o futuro.



O perfil do candidato de Gastronomia

O futuro profissional formado em Gastronomia na UniE-VANGÉLICA é alguém criativo, detalhista, resiliente e com aptidão para trabalhar sob pressão. Essa pessoa deverá ter senso estético, gosto por inovação, vontade de aprender técnicas novas, lidar bem com público e equipes, e interesse por gestão, planejamento e operação de cozinhas ou empreendimentos gastronômicos.

Esse profissional pode empreender, assumir cargos de chef de cozinha, gestor de alimentos e bebidas em hotéis ou restaurantes, atuar com produção alimentar, consultoria em segurança alimentar ou serviços relacionados a hospitalidade, eventos ou gastronomia funcional e saudável.



O futuro do profissional de Gastronomia

A Gastronomia está mostrando que vai muito além de cozinhar: o mercado tem buscado profissionais que entendam de inovação, gestão, cultura alimentar, nutrição e sustentabilidade. Segundo pesquisas, chefs qualificados, gastronomia sustentável, turismo gastronômico e consultorias em alimentação têm sido setores de destaque.

Conheça nossa matriz curricular

1º período

- Cidadania, Ética e Espiritualidade
- Leitura e Interpretação de Texto
- Garde Manger
- História da Alimentação e da Gastronomia
- Segurança dos Alimentos

2º período

- Metodologia do Trabalho Científico Online
- Bebidas e Iniciação à Enologia e Harmonização
- Cozinha Brasileira
- Oficinas em Gastronomia
- Planejamento de Cardápios
- Optativa Online

3º período

- Gestão Mercadológica
- Fundamentos Socioantropológicos Online
- Confeitaria e Panificação
- Cozinha Mediterrânea e Ibérica
- Cozinhas Clássicas

4º período

- Desenvolvimento Social e Sustentabilidade Online
- Custos em Gastronomia
- Cozinha Contemporânea e Tendências Gastronômicas
- Cozinha Internacional
- Eventos, Serviços e Tipologia de Restaurantes

Como começar minha jornada na UniEVANGÉLICA?

Você está a um passo de transformar seu futuro. Para ingressar no curso de Gastronomia, basta se inscrever no Vestibular UniEVANGÉLICA.

As inscrições podem ser feitas pelo site oficial e você ainda pode escolher outras formas de ingresso: usar sua nota do Enem, aproveitar sua classificação em vestibulares anteriores ou solicitar transferência de outra instituição.

Não deixe para depois: venha para a UniEVANGÉLICA e descubra como tradição, inovação e excelência podem preparar você para ser o profissional que sempre sonhou ser.



UniEVANGÉLICA
UNIVERSIDADE EVANGÉLICA DE GOIÁS

VESTIBULAR **Uni** 2026 **GERAL**

Tradição · Inovação · Excelência
