

PÓS 
UNISAGRADO

| PÓS-GRADUAÇÃO

**Panificação
e Confeitaria**





A escolha certa para o seu futuro!



APERFEIÇOE SUAS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO

Aprofunde seus conhecimentos em Panificação e Confeitaria e desenvolva maior domínio sobre processos, ingredientes e métodos de preparo



TRANSFORME CONHECIMENTO EM PRODUTOS

Desenvolva produtos que integrem técnica, criatividade, apresentação e qualidade para diferentes públicos e ocasiões.



APRENDA POR MEIO DA PRÁTICA

Participe de atividades práticas e avaliações relacionadas aos módulos, aplicando os conhecimentos adquiridos ao longo da formação.



AMPLIE SUAS POSSIBILIDADES PROFISSIONAIS

Prepare-se para atuar em estabelecimentos gastronômicos, desenvolver produtos ou investir em projetos próprios de Panificação e Confeitaria.



CONCILIE A FORMAÇÃO COM SUA ROTINA

Estude em encontros presenciais quinzenais, realizados às sextas-feiras à noite e aos sábados, durante 12 meses.

Para quem é a Pós-graduação em Panificação e Confeitaria do UNISAGRADO?

A Pós-graduação em Panificação e Confeitaria do UNISAGRADO é destinada a profissionais graduados em Gastronomia ou áreas correlatas, que desejam aperfeiçoar técnicas, ampliar repertórios e desenvolver produtos com maior domínio dos processos de produção.

Público Elegível mediante análise:

Graduados de outras áreas (Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Engenharia de produção entre outros), poderão ser admitidos mediante análise da coordenação e aderência aos objetivos do curso, considerando sua experiência profissional, empreendimento próprio ou atuação comprovada em panificação, confeitaria, gastronomia ou setor de alimentos.

A formação é indicada para quem já atua ou deseja atuar em padarias, confeitarias, restaurantes, hotéis, cafeterias, buffets, empreendimentos próprios e outros negócios do setor gastronômico.

Ao longo do curso, o estudante aprofunda conhecimentos relacionados à produção em Panificação e Confeitaria, conectando técnica, criatividade e aplicação profissional.

Uma formação para quem deseja transformar ingredientes, conhecimentos e técnicas em produtos que se destacam pela qualidade e pela apresentação.

✓ TECNÓLOGOS EM GASTRONOMIA

✓ BACHARÉIS EM GASTRONOMIA

✓ PROFISSIONAIS DE PANIFICAÇÃO

✓ PROFISSIONAIS DE CONFEITARIA

Para ingressar no curso, é necessário possuir graduação em Gastronomia ou área correlata, como tecnólogo ou bacharel.

O processo avaliativo contempla avaliações teóricas e práticas bimestrais, realizadas de acordo com os módulos ministrados.

Ao final da formação, o estudante deverá apresentar um projeto ou produto e participar de um dos eventos do Curso de Gastronomia: Arraiá Gastronômico ou Mostra Gastronômica



Possibilidades de atuação

A especialização amplia as possibilidades de atuação em padarias, confeitarias, restaurantes, hotéis, cafeterias, buffets, serviços de alimentação, indústrias e empreendimentos próprios.

Os conhecimentos podem ser aplicados em atividades como:

- Produção de pães e produtos de confeitaria;
- Criação e desenvolvimento de produtos;
- Elaboração de cardápios e linhas de produção;
- Testes e padronização de preparações;
- Apresentação e finalização de produtos;
- Produção para eventos e serviços gastronômicos;
- Consultoria e treinamento de equipes;
- Desenvolvimento de negócios próprios.

Técnica, criatividade e qualidade

A Panificação e a Confeitaria exigem precisão, domínio dos processos e capacidade de transformar ingredientes em produtos consistentes e atrativos.

A formação contribui para ampliar o repertório técnico e criativo do profissional, permitindo desenvolver produtos adequados a diferentes propostas, públicos e modelos de negócio.



Mercado e remuneração

A Panificação e a Confeitaria formam um dos maiores segmentos da indústria de alimentos brasileira, com presença em todos os municípios. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, o setor reúne mais de 274 mil empresas, gera 926 mil empregos diretos e cerca de 1,67 milhão de empregos indiretos.

Em 2025, o segmento faturou R\$ 164,12 bilhões e atendeu aproximadamente 47,5 milhões de consumidores por dia. Cerca de 64% das empresas são microempreendedores individuais, demonstrando a força dos pequenos negócios e da atuação independente.

O setor também encerrou 2024 com aproximadamente 10 mil vagas não preenchidas. Esse cenário reforça a demanda por profissionais qualificados, tanto para atuar em empresas quanto para desenvolver produtos, prestar serviços ou investir em empreendimentos próprios.

Formação orientada à prática

Com 360 horas de formação presencial, o curso combina conteúdos teóricos e atividades práticas desenvolvidas ao longo dos módulos.

A avaliação final inclui a criação e apresentação de um projeto ou produto, além da participação em um dos eventos do Curso de Gastronomia: o Arraiá Gastronômico ou a Mostra Gastronômica, aproximando o aprendizado da apresentação ao público e da atuação profissional.

Transforme técnica e criatividade em produtos que conquistem.



CONHEÇA O COORDENADOR

Prof.ª Mayara Tanno Ono

Graduada em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi e pós-graduada em Gestão de Negócios Gastronômicos, a Prof.ª Mayara Tanno Ono possui 20 anos de experiência no setor.

Ao longo de sua trajetória, atuou em hotéis e restaurantes, incluindo o Martín Berasategui, restaurante reconhecido com três estrelas Michelin. Essa experiência internacional ampliou seu conhecimento sobre diferentes culturas, técnicas e referências gastronômicas.

Empresária e proprietária da Amai Gourmet desde 2012, empresa especializada em doces finos e chocolates, com prestação de consultoria para negócios do segmento.

Professora com experiência na área e atuante desde 2016, no curso de Gastronomia no UNISAGRADO, Instituto Gastronômico das Américas (IGA) e outros centros universitários.

Coordenadora do curso de graduação em Gastronomia e da Pós-graduação em Panificação e Confeitaria do UNISAGRADO, reúne experiência prática, docência e gestão para contribuir com uma formação conectada às demandas do mercado gastronômico.



Os melhores professores! Aprenda com profissionais que acompanham de perto as transformações do mercado, as novas práticas e os debates que movimentam suas áreas de atuação. Uma experiência de aprendizagem conectada ao que está acontecendo hoje e conduzida por quem tem conhecimento, experiência e relevância no campo profissional.

O que você vai estudar

GESTÃO E PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO

Aborda a organização dos processos produtivos, o planejamento das atividades e a gestão eficiente da produção.

CUSTOS, PRECIFICAÇÃO E FICHAS TÉCNICAS

Ensina a calcular custos, elaborar fichas técnicas e definir preços de venda adequados.

PADRONIZAÇÃO, QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Apresenta práticas de padronização, controle de qualidade e segurança na produção de alimentos.

PRODUÇÃO EM ESCALA, ESTOQUES E REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS

Trabalha o planejamento da produção em maior volume, o controle de estoques e o aproveitamento dos insumos.

TÉCNICAS E TENDÊNCIAS EM PANIFICAÇÃO

Desenvolve técnicas de panificação e apresenta tendências aplicadas à produção de pães.

FUNDAMENTOS DA PANIFICAÇÃO E PROCESSOS FERMENTATIVOS

Estuda ingredientes, etapas de produção e princípios envolvidos na fermentação de massas.

PANIFICAÇÃO ARTESANAL E PÃES ESPECIAIS

Aborda a produção artesanal de pães com diferentes ingredientes, formatos e características.

PANIFICAÇÃO COMERCIAL E PRODUÇÃO EM ESCALA

Prepara o aluno para planejar e executar a produção de pães em ambientes comerciais.

O que você vai estudar

PANIFICAÇÃO CONTEMPORÂNEA, TENDÊNCIAS E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Explora tendências atuais e técnicas de criação e aperfeiçoamento de produtos de panificação.

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DAS FERMENTAÇÕES

Estuda os fundamentos científicos das fermentações e sua influência nas características dos produtos.

FERMENTAÇÃO NATURAL, LEVAIN E PANIFICAÇÃO DE LONGA FERMENTAÇÃO

Desenvolve técnicas de cultivo de levain e produção de pães com fermentação natural e prolongada.

VIENNOISERIE E MASSAS FERMENTADAS ENRIQUECIDAS

Aborda a produção de croissants, brioques e outras massas fermentadas enriquecidas.

MASSAS FOLHADAS E TÉCNICAS DE LAMINAÇÃO

Ensina técnicas de laminação, criação de camadas e produção de diferentes massas folhadas.

FUNDAMENTOS E TÉCNICAS DA CONFEITARIA

Apresenta ingredientes, utensílios, métodos e técnicas essenciais da confeitaria.

CONFEITARIA CLÁSSICA E BASES FRANCESAS

Trabalha preparações tradicionais e técnicas que formam a base da confeitaria francesa.

TORTAS, SOBREMESAS E PRODUÇÕES DE VITRINE

Desenvolve tortas e sobremesas com foco em montagem, acabamento, conservação e apresentação.

O que você vai estudar

ENTREMETS E COMPOSIÇÃO DE SOBREMESAS

Ensina a elaborar sobremesas com diferentes camadas, sabores, texturas e técnicas de montagem.

CHOCOLATARIA E TECNOLOGIA DO CHOCOLATE

Aborda as características do chocolate e as técnicas de temperagem, moldagem e conservação.

CONFISERIE, BOMBONS E TÉCNICAS AVANÇADAS EM CHOCOLATE

Desenvolve a produção de bombons, recheios, caramelos e outras preparações avançadas.

CONFEITARIA COMERCIAL E PRODUTOS PARA CAFETERIA

Trabalha produtos de confeitaria adequados à venda em cafeterias e estabelecimentos comerciais.

DOCES FINOS, CONFEITARIA BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA E PRODUÇÃO PARA EVENTOS

Aborda doces finos e produções brasileiras com foco em apresentação, padronização e eventos.

EMPREENDEDORISMO E MODELAGEM DE NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA

Apresenta ferramentas para planejar, estruturar e avaliar negócios no setor gastronômico.

MARKETING, BRANDING E EXPERIÊNCIA DO CLIENTE

Trabalha estratégias de divulgação, construção de marca e relacionamento com o consumidor.

INOVAÇÃO, TENDÊNCIAS E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Estimula a criação de produtos alinhados às tendências, às necessidades do mercado e ao público-alvo.

O que você vai estudar

VISITAS TÉCNICAS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS

Trabalha produtos de confeitaria adequados à venda em cafeterias e estabelecimentos comerciais.

PROJETO INTEGRADOR: PRODUTO, MARCA E NEGÓCIO

Integra os conhecimentos do curso por meio do desenvolvimento de um produto, sua marca e proposta de negócio.



Quem faz UNISAGRADO recomenda!



Irmã Maria Alice

ALUNA DA PÓS-GRADUAÇÃO UNISAGRADO

Escolhi essa formação para aprimorar meus conhecimentos e me sentir mais preparado para lidar com diferentes necessidades e desafios. A pós tem ampliado minha visão, trazendo novos conhecimentos e ferramentas que posso aplicar na prática com mais segurança. Para mim, tem sido uma experiência muito enriquecedora e importante para minha evolução profissional.



Leila Filipini

ALUNA DA PÓS-GRADUAÇÃO UNISAGRADO

Cada pessoa aprende e se desenvolve de uma maneira única, e essa formação tem me ajudado a compreender melhor essas diferenças. Ao longo da pós, tenho aprendido novas estratégias e ampliado minha forma de pensar e de atuar, tornando minha prática mais significativa, inclusiva e criativa. Além de contribuir para meu desenvolvimento profissional, essa experiência também ampliou minhas possibilidades de atuação.



Patrícia Cristina Cabral

ALUNA DA PÓS-GRADUAÇÃO UNISAGRADO

Foi uma experiência muito enriquecedora. A pós me ajudou a desenvolver uma visão mais ampla, ampliar meus conhecimentos e entender melhor como posso contribuir de forma mais estratégica. Foi algo fundamental para minha evolução profissional e também me trouxe mais confiança para enfrentar novos desafios no mercado.



Sua próxima versão começa aqui.

Há mais de 70 anos, o UNISAGRADO transforma conhecimento em formação, propósito e impacto. Agora, esse compromisso se estende a um novo momento da sua trajetória: a pós-graduação.

Porque o mundo muda, as profissões evoluem e novos desafios surgem o tempo todo. Continuar aprendendo é uma escolha por acompanhar esse movimento, aprofundar conhecimentos e estar preparado para ir além.

No UNISAGRADO, a pós-graduação une excelência acadêmica, formação humana e aplicação prática do conhecimento, em uma experiência que conecta ciência, ética e realidade profissional.

Mais do que uma especialização, é uma oportunidade de ampliar perspectivas, fortalecer sua atuação e construir o próximo passo da sua história.





Toda evolução começa
por uma decisão.

Quero me matricular

 Quero falar com um consultor