

PÓS-GRADUAÇÃO

Continue evoluindo na sua carreira. Várias opções de cursos nas mais diversas áreas para quem deseja se especializar.

ÁREAS

- Direito
- Engenharia
- Educação
- Gestão
- Gastronomia

ALGUNS CURSOS

- MBA em Planejamento Tributário
- MBA em Controladoria
- Gestão em Psicologia Organizacional e do Trabalho
- Psicopedagogia Clínica e Institucional
- Neuropsicopedagogia
- Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas
- Gastronomia Vegana

Cursos de Pós-Graduação "Lato Sensu" em conformidade com a Resolução 01/2007 do Conselho Nacional de Educação



LOCALIZAÇÃO

Av. Barreto de Menezes, 809, Piedade
Jaboatão dos Guararapes/PE



MAIS INFORMAÇÕES

Sec. de Pós-Graduação Metropolitana
(81) 2128-0500 / 0800 500 0500
www.metropolitana.edu.br
f /fmgregife

PÓS-GRADUAÇÃO



**ALTA
GASTRONOMIA**
ênfase em cozinha oriental
e das américas



APRESENTAÇÃO

O desenvolvimento da região Nordeste do Brasil torna cada vez maior a procura por profissionais capacitados na área de gastronomia. Além do mais, a região vem passando por grande desenvolvimento e crescimento econômico, o que implica em aumento da renda per-capta da população. Este aumento de renda proporciona novos consumidores para restaurantes gastronômicos, gerando a curto prazo, uma demanda por profissionais com qualificação e especialização em cozinhas de todo o mundo. O curso é único na região, abordando as cozinhas mais emergentes do momento: as cozinhas temáticas andinas e orientais.

OBJETIVOS

Promover o conhecimento em cozinha dos principais países da América Latina e do continente asiático, com ênfase em técnicas e preparações das suas cozinhas, com ensino teórico e principalmente prático, por meio de curso de aprendizagem em pós-graduação lato sensu.

PÚBLICO-ALVO

Graduados com curso superior em qualquer área de formação, profissionais desejosos em aumentar seus conhecimentos no seguimento de gastronomia, gourmets, e estudiosos da área.

DISCIPLINAS

- Habilidades e Técnicas de Cozinha
- Cozinha EUA e Fastfood
- Legislação Alimentar, Boas Práticas e Manipulação de Alimentos
- Enologia e Enogastronomia
- Cozinha Mexicana
- Cozinha Tailandesa
- Cozinha Crioula Caribenha
- Embalagens e Armazenamento
- Cozinha Indiana
- Cozinha Andina (Peru/Equador/Chile)
- Cozinha Coreana
- Cozinha Platina (Argentina/Paraguai/Uruguai)
- Cozinha Japonesa
- Coquetelaria e Serviços de Salão
- Planejamento e Engenharia de Cardápios
- Cozinha Chinesa
- Cozinha Contemporânea
- Metodologia da Pesquisa Científica



O CURSO

- Duração: 20 meses (18 meses de aulas presenciais e o restante para entrega do artigo científico)
- Carga-Horária: 370 horas/aula
- Modalidade: Presencial
- Aulas: Quinzenais - Sábados das 08:00 às 17:40.

CORPO DOCENTE

O curso é ministrado por professores e profissionais com vasta experiência em suas áreas de conhecimento, a fim de proporcionarem aos alunos o maior índice de aprendizagem, sempre alinhando com as novidades do mercado de trabalho.

INSCRIÇÕES

Documentos Necessários:

- Preenchimento da ficha de pré-inscrição disponível no site
- Cópia do diploma ou comprovante de conclusão de curso de graduação, obtido em uma instituição de nível superior reconhecida pelo MEC
- Cópia dos documentos de identificação pessoal (RG, CPF)
- 02 fotos 3x4