

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 /imgrecife

PÓS-GRADUAÇÃO



GASTRONOMIA VEGANA



APRESENTAÇÃO

O desenvolvimento da região Nordeste do Brasil, passando por grande desenvolvimento e crescimento econômico, torna cada vez maior a procura por profissionais capacitados na área de gastronomia, gerando uma demanda por profissionais com qualificação e especialização em cozinhas de todo o mundo. O curso é único na região, abordando um tema emergente e relevante na gastronomia: cozinha temática vegana e vegetariana.

OBJETIVOS

Proporcionar o aprendizado dos conhecimentos e técnicas mais atuais na área de Gastronomia Vegana capacitando os alunos a atuarem no setor de operações ou gestão.

PÚBLICO-ALVO

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

DISCIPLINAS

- Introdução à Gastronomia Vegetariana e Vegana
- Nutrição Vegetariana e Vegana
- Controle e gestão de qualidade de alimentos
- Preparações básicas: substitutos de carne, leite e queijos
- Cozinha Brasileira
- Cozinha Européia
- Cozinha Asiática
- Cozinha Americana
- Impactos éticos, sociais e ambientais do consumo de alimentos
- Panificação
- Confeitaria vegetal
- Oportunidades de atuação
- Metodologia da pesquisa
- Alimentação Viva I e II
- Gestão e consultoria em empreendimentos gastronômicos
- Harmonização e preparo de bebidas
- Planejamento de Cardápio

CO-REALIZAÇÃO



O CURSO

- Duração: 20 meses (18 meses de aulas presenciais e o restante para conclusão do projeto de conclusão de curso)
- Carga-Horária: 380 horas/aula
- Modalidade: Presencial
- Aulas: Mensais - sextas-feiras das 16:00 às 22:00 e aos 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