

ÁREA DE GASTRONOMIA

COZINHA BRASILEIRA

Curso: ESPECIALIZAÇÃO - LATO SENSU

Relação de Disciplinas

História da Alimentação Brasileira | Cozinha Brasileira I | Cozinha Brasileira II | Confeitaria e Panificação | Biomas Brasileiros | Características Culinárias dos Estados Brasileiros | Estrutura e Funcionamento em Gastronomia | Técnicas de Atendimento em Gastronomia | Empreendedorismo em Gastronomia | Gestão em A&B

O CURSO

Os cursos de Pós-Graduação EaD Unar foram estruturados para que sejam realizados 100% online, de forma que não é necessário prova presencial, nem TCC. Os discentes dos cursos de Pós-Graduação Lato Sensu Unar encontrarão na plataforma de estudos todas as atividades da grade curricular a serem cursadas. Após a conclusão dessas atividades, se atingida a média e cumprida a integralização do curso o aluno terá concluído o curso e receberá o certificado de especialização na área escolhida.

METODOLOGIA UNAR

Dentro do AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem) o aluno terá todo o amparo de professores e tutores para sanar suas dúvidas além de apostilas, vídeos e questionários para dar toda a base necessária em cada área. Ao final do curso o aluno estará apto ao mercado de trabalho com título de especialista na área escolhida.

Totalmente online

Estude onde e quando quiser! No Unar você faz sua Pós-Graduação 100% online e com qualidade reconhecida pelo Mercado de Trabalho. São 50 anos formando profissionais.