

## MATRIZ CURRICULAR

### \* 1º PERÍODO\*

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
História e Fundamentos da Gastronomia	-----	60
Leitura e Produção de Texto	-----	60
Microbiologia e Legislação Alimentar	-----	60
Francês Instrumental	-----	60
Habilidades Básicas em Cozinha	-----	60
Gestão de Pessoas	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia I	-----	70
<b>Carga horária total</b>		<b>400</b>

### \* 2º PERÍODO\*

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
Técnica Dietética	-----	60
Metodologia da Pesquisa Científica	-----	60
Cozinha Brasileira	-----	60
Cozinha Europeia e Mediterrânea	-----	60
Tecnologia dos Alimentos	-----	30
Marketing	-----	30
Cozinha Asiática	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia II	-----	70
<b>Carga horária total</b>		<b>400</b>

### \* 3º PERÍODO\*

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
Cozinha do Rio Grande do Norte	-----	60
Planejamento e Elaboração de Cardápio	-----	30
Cozinha das Américas	-----	60
Alta Gastronomia e Novas Tecnologias	-----	30
Garde Manger	-----	60
Enogastronomia	-----	30
Meio Ambiente e Sociedade	-----	60
Prática Integrativa em Gastronomia III	-----	70
<b>Carga horária total</b>		<b>400</b>

## MATRIZ CURRICULAR

<b>*4º PERÍODO*</b>		
<b>Disciplinas / Atividades</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
Gestão em Consultoria	-----	30
Empreendedorismo	-----	60
Coquetelaria	-----	30
Panificação	-----	60
Planejamento e Organização de Eventos	-----	30
Confeitaria	-----	60
Planejamento Físico em Projetos de Alimentos e Bebidas	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia IV	-----	70
<b>Carga horária total</b>		<b>400</b>

<b>*DISCIPLINAS OPTATIVAS*</b>		
<b>Disciplinas / Atividades</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>C/H</b>
Libras	-----	30
Café e Chá	-----	30

### Resumo Geral da Carga Horária Total do Curso superior em - UNIFACEX

<b>Disciplinas</b>	<b>C/H</b>
I - Disciplinas Obrigatórias do Currículo Pleno	1600
II - Atividades Complementares (Total):	200
<b>TOTAL GERAL (I + II):</b>	<b>1800</b>