

*** 1º PERÍODO***

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
História e Fundamentos da Gastronomia	-----	60
Comunicação e Expressão	-----	30
Microbiologia e Legislação Alimentar	-----	60
Francês Instrumental	-----	60
Habilidades Básicas em Cozinha	-----	60
Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia I	-----	100
Carga horária total		400

*** 2º PERÍODO***

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
Técnica Dietética	-----	60
Garde Manger	-----	60
Cozinha Brasileira	-----	60
Cozinha Europeia e Mediterrânea	-----	60
Bioquímica dos Alimentos	-----	30
Gestão de Pessoas	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia II	-----	100
Carga horária total		400

*** 3º PERÍODO***

Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
Cozinha do Rio Grande do Norte	-----	60
Alta Gastronomia e Novas Tecnologias	-----	60
Cozinha das Américas	-----	60
Cozinha Asiática	-----	30
Gestão e Controle de Custos	-----	30
Marketing	-----	30
Enogastronomia	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia III	-----	100
Carga horária total		400



**CENTRO UNIVERSITÁRIO
FACEX**

CURSO DE GASTRONOMIA

MATRIZ CURRICULAR

4º PERÍODO		
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	C/H
Planejamento e Elaboração de Cardápio	-----	30
Coquetelaria	-----	30
Panificação	-----	60
Planejamento e Organização de Eventos	-----	30
Confeitaria	-----	60
Gestão em Consultoria	-----	30
Optativa –	-----	30
Planejamento Físico em Projetos de Alimentos e Bebidas	-----	30
Prática Integrativa em Gastronomia IV	-----	100
Carga horária total		400



CENTRO UNIVERSITÁRIO FACEX

CURSO DE GASTRONOMIA

MATRIZ CURRICULAR

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

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