



**Universidade Federal Rural de Pernambuco**  
**Pró-Reitoria de Ensino de Graduação**  
 Rua Dom Manoel de Medeiros s/n, Dois Irmãos,  
 52.171-030, Recife – PE | (81)33206041 | proreitor@preg.ufrpe.br

**Matriz Curricular**  
**BACHARELADO EM GASTRONOMIA**  
**Campus: Dois Irmãos - SEDE**  
**Perfil: GAS-1**  
**SISTEMA SERIADO SEMESTRAL**

1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º
Plan. Físico e Organizacionais dos Serviços de Alim. 45h <b>11150</b>	Francês Instrumental 60h <b>04312</b>	Cozinha Clássica I 60h <b>11125</b>	Espanhol Instrumental 30h <b>04316</b>	Gestão de Pessoas e Serviços 60h <b>11123</b>	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social 30h <b>04173</b>	Inglês Instrumental 30h <b>04317</b>	Estágio Supervisionado Obrigatório 360h <b>11002</b>
Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação 30h <b>09344</b>	Planejamento de Cardápios 30h <b>11138</b>	Habilidades e Técnicas Culinárias II 60h <b>11151</b>	Serviços de Bar e Restaurante 60h <b>11153</b>	Panificação 60h <b>11122</b>	Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial 60h <b>04526</b>	Empreendedorismo 60h <b>04180</b>	
Aplicativos de Informática para Gastronomia 60h <b>06279</b>	Organização de Eventos Gastronomicos 30h <b>11119</b>	Cozinha Brasileira I 60h <b>11126</b>	Cozinha Clássica II 30h <b>11128</b>	Cozinha das Américas 60h <b>11155</b>	Sociologia Aplicada à Gastronomia 60h <b>04438</b>	Controle e Custos Aplicados e Gastronomia 60h <b>04160</b>	
Metodologia do Estudo Científico 60h <b>05258</b>	Habilidades e Técnicas Culinárias I 60h <b>11120</b>	Matérias Primas de Origem Vegetal 60h <b>01453</b>	Cozinha Européia 60h <b>11154</b>	Cozinha Típica de Pernambuco 60h <b>11156</b>	Cozinha Oriental 60h <b>11131</b>	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares 90h <b>11157</b>	
História da Alimentação 30h <b>04788</b>	Cozinha Fria 60h <b>11121</b>	Gastrotecnia 60h <b>11152</b>	Cozinha Brasileira II 60h <b>11130</b>	Segurança Alimentar e Nutricional 60h <b>11134</b>	Confeitaria e Doçaria 90h <b>11132</b>	Cozinha Alternativa 60h <b>07224</b>	
Microbiologia dos Alimentos A 60h <b>11100</b>	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos 60h <b>11118</b>	Optativa I 60h	Enologia 60h <b>11124</b>	Optativa II 60h	Optativa III 60h	Optativa IV 60h	
Bioquímica dos Alimentos 60h <b>07221</b>	Química Culinária 60h <b>07223</b>		Métodos e Tec. de Conservação dos Alimentos 60h <b>11133</b>				
345h	360h	360h	360h	360h	360h	360h	

Disciplinas	2865 horas
Educação Física	30 horas
Atividades Complementares	120 horas
Carga Horária Total	3.015 horas

O ENADE é componente curricular obrigatório conforme §5º do art. 5º da Lei 10.861/2004.