CURSO DE GASTRONOMIA

2º SEMESTRE 2020/1

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1) Professor: Tatiane Valente Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M2) Professor: Tatiane Valente Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (T1) Professor: Valdecir Ferri Sala: 250	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
08:50 09:40		Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1) Professor: Tatiane Valente Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M2) Professor: Tatiane Valente Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (T1) Professor: Valdecir Ferri Sala: 250	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
10:00 10:50		Panificação e Confeitaria Básica (M1) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (M1) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232 F	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
10:50 11:40		Panificação e Confeitaria Básica (M1) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (M1) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232 F	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
11:40 12:30		Panificação e Confeitaria Básica (M1) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (M2) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232 F	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
12:30 13:20		Panificação e Confeitaria Básica (M1) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Professor: Carmelita Jardim Sala: 226	Enologia e Enogastronomia (M2) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232 F	Coz. Internacional (M1) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
13:30 14:20	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (T1) Professor: Tatiane Valente Sala: 250	Boas práticas em produção de alimentos Professor: Mayara Soares Sala: 250		Coz. Internacional I (T1) Professor: Jamile Wayne Sala: 250	Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
14:20 15:10	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II(T1) Professor: Tatiane Valente Sala: 250	Boas práticas em produção de alimentos Professor: Mayara Soares Sala: 250		Coz. Internacional I (T1) Professor: Jamile Wayne Sala: 250	Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
15:10 16:00	Planej. e Engenharia de cardápios (T1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 250				Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
16:00 16:50	Planej. e Engenharia de cardápios (T1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 250				Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
17:10 18:00	Planej. e Engenharia de cardápios (T1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 250				Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226
18:00 18:50	Planej. e Engenharia de cardápios (T1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 250				Coz. Internacional (M2) Professor: Jamile Wayne Sala: 226

CURSO DE GASTRONOMIA

4º SEMESTRE 2020/1

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50	Cozinha Internacional IV (M1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M1) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
08:50 09:40	Cozinha Internacional IV (M1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M1) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
10:00 10:50	Cozinha Internacional IV (M1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M1) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
10:50 11:40	Cozinha Internacional IV (M2) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M2) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
11:40 12:30	Cozinha Internacional IV (M2) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M2) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
12:30 13:20	Cozinha Internacional IV (M2) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 226			Doçaria (M2) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 226	
13:30 14:20	Cozinha Internacional IV (T1) Professor: Cassandra Dale Mule Sala: 249	Serviços de salão, atendimento e eventos (T1) Professor: Substituto Sala: 249	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	
14:20 15:10	Cozinha brasileira (T1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 249	Serviços de salão, atendimento e eventos (T1) Professor: Substituto Sala: 249	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	
15:10 16:00	Cozinha brasileira (T1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 249	Serviços de salão, atendimento e eventos (M1) Professor: Substituto Sala: 231	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Ética, sustentabilidade e meio-ambiente (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala: 250
16:00 16:50	Doçaria (T1) Professor: Carmelita Jardim/ Tatiane Valente Sala: 249	Serviços de salão, atendimento e eventos (M1) Professor: Substituto Sala: 231	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Ética, sustentabilidade e meio-ambiente (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala: 250
17:10 18:00		Serviços de salão, atendimento e eventos (M2) Professor: Substituto Sala: 231	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Gestão de A e B (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala: 250
18:00 18:50		Serviços de salão, atendimento e eventos (M2) Professor: Substituto Sala: 231	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 226	Gestão de A e B (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala: 250

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINAS EXTRAS E OPTATIVAS

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50				Libras I Professor: Ângela dos Santos Sala: 232 D	
08:50 09:40				Libras I Professor: Ângela dos Santos Sala: 232 D	
10:00 10:50			Metodologia Científica Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 232 D	Libras I Professor: Ângela dos Santos Sala: 232 D	
10:50 11:40			Metodologia Científica Professor: Alcides Gomes Neto Sala: 232 D	Libras I Professor: Ângela dos Santos Sala: 232 D	
11:40 12:30					
12:30 13:20					
13:30 14:20				Gerenciamento de Resíduos Sólidos (T1) Professor: Luciara Corrêa Sala: 232 D	
14:20 15:10				Gerenciamento de Resíduos Sólidos (T1) Professor: Luciara Corrêa Sala: 232 D	
15:10 16:00				Gerenciamento de Resíduos Sólidos (T1) Professor: Luciara Corrêa Sala: 232 D	
16:00 16:50				Gerenciamento de Resíduos Sólidos (T1) Professor: Luciara Corrêa Sala: 232 D	
17:10 18:00					
18:00 18:50					

CURSO DE GASTRONOMIA

LABORATÓRIO

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50	Cozinha Internacional IV (M1) Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1) Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M2) Sala: 226	Doçaria (M1) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
08:50 09:40	Cozinha Internacional IV (M1) Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1) Sala: 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M2) Sala: 226	Doçaria (M1) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
10:00 10:50	Cozinha Internacional IV (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Sala: 226	Doçaria (M1) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
10:50 11:40	Cozinha Internacional IV (M2) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Sala: 226	Doçaria (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
11:40 12:30	Cozinha Internacional IV (M2) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Sala: 226	Doçaria (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
12:30 13:20	Cozinha Internacional IV (M2) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Básica (M2) Sala: 226	Doçaria (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M1) Sala: 226
13:30 14:20	Nutrição		Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226
14:20 15:10			Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226
15:10 16:00			Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226
16:00 16:50			Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226
17:10 18:00			Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226
18:00 18:50			Cozinha Brasileira (M1) Sala: 226	Cozinha Brasileira (M2) Sala: 226	Coz. Internacional (M2) Sala: 226