

CURSO DE GASTRONOMIA

1º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M3) Sala: 226 Prof.: Chirle	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole – 52 VAGAS	Cozinha Clássica (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole – 50 VAGAS	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Chirle	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Chirle
08:50 09:40	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M3) Sala: 226 Prof.: Chirle	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole	Cozinha Clássica (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Chirle	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Chirle
10:00 10:50	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M3) Sala: 226 Prof.: Chirle	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole		Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Chirle	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Chirle
10:50 11:40	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M3) Sala: 226 Prof.: Chirle	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 217 Prof.: Nicole		Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Chirle	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Chirle
11:40 12:30					
12:30 13:20					
13:30 14:20		Nutrição e Química dos Alimentos (T1) Sala: 235 Prof.: Helayne – 50 VAGAS	Merceologia dos Alimentos (T1) Sala: 217 Prof.: Tatiane – 52 VAGAS		
14:20 15:10	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1/M2/M3) Sala: 220 Prof.: Chirle – 60 VAGAS	Nutrição e Química dos Alimentos (T1) Sala: 235 Prof.: Helayne	Merceologia dos Alimentos (T1) Sala: 217 Prof.: Tatiane		
15:10 16:00	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1/M2/M3) Sala: 220 Prof.: Chirle	Ambientação, Fluxos, Layout, Equipamentos e Utensílios (T1) Sala: 235 Prof.: Substituto – 50 VAGAS	Microbiologia e Higiene de Alimentos (T1) Sala: 217 Prof.: Jozi – 50 VAGAS		
16:00 16:50	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1/M2/M3) Sala: 220 Prof.: Chirle	Ambientação, Fluxos, Layout, Equipamentos e Utensílios (T1) Sala: 235 Prof.: Substituto	Microbiologia e Higiene de Alimentos (T1) Sala: 217 Prof.: Jozi		
17:10 18:00	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1/M2/M3) Sala: 220 Prof.: Chirle				
18:00 18:50					

CURSO DE GASTRONOMIA

3º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle			
08:50 09:40		Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle			
10:00 10:50		Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle	Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe 40 VAGAS		Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe – 40 VAGAS
10:50 11:40		Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle	Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe		Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe
11:40 12:30		Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226 Prof.: Substituto		Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226 Prof.: Substituto
12:30 13:20		Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Chirle	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226 Prof.: Substituto		Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226 Prof.: Substituto
13:30 14:20	Cozinha Internacional II (M1/M2) Sala: 252 Prof.: Tatiane/Chirle – 40 VAGAS	Cozinha Internacional III (M1/M2) Sala: 247 Prof.: Substituto – 40 VAGAS	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226 Prof.: Substituto	Bebidas e Cafés (M2) Sala: 232E/232F Prof.: Ângela	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226 Prof.: Substituto
14:20 15:10	Bebidas e Cafés (M1/M2) Sala: 252 Prof.: Ângela – 40 VAGAS	Cozinha Internacional III (M1/M2) Sala: 247 Prof.: Substituto	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226 Prof.: Substituto	Bebidas e Cafés (M2) Sala: 232E/232F Prof.: Ângela	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226 Prof.: Substituto
15:10 16:00	Bebidas e Cafés (M1/M2) Sala: 252 Prof.: Ângela	Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 254 Prof.: Cristina – 50 VAGAS	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto		Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto
16:00 16:50	Bebidas e Cafés (M1) Sala: 232E/232F Prof.: Ângela	Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 254 Prof.: Cristina	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto		Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto
17:10 18:00	Bebidas e Cafés (M1) Sala: 232E/232F Prof.: Ângela		Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto		Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto
18:00 18:50			Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto		Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226 Prof.: Ângela/Substituto

CURSO DE GASTRONOMIA

5º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe – 40 VAGAS	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe/Substituto – 30 VAGAS	Análise Sensorial (M1/M2) Sala: 220 Prof.: Márcia – 40 VAGAS	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe – 30 VAGAS
08:50 09:40		Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe/Substituto	Análise Sensorial (M1) Sala: 231/220 Prof.: Márcia	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 218 Prof.: Felipe
10:00 10:50			Cozinha Contemporânea (M1/M2) Sala: 217 Prof.: Tatiane/Nicole -40 VAGAS	Análise Sensorial (M1) Sala: 231/220 Prof.: Márcia	
10:50 11:40	Estágio Supervisionado (P1) Sala: 218 - 25 VAGAS			Análise Sensorial (M2) Sala: 231/220 Prof.: Márcia	
11:40 12:30				Análise Sensorial (M2) Sala: 231/220 Prof.: Márcia	
12:30 13:20					
13:30 14:20				Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	
14:20 15:10				Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	
15:10 16:00				Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	
16:00 16:50				Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	
17:10 18:00				Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	
18:00 18:50				Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226 Prof.: Tatiane/Nicole	

CURSO DE GASTRONOMIA
DISCIPLINAS EXTRAS E OPTATIVAS

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50				Enologia Conectiva à Alimentação (M1) Sala: 214 Prof.: Ferri – 31 VAGAS	Libras I (T1) Sala: 112 Profa. Angela Nediane dos Santos – 30 VAGAS
08:50 09:40				Enologia Conectiva à Alimentação (M1) Sala: 214 Prof.: Ferri	Libras I (T1) Sala: 112 Profa. Angela Nediane dos Santos
10:00 10:50				Enologia Conectiva à Alimentação (M1) Sala: 232E/232F Prof.: Ferri	Libras I (T1) Sala: 112 Profa. Angela Nediane dos Santos
10:50 11:40				Enologia Conectiva à Alimentação (M1) Sala: 232E/232F Prof.: Ferri	Libras I (T1) Sala: 112 Profa. Angela Nediane dos Santos
11:40 12:30					
12:30 13:20					
13:30 14:20		Inglês para Gastronomia (T1) Sala: 248 Professora: Substituto 30 VAGAS			
14:20 15:10		Inglês para Gastronomia (T1) Professora: Substituto Sala: 248			
15:10 16:00					
16:00 16:50					
17:10 18:00					
18:00 18:50					