

**CURSO DE GASTRONOMIA**  
**2º SEMESTRE 2023/1**

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
08:00 08:50		Planej. e Eng. de cardápios (M1) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Felipe Herrmann Sala:	Enologia e Enogastronomia (M1/M2) – <b>46 VAGAS</b> Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1)- <b>20 VAGAS</b> Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
08:50 09:40		Planej. e Eng. de cardápios (M1) Professor: Felipe Herrmann Sala:	Enologia e Enogastronomia (M1/M2) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
10:00 10:50		Planej. e Eng. de cardápios (M1) Professor: Felipe Herrmann Sala:	Enologia e Enogastronomia (M1) – <b>23 VAGAS</b> Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
10:50 11:40		Planej. e Eng. de cardápios (M1) Professor: Felipe Herrmann Sala:	Enologia e Enogastronomia (M1) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
11:40 12:30			Enologia e Enogastronomia (M2) – <b>23 VAGAS</b> Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
12:30 13:20			Enologia e Enogastronomia (M2) Professor: Valdecir Ferri Sala: 232D	Coz. Internacional I (M1) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M2) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226	Coz. Internacional I (M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala 226
13:30 14:20		Boas práticas em produção de alimentos (T1) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Fabiane Botelho/ Kelly Lameiro Sala:	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M2) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226		
14:20 15:10		Boas práticas em produção de alimentos (T1) Professor: Fabiane Botelho/Kelly Lameiro Sala:	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II(M1) Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II(M2) Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226		
15:10 16:00	Coz. Internacional I (M1/M2/M3) – <b>60 VAGAS</b> Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala:	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1/M2/M3) – <b>60 VAGAS</b> Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P1) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P2)- <b>20 VAGAS</b> Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226		
16:00 16:50	Coz. Internacional I (M1/M2/M3) Professor: Chirle Oliveira Raphaelli Sala:	Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M1/M2/M3) Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P1) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P2) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226		
17:10 18:00		Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M3) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P1) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P2) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226		
18:00 18:50		Técnicas de base, conservação, preparo e cocção II (M3) Professor: Tatiane Kuka Valente Gandra Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P1) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226	Panificação e Confeitaria Básica (P2) Professor: Ângela Galvan de Lima/ Iuri Baptista Sala 226		

**CURSO DE GASTRONOMIA  
4º SEMESTRE 2023/1**

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50	Cozinha Internacional IV (M1) – <b>16 VAGAS</b> Professor: Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1)- <b>20 VAGAS</b> Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Ética, sustentabilidade e meio-ambiente (T1) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Felipe Herrmann Sala:	
08:50 09:40	Cozinha Internacional IV (M1) Professor Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Ética, sustentabilidade e meio-ambiente (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala:	
10:00 10:50	Cozinha Internacional IV (M1) Professor Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Gestão de A e B (T1) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Felipe Herrmann Sala:	
10:50 11:40	Cozinha Internacional IV (M2) - <b>16 VAGAS</b> Professor: Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Gestão de A e B (T1) Professor: Felipe Herrmann Sala:	
11:40 12:30	Cozinha Internacional IV (M2) Professor Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226		
12:30 13:20	Cozinha Internacional IV (M2) Professor: Iuri Baptista Sala 226	Cozinha Brasileira (M1) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226	Cozinha Brasileira (M2) Professor: Nicole Weber Benemann Sala 226		
13:30 14:20	Cozinha brasileira (M1/M2) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Professor: Nicole Weber Benemann Sala:	Serviços de salão, atendimento e eventos (M1/M2) – <b>36 VAGAS</b> Professor: Iuri Baptista Sala:	Serviços de salão, atendimento e eventos (M2) Professor: Iuri Baptista – <b>18 VAGAS</b> Sala: 231	Doçaria (M1/M2) – <b>40 VAGAS</b> Professor: Ângela Galvan de Lima Sala	Doçaria (M1) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226
14:20 15:10	Cozinha brasileira (M1/M2) Professor: Professor: Nicole Weber Benemann Sala:	Serviços de salão, atendimento e eventos (M1/M2) Professor: Iuri Baptista Sala:	Serviços de salão, atendimento e eventos (M2) Professor: Iuri Baptista Sala: 231	Cozinha Internacional IV (M1/M2) – <b>32 VAGAS</b> Professor: Iuri Baptista Sala	Doçaria (M1) Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226
15:10 16:00		Serviços de salão, atendimento e eventos (M1) – <b>18 VAGAS</b> Professor: Iuri Baptista Sala: 231			Doçaria (M1) Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226
16:00 16:50		Serviços de salão, atendimento e eventos (M1) Professor: Iuri Baptista Sala: 231			Doçaria (M2) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226
17:10 18:00					Doçaria (M2) Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226
18:00 18:50					Doçaria (M2) Professor: Ângela Galvan de Lima Sala 226

**CURSO DE GASTRONOMIA  
DISCIPLINAS OPTATIVAS E REOFERTAS 2023/1**

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50				Análise Sensorial (M1) – <b>15 VAGAS</b> Professora: Marcia Arocha Gulart/Graciele Borges <b>Sala:</b>	Francês para Gastronomia (T1) – <b>20 VAGAS</b> Professor: Deividi Silva Blank <b>Sala:</b>
08:50 09:40				Análise Sensorial (M1) Professora: Marcia Arocha Gulart/Graciele Borges <b>Sala: 231</b>	Francês para Gastronomia (T1) Professor: Deividi Silva Blank <b>Sala:</b>
10:00 10:50				Análise Sensorial (M1) Professora: Marcia Arocha Gulart/Graciele Borges <b>Sala: 231</b>	Francês para Gastronomia (T1) Professor: Deividi Silva Blank <b>Sala:</b>
10:50 11:40					Francês para Gastronomia (T1) Professor: Deividi Silva Blank <b>Sala:</b>
11:40 12:30					
12:30 13:20					
13:30 14:20	Metodologia Científica – <b>20 VAGAS</b> Professora: Tatiane Gandra <b>Sala:</b>		Gerenciamento de Resíduos Sólidos (M1) – <b>20 VAGAS</b> Professores: Luciara Bilhalva Corrêa/Érico Kunde Corrêa <b>Sala:</b>	Língua Brasileira de Sinais I (Libras I) (T1) – <b>30 VAGAS</b> Professora: Angela Nediane dos Santos <b>Sala:</b>	
14:20 15:10	Metodologia Científica Professora: Tatiane Gandra <b>Sala:</b>		Gerenciamento de Resíduos Sólidos (M1) Professores: Luciara Bilhalva Corrêa/Érico Kunde Corrêa <b>Sala:</b>	Língua Brasileira de Sinais I (Libras I) (T1) Professora: Angela Nediane dos Santos <b>Sala:</b>	
15:10 16:00		Inglês para Gastronomia (T1) – <b>25 VAGAS</b> Professora: Renata Kabke Pinheiro <b>Sala:</b>	Gerenciamento de Resíduos Sólidos (M1) Professores: Luciara Bilhalva Corrêa/Érico Kunde Corrêa <b>Sala:</b>	Língua Brasileira de Sinais I (Libras I) (T1) Professora: Angela Nediane dos Santos <b>Sala:</b>	
16:00 16:50		Inglês para Gastronomia (T1) Professora: Renata Kabke Pinheiro <b>Sala:</b>	Gerenciamento de Resíduos Sólidos (M1) Professores: Luciara Bilhalva Corrêa/Érico Kunde Corrêa <b>Sala:</b>	Língua Brasileira de Sinais I (Libras I) (T1) Professora: Angela Nediane dos Santos <b>Sala:</b>	
17:10 18:00	Estágio Supervisionado (P1) – <b>20 VAGAS</b> <b>Sala:</b>				
18:00 18:50					