

# CURSO DE GASTRONOMIA

2º SEMESTRE 2019/1

| HORA           | SEGUNDA | TERÇA  | QUARTA                               | QUINTA  | SEXTA   |
|----------------|---------|--|--------------------------------------|---|---|
| 08:00<br>08:50 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (T1)<br>Sala: 232 E                             | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (M1)<br>Sala: 226 |
| 08:50<br>09:40 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (T1)<br>Sala: 232 E                             | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (M1)<br>Sala: 226 |
| 10:00<br>10:50 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (M1)<br>Sala: 231                               | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (M2)<br>Sala: 226 |
| 10:50<br>11:40 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (M1)<br>Sala: 231                               | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (M2)<br>Sala: 226 |
| 11:40<br>12:30 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (M2)<br>Sala: 231                               | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M1)<br>Sala: 226                   |
| 12:30<br>13:20 |         | Coz. Internacional (M1)<br>Sala: 226                   |                                      | Enologia e Enogastronomia (M2)<br>Sala: 231                               | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M1)<br>Sala: 226                   |
|                |         |  |                                      |   |   |
| 13:30<br>14:20 |         | Coz. Internacional I (T1)<br>Sala: 246                 | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (T1)<br>Sala: 232 E | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M1)<br>Sala: 226                   |
| 14:20<br>15:10 |         | Coz. Internacional I (T1)<br>Sala: 246                 | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Técnicas de base, conservação,<br>preparo e cocção II (T1)<br>Sala: 232 E | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M1)<br>Sala: 226                   |
| 15:10<br>16:00 |         | Boas práticas em produção de<br>alimentos<br>Sala: 246 | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Planej. e Engenharia de<br>cardápios (T1)<br>Sala: 254                    | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M2)<br>Sala: 226                   |
| 16:00<br>16:50 |         | Boas práticas em produção de<br>alimentos<br>Sala: 246 | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Planej. e Engenharia de<br>cardápios (T1)<br>Sala: 254                    | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M2)<br>Sala: 226                   |
| 17:10<br>18:00 |         |  | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Planej. e Engenharia de<br>cardápios (T1)<br>Sala: 254                    | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M2)<br>Sala: 226                   |
| 18:00<br>18:50 |         |  | Coz. Internacional (M2)<br>Sala: 226 | Planej. e Engenharia de<br>cardápios (T1)<br>Sala: 254                    | Panificação e Confeitaria Básica<br>(M2)<br>Sala: 226                   |