

CURSO DE GASTRONOMIA

1º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Merceologia dos Alimentos (T1) Sala: 224 Prof.: Helayne	Ambientação, Fluxos, Layout, Equipamentos e Utensílios (T1) Sala: 246 Prof.: Cassandra	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Jamile	
08:50 09:40		Merceologia dos Alimentos (T1) Sala: 224 Prof.: Helayne	Ambientação, Fluxos, Layout, Equipamentos e Utensílios (T1) Sala: 246 Prof.: Cassandra	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Jamile	
10:00 10:50		Nutrição e Química dos Alimentos (T1) Sala: 224 Prof.: Helayne		Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Jamile	
10:50 11:40		Nutrição e Química dos Alimentos (T1) Sala: 224 Prof.: Helayne		Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M1) Sala: 226 Prof.: Jamile	
11:40 12:30				Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Jamile	
12:30 13:20				Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Jamile	
13:30 14:20				Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Jamile	Cozinha Clássica (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile
14:20 15:10				Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (M2) Sala: 226 Prof.: Jamile	Cozinha Clássica (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile
15:10 16:00			Microbiologia e Higiene de Alimentos (T1) Sala: 246 Prof.: Jamile	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 246 Prof.: Carmelita	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile
16:00 16:50			Microbiologia e Higiene de Alimentos (T1) Sala: 246 Prof.: Jamile	Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 246 Prof.: Carmelita	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile
17:10 18:00				Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 246 Prof.: Carmelita	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile
18:00 18:50				Alimentação, história e cultura (T1) Sala: 246 Prof.: Carmelita	Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção I (T1) Sala: 252 Prof.: Jamile

CURSO DE GASTRONOMIA

3º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226			Bebidas e Cafés (T1) Sala: 254	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226
08:50	Prof.: Cassandra			Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
08:50	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226			Bebidas e Cafés (T1) Sala: 254	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226
09:40	Prof.: Cassandra			Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
10:00	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226		Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 254	Bebidas e Cafés (M1) Sala: 231	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226
10:50	Prof.: Cassandra		Prof.: Cristina	Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
10:50	Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226		Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 254	Bebidas e Cafés (M1) Sala: 231	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226
11:40	Prof.: Cassandra		Prof.: Cristina	Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
11:40	Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226		Cozinha Internacional II (T1) Sala: 248	Bebidas e Cafés (M2) Sala: 231	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226
12:30	Prof.: Cassandra		Prof.: Cassandra	Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
12:30	Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226			Bebidas e Cafés (M2) Sala: 231	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226
13:20	Prof.: Cassandra			Prof.: Carmelita	Prof.: Wagner / Carmelita
13:30					Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226
14:20					Prof.: Wagner / Carmelita
14:20			Cozinha Internacional III (T1) Sala: 229	Cozinha Internacional III (T1) Sala: 229	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226
15:10			Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Carmelita
15:10			Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226	Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 248
16:00			Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Felipe
16:00			Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226	Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 248
16:50			Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Felipe
17:10			Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226	Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 248
18:00			Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Felipe
18:00			Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226	Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 248
18:50			Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Wagner / Cassandra	Prof.: Felipe

CURSO DE GASTRONOMIA

5º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00		Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
08:50		Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
08:50		Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
09:40		Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
10:00		Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
10:50		Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
10:50	Cozinha Contemporânea (T1) Sala: 248	Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
11:40	Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
11:40	Cozinha Contemporânea (T1) Sala: 248	Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
12:30	Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
12:30		Cozinha Contemporânea (M1) Sala: 226	Cozinha Contemporânea (M2) Sala: 226	Análise Sensorial (T1) Sala: ICH - 309	
13:20		Prof.: Alcides	Prof.: Alcides	Prof.: Márcia	
13:30	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 248	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 251			
14:20	Prof.: Cassandra	Prof.: Cassandra			
14:20	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 248	Desenvolvimento de Produtos e Food Design (T1) Sala: 251			
15:10	Prof.: Cassandra	Prof.: Cassandra			
15:10	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 248	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 251			
16:00	Prof.: Felipe	Prof.: Felipe			
16:00	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 248	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 251			
16:50	Prof.: Felipe	Prof.: Felipe			
17:10	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 248	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 251			
18:00	Prof.: Felipe	Prof.: Felipe			
18:00	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Negócios (T1) Sala: 248	Gestão de Marketing de Negócios de Alimentação (T1) Sala: 251			
18:50	Prof.: Felipe	Prof.: Felipe			

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINAS EXTRAS E OPTATIVAS

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00		Libras I (T1) Sala: 110			
08:50		Prof.: CLC Letras			
08:50		Libras I (T1) Sala: 110			
09:40		Prof.: CLC Letras			
10:00		Libras I (T1) Sala: 110			
10:50		Prof.: CLC Letras			
10:50		Libras I (T1) Sala: 110			
11:40		Prof.: CLC Letras			
11:40					
12:30					
12:30					
13:20					
13:30			Inglês para Gastronomia (T1) Sala: 210 - Campus II		
14:20			Prof.: Renata Kabke Pinheiro		
14:20			Inglês para Gastronomia (T1) Sala: 210 - Campus II		
15:10			Prof.: Renata Kabke Pinheiro		
13:30			Metodologia Científica (T1) Sala: 232 D		
14:20			Prof.: Alcides		
14:20			Metodologia Científica (T1) Sala: 232 D		
15:10			Prof.: Alcides		
15:10					
16:00					
16:00					
16:50					

M E S M O H O R A R I O