

1º Período b105

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
8h-9h40					
9h50-11h30	Segurança e Higiene do Trabalho (Ingrid)	Bromatologia (Wallace)	História da Alimentação (Ingrid)	Introdução a Administração (Remédios)	Introdução a Alimentos (Noádia)
13h10-14h40					
14h50-16h40					

3º Período b106

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
8h-9h40	Química Culinária (Ingrid)	Planejamento Físico. E Organizacional	Química Culinária (Ingrid)	Cozinha Brasileira I (Vitor)	Cozinha Clássica I (Juliano)
9h50-11h30	Economia aplicada à Gastronomia (Valéria)	dos Serviços de Alimentação (Ana)	Pesquisa aplicada à Gastronomia (Renata)		
13h10-14h40			Economia aplicada à Gastronomia (Valéria) b104		
14h50-16h40					

5º Período b107

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
8h-9h40	Bebidas e Enogastronomia (Ana)	Estágio I	Confeitaria e Doçaria (Cristiane)	Estágio I	Banquetes e Eventos (Rogério/Karinne)
9h50-11h30					
13h10-14h40			Marketing (Remédios) b108		
14h50-16h40					

7º Período b108

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
8h-9h40		Cozinha Contemporânea		TCC I (Renata)	
9h50-11h30		II (Karinne)			
13h10-14h40		Gestão Financeira			

		Aplicada a Gastronomia (Valéria) b104			
14h50- 16h40					

8 º Período b104

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
8h-9h40			TCC II (Ana)		
9h50-11h30					
13h10-14h40					
14h50-16h40					

Optativas

Contabilidade Gerencial – segunda –tarde b104

Análise sensorial – terça tarde b108