

Horário 2018.2 – Departamento de Gastronomia

1º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 10h	Segurança e Higiene do Trabalho (Prof. Rogério) B 104	Bromatologia (Profa. Makarena) B 104		Introdução a Administração (Prof. Rogério) B 104	Introdução a Alimentos (Profa. Estefânia) B 104
			História da Alimentação (Profa. Ingrid) B 104		
10h - 12h					
13h – 15h		Introdução à Sociologia			
15h - 17h					
		Língua Inglesa I (45h)		Língua Inglesa I (45h)	

2º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 10h	Microbiologia dos Alimentos (Prof. Patrícia) Sala B 105	Métodos e Técnicas de Conservação (Prof. Renata) Sala B 105	Habilidades Básicas de Cozinha (Prof. Juliano) Sala B 105		
10h-12h					
13h - 15h	Higiene e Segurança dos Alimentos (Prof. Noádia) Sala B 104	Português Instrumental CCHLA – Campus I	Metodologia do Trabalho Científico (Prof. Makarena) Sala B 108		
15h - 17h					

3º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 10h	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação (Prof. Ana Emília) Sala B 106	Cozinha Clássica I (Prof. Juliano) Sala B 106		Cozinha Brasileira I (Prof. Vitor) Sala B 106	Química Culinária (Prof. Ingrid) Sala B 106
10h - 12h					
13h – 15h	Pesquisa Aplicada à Gastronomia			Economia Aplicada a Gastronomia	

15h – 17h	(Profa. Ingrid) Sala B 106			(Profa. Valeria) Sala B 104	
-----------	-------------------------------	--	--	--------------------------------	--

4º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 10h		Cozinha Brasileira II Prof.º Vitor Sala B 107	Gestão de Pessoas Profa. Valeria Sala B 107	Planejamento de Cardápio Prof.ª Noádia Sala B 107	Cozinha Clássica II Prof.ª Ester (substituta) Sala B 107
10h - 12h					
13h – 15h				Empreendedorismo Prof.ª Remédios Sala B 108	
15h – 17h					

6º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 10h		Ética Profissional Prof.ª Esther Sala B 108	Cozinha Contemporânea Prof.ª Karinne Sala B 108	Panificação Prof.ª Estefânia Sala B 108	Estágio Supervisionado II Profa. Renata Sala B 108
10h - 12h	Projeto de Ambientação e Design Prof.ª Noádia (Sala B 108)				
13h - 15h					
15h - 17h					

8º PERÍODO					
HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h – 12h					Estágio Supervisionado IV Profa. Karinne Profa. Karinne
13h - 15h					TCC II Profa. Ana Emília (Sala B 104)
15h - 17h					

Optativa

Análise Sensorial – Horário Prof Renata (Quarta 8-10h - Sala B 106)

Disciplinas de Hotelaria

Introdução a Alimentos – Prof Patrícia (Quinta 8-12h)

Tecnologia Culinária – Prof Makarena (Terça 15-19h)
Bebidas e Enogastronomia – Prof Ana Emília (Quinta 14-17h)
Gestão em Alimentos e Bebidas – Prof Rogerio (Quarta 8-12h)