

Gastronomia (Optativa) SI - B104 2016.1

HORÁRIO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde	14h – 15h40 Tecnologia de Carne e Pescados -Ingrid-	13h10 – 16h40 Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal -Cristiane-			

1º PERÍODO SI - B106 2016.1

HORÁRIO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
8h-9h40	Introdução a Administração (Remédios/Valeria)	Introdução a Alimentos (Estefânia)	Introdução a Administração (Remédios/Valeria)	Introdução a Alimentos (Estefânia)	Bromatologia (Selma)
9h50-11h30		Higiene e Segurança do Trabalho (Karinne)	História da Alimentação (Ingrid)		
13h10-14h50		Introdução à Sociologia			
14h50-16h40					
20h40		Lin. Inglesa I		Lin. Inglesa I	

3º PERÍODO SI - B103 2016.1

HORÁRIO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
8h-9h40		Economia Aplicada à Gastronomia (Valeria)	Pesquisa Aplicada a Gastronomia (Renata)	Cozinha Brasileira I (Vitor)	Química Culinária (Ingrid)
9h50-11h30		Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação (Ana Emília)	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação (Ana Emília)		
13h10-14h50			Economia Aplicada à Gastronomia (Valeria)		Cozinha Clássica I Juliano
14h50-16h40					

5º PERÍODO SI - B104 2016.1

HORÁRIO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
8h-9h40	Bebidas e Enogastronomia (Ana Emília)	Estágio Supervisionado I (Rogério)	Bebidas e Enogastronomia (Ana Emília)	Estágio Supervisionado I (Rogério)	Banquetes e Eventos (Cristiane)
9h50-11h30	Marketing (Remédios/Valeria)		Marketing (Remédios/Valeria)		
13h10-14h50				Confeitaria e Doçaria (Samara)	
14h50-16h40					

6º PERÍODO SI - B107 2016.1

HORÁRIO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
8h-9h40	Panificação (Estefânia)	Ética Profissional (Patrícia)	Cozinha Contemporânea I (Karinne)	Ética Profissional (Patrícia)	Estágio Supervisionado II (Renata)
9h50-11h30		Projeto de Amb. e Design para Restaurantes e Similares (Noádia)			
13h10-14h50					
14h50-16h40					