

	HORÁRIO DE AULA				CÓDIGO:	
					CCG-FOR-01	
APROVADO POR:	SUPERINTENDENTE ACADÊMICA			DATA:	05/02/2020	VERSÃO: 07

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA				SEMESTRE LETIVO:	2021.1
PERÍODO:	1	TURMA:	ABR0240101NMA	TURNO:	MANHÃ	BLOCO:
CURSO:	CST EM GASTRONOMIA				SEMESTRE LETIVO:	2021.1
PERÍODO:	1	TURMA:	ABR0240101NNA	TURNO:	NOITE	BLOCO:

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
08:00 às 08:50	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA AVA	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA AVA	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS AVA	GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS AVA	-
08:50 às 09:40	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA Profª. Juliana Dias	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA Prof. Walaci Morais	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS Profª. Priscilla Maia	GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profª. Telma Costa	-
09:50 às 10:40	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS AVA	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA Prof. Walaci Morais	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA		GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profª. Telma Costa	-
10:40 às 11:30	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS Prof. Rodrigo Oliveira					-

INTERVALO:	09:40 às 09:50
-------------------	-----------------------

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
18:30 às 19:20	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA AVA	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA AVA	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS AVA	GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS AVA	-
19:20 às 20:10	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA Profª. Juliana Dias	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA Prof. Walaci Morais	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS Profª. Priscilla Maia	GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profª. Telma Costa	-
20:20 às 21:10	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS AVA	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA Prof. Walaci Morais	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE UBÍQUA		GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profª. Telma Costa	-
21:10 às 22:00	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS Prof. Rodrigo Oliveira					-

INTERVALO:

20:10 às 20:20

	HORÁRIO DE AULA			CÓDIGO:	
				CCG-FOR-01	
APROVADO POR:	SUPERINTENDENTE ACADÊMICA		DATA:	05/02/2020	VERSÃO: 07

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA				SEMESTRE LETIVO:	2021.1	
PERÍODO:	3	TURMA:	ABR0240103NNA	TURNO:	NOITE	BLOCO:	

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
18:30 às 19:20	TÓPICOS INTEGRADORES I Profª Telma Costa Sala	COZINHA REGIONAL AVA	CONFEITARIA AVA	ESTUDOS E SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ AVA	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO AVA	-
19:20 às 20:10	TÓPICOS INTEGRADORES I Profª Telma Costa Sala	COZINHA REGIONAL Profª. Juliana Dias Sala	CONFEITARIA Prof. Walaci Morais	ESTUDOS E SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ Profª. Marcia Hellen	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO Prof. Bruno Ferreira	-
20:20 às 21:10	TÓPICOS INTEGRADORES I Profª Telma Costa Sala	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER AVA	CONFEITARIA Prof. Walaci Morais	GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL AVA	GESTÃO DE CUSTOS EM EMPREEND. GASTR. AVA	-
21:10 às 22:00		ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Profª Keilla Cardoso		GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL Profª. Daniele Farias	GESTÃO DE CUSTOS EM EMPREEND. GASTR. Prof. Bruno Ferreira	-

INTERVALO:	20:10 às 20:20
-------------------	----------------