



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Gastronomia

ANO:2021/1

SEMESTRE: 1º

COORDENADOR(A): Luana Duarte Teles

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
18h30min às 19h15min	Técnicas Culinárias I-120h	Ética e Legislação trabalhista - 30h	Química Culinária – 60h	Química Culinária – 60h	Língua Italiana na Gastronomia (Turma A) – 30h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Técnicas Culinárias I-120h	Ética e Legislação trabalhista	Química Culinária – 60h	Química Culinária – 60h	Língua Italiana na Gastronomia (turma A) – 30h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Técnicas Culinárias I-120h	História da Alimentação	Técnicas Culinárias I-120h	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h	Microbiologia de Alimentos - 45h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Técnicas Culinárias I-120h	História da Alimentação	Técnicas Culinárias I-120h	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h	Microbiologia de Alimentos - 45h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Técnicas Culinárias I-120h	História da Alimentação	Técnicas Culinárias I-120h	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h	Microbiologia de Alimentos - 45h	12h às 12h45min	

Tutoria 1ª série: Quarta-feira 17:30h às 18:30h



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Gastronomia

ANO:2021/1

SEMESTRE: 3º

COORDENADOR(A): Luana Duarte Teles

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
18h30min às 19h15min	Gestão em Gastronomia-45h	Organização de Eventos I-30h		Identidade dos Alimentos da Gastronomia-30h	Gastronomia e Hospitalidade-30h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Gestão em Gastronomia-45h	Organização de Eventos I-30h		Identidade dos Alimentos da Gastronomia-30h	Gastronomia e Hospitalidade-30h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Gestão em Gastronomia-45h				Enologia e Bebidas-30h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Planejamento e projetos em Gastronomia-30h				Enologia e Bebidas-30h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Planejamento e projetos em Gastronomia-30h					12h às 12h45min	

Tutoria 2ª série: Quarta-feira 17:30h às 18:30h



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Gastronomia

ANO:2021/1

SEMESTRE: 5º

COORDENADOR(A): Luana Duarte Teles

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
17h às 18:30h	Projeto de Conclusão em Gastronomia II-30h		Tutoria				
18h30min às 19h15min	Organização de Eventos II - 30h	Cozinha Europeia - 120h	Organização de Eventos II – 30h	Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada – 75h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Cozinha Brasileira II – 60h	Cozinha Europeia - 120h	Língua Italiana na Gastronomia (turma B) – 30h	Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada – 75h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Cozinha Brasileira II – 60h	Cozinha Europeia - 120h	Língua Italiana na Gastronomia (turma B) – 30h	Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada – 75h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Cozinha Brasileira II – 60h	Cozinha Europeia - 120h	Língua Francesa na Gastronomia 30h	Enogastronomia - 30h	Confeitaria Avançada – 75h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Cozinha Brasileira II – 60h	Cozinha Europeia - 120h	Língua Francesa na Gastronomia 30h	Enogastronomia - 30h	Confeitaria Avançada – 75h	12h às 12h45min	

Tutoria 3ª série: Quarta-feira 17:30h às 18:30h