

<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE</b>	
<b>GRADE HORÁRIA – CURSOS NOTURNOS</b>	
<b>CURSO: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>	<b>ANO: 2022</b>
<b>SÉRIE: 1ª</b>	
<b>SEMESTRE LETIVO DO ANO:</b>	<b>( x ) 1º SEMESTRE      ( ) 2º SEMESTRE</b>
<b>COORDENADOR (A): Luana Duarte Teles</b>	

HORÁRIO DE AULAS	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário de aula	Disciplina
17:30 As 18:30		Tutoria Luana			Técnicas Culinárias I- 120h		
18h30 às 19h15	Técnicas Culinárias I- 120h	Ética e Legislação trabalhista - 30h	Química Culinária	Química Culinária - 60h	Técnicas Culinárias I- 120h	08h00 às 08h45min	
19h15 às 20h00	Técnicas Culinárias I- 120h	Ética e Legislação trabalhista	Química Culinária	Química Culinária - 60h	Técnicas Culinárias I- 120h	08h45min às 09h30min	
20h00 às 20h45	Técnicas Culinárias I- 120h	História da Alimentação	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h	Sociologia na Alimentação e Gastronomia	Microbiologia de Alimentos - 45h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO					SEM INTERVALO		
21h00 às 21h45	Técnicas Culinárias I- 120h	História da Alimentação	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h	Sociologia na Alimentação e Gastronomia	Microbiologia de Alimentos - 45h	10h30min às 11h15min	
21h45 às 22h30	Técnicas Culinárias I- 120h	História da Alimentação	Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos - 45h		Microbiologia de Alimentos - 45h	11h15min às 12h00	

<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE</b>	
<b>GRADE HORÁRIA – CURSOS NOTURNOS</b>	
<b>CURSO: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>	<b>ANO: 2022</b>
<b>SÉRIE: 2ª</b>	
<b>SEMESTRE LETIVO DO ANO:           ( x ) 1º SEMESTRE           (   ) 2º SEMESTRE</b>	
<b>COORDENADOR (A): Luana Duarte Teles</b>	

HORÁRIO DE AULAS	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário de aula	Disciplina
17:45 às 18:30		Técnicas Culinárias I - 120h		Identidade dos Alimentos da Gastronomia			
18h30 às 19h15	Gestão em Gastronomia-45h	Técnicas Culinárias I - 120h	Gastronomia e Hospitalidade-30h	Identidade dos Alimentos da Gastronomia	Panificação-75h Ricardo	08h00 às 08h45min	
19h15 às 20h00	Gestão em Gastronomia-45h	Técnicas Culinárias I - 120h	Gastronomia e Hospitalidade-30h	Confeitaria Básica-60h Luana	Panificação-75h Ricardo	08h45min às 09h30min	
20h00 às 20h45	Gestão em Gastronomia-45h	Técnicas Culinárias I - 120h	Técnicas Culinárias I - 120h	Confeitaria Básica-60h Luana	Panificação-75h Ricardo	09h45min às 10h30min	
<b>INTERVALO</b>					<b>SEM INTERVALO</b>		
21h00 às 21h45	Planejamento e projetos em Gastronomia	Técnicas Culinárias I - 120h	Técnicas Culinárias I - 120h	Confeitaria Básica-60h Luana	Panificação-75h Ricardo	10h30min às 11h15min	
21h45 às 22h30	Planejamento e projetos em Gastronomia-30h	Técnicas Culinárias I - 120h		Confeitaria Básica-60h Luana	Panificação-75h Ricardo	11h15min às 12h00	

<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE</b>	
<b>GRADE HORÁRIA – CURSOS NOTURNOS</b>	
<b>CURSO: Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>	<b>ANO: 2022</b>
<b>SÉRIE: 3ª</b>	
<b>SEMESTRE LETIVO DO ANO:           ( x ) 1º SEMESTRE       ( ) 2º SEMESTRE</b>	
<b>COORDENADOR (A):Luana Duarte Teles</b>	

<b>HORÁRIO DE AULAS</b>	<b>DIAS DA SEMANA (NOITE)</b>					<b>SÁBADO (MANHÃ)</b>	
	<b>2ª feira</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira</b>	<b>5ª feira</b>	<b>6ª feira</b>	<b>Horário de aula</b>	<b>Disciplina</b>
<b>17h às 18h30</b>	Projeto de Conclusão em Gastronomia II-30h						
<b>18h30 às 19h15</b>	Organização de Eventos II - 30h	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Língua Italiana na Gastronomia - 30h	Panificação-75h	<b>08h00 às 08h45min</b>	
<b>19h15 às 20h00</b>	Organização de Eventos II - 30h	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Língua Italiana na Gastronomia - 30h	Panificação-75h	<b>08h45min às 09h30min</b>	
<b>20h00 às 20h45</b>	Enologia e Bebidas-30h	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Língua Francesa na Gastronomia 30h	Panificação-75h	<b>09h45min às 10h30min</b>	
<b>INTERVALO</b>						<b>SEM INTERVALO</b>	
<b>21h00 às 21h45</b>	Enologia e Bebidas-30h	Organização de Eventos I-30h Ricardo	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo	Língua Francesa na Gastronomia 30h	Panificação-75h	<b>10h30min às 11h15min</b>	
<b>21h45 às 22h30</b>		Organização de Eventos I-30h Ricardo	Cozinha Quente e Fria-120h Ricardo		Panificação-75h	<b>11h15min às 12h00</b>	