

<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE</b>	
<b>GRADE HORÁRIA – CURSOS NOTURNOS</b>	
<b>CURSO: Bacharelado em Gastronomia</b>	<b>ANO: 2025</b>
<b>SEMESTRE: 1º (Matriz 2024)</b>	
<b>COORDENADOR: Juliano Garavaglia</b>	

	<b>Dias da semana (noite)</b>				
	<b>2ª feira</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira</b>	<b>5ª feira</b>	<b>6ª feira</b>
<b>16h40 às 17h30</b>					
<b>17h30 às 18h20</b>	<b>Intervalo</b>				
<b>18h20 às 19h10</b>	Química e Bioquímica Culinária I (DNUTRI)	Língua e Cultura Italiana na Gastronomia (DEH)	História da Alimentação (DEH)	Mercado de Trabalho com Alimentos (DNUTRI)	Tutoria 1 (DNUTRI)
<b>19h10 às 20h00</b>	Química e Bioquímica Culinária I (DNUTRI)	Língua e Cultura Italiana na Gastronomia (DEH)	História da Alimentação (DEH)	Mercado de Trabalho com Alimentos (DNUTRI)	Saúde Coletiva (DSC)
<b>20h00 às 20h50</b>	Química e Bioquímica Culinária I (DNUTRI)	Língua e Cultura Italiana na Gastronomia (DEH)	História da Alimentação (DEH)	Microbiologia de Alimentos (DNUTRI)	Saúde Coletiva (DSC)
<b>20h50 às 21h40</b>	Química e Bioquímica Culinária I (DNUTRI)		Bioética (DEH)	Microbiologia de Alimentos (DNUTRI)	Saúde Coletiva (DSC)
<b>21h40 às 22h30</b>			Bioética (DEH)	Microbiologia de Alimentos (DNUTRI)	

<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE</b>	
<b>GRADE HORÁRIA – CURSOS NOTURNOS</b>	
<b>CURSO: Bacharelado em Gastronomia</b>	<b>ANO: 2025</b>
<b>SEMESTRE: 3º (Matriz 2024)</b>	
<b>COORDENADOR: Juliano Garavaglia</b>	

	<b>Dias da semana (noite)</b>				
	<b>2ª feira</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira</b>	<b>5ª feira</b>	<b>6ª feira</b>
<b>16h40 às 17h30</b>					
<b>17h30 às 18h20</b>	<b>Intervalo</b>				
<b>18h20 às 19h10</b>	Sociologia da Alimentação na Gastronomia (DEH)	Tutoria 3 (DNUTRI)	Identidade Regional dos Alimentos (DNUTRI)	Química e Bioquímica Culinária II (DNUTRI)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)
<b>19h10 às 20h00</b>	Sociologia da Alimentação na Gastronomia (DEH)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)	Identidade Regional dos Alimentos (DNUTRI)	Química e Bioquímica Culinária II (DNUTRI)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)
<b>20h00 às 20h50</b>	Organização de Eventos e Serviços (DNUTRI)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)	Identidade Regional dos Alimentos (DNUTRI)	Química e Bioquímica Culinária II (DNUTRI)	
<b>20h50 às 21h40</b>	Organização de Eventos e Serviços (DNUTRI)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)	Identidade Regional dos Alimentos (DNUTRI)	Química e Bioquímica Culinária II (DNUTRI)	
<b>21h40 às 22h30</b>	Organização de Eventos e Serviços (DNUTRI)	Técnicas Culinárias II (DNUTRI)			

<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: 2025</b>
<b>SÉRIE: Aluno retidos (Matriz 2015)</b>	
<b>SEMESTRE LETIVO DO ANO:</b>	<b>( x ) 1º SEMESTRE      (   ) 2º SEMESTRE</b>
<b>COORDENADOR: Juliano Garavaglia</b>	

	<b>Dias da semana (noite)</b>				
	<b>2ª feira</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira</b>	<b>5ª feira</b>	<b>6ª feira</b>
<b>16h40 às 17h30</b>					
<b>17h30 às 18h20</b>	<b>Intervalo</b>				
<b>18h20 às 19h10</b>	Língua Inglesa na Gastronomia (DEH)	Cozinha Brasileira II (DNUTRI)	Planejamento e Projetos em Gastronomia (DNUTRI)	Língua Francesa na Gastronomia (DEH)	Cozinha das Américas (DNUTRI)
<b>19h10 às 20h00</b>	Língua Inglesa na Gastronomia (DEH)	Cozinha Brasileira II (DNUTRI)	Planejamento e Projetos em Gastronomia (DNUTRI)	Língua Francesa na Gastronomia (DEH)	Cozinha das Américas (DNUTRI)
<b>20h00 às 20h50</b>		Cozinha Brasileira II (DNUTRI)	Projeto de Conclusão em Gastronomia II (DNUTRI)		Cozinha das Américas (DNUTRI)
<b>20h50 às 21h40</b>		Cozinha Brasileira II (DNUTRI)	Projeto de Conclusão em Gastronomia II (DNUTRI)		Cozinha das Américas (DNUTRI)
<b>21h40 às 22h30</b>					