



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:2020/1

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	Sociologia na Alimentação e Gastronomia - 30h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Técnicas Culinárias I-120h	Ética e Legislação trabalhista	Química Culinária – 60h	Química Culinária – 60h	Sociologia na Alimentação e Gastronomia - 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	



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:2020/2

SEMESTRE: 2º

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 II - 120h	Metodologia científica - 30h	Análise Sensorial na gastronomia - 30h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Panificação- 75h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Técnicas Culinárias II - 120h	Metodologia científica - 30h	Análise Sensorial na gastronomia - 30h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Panificação- 75h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Técnicas Culinárias II - 120h	Técnicas Culinárias II - 120h	Antropologia da alimentação na Gastronomia- 45h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Panificação- 75h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Técnicas Culinárias II - 120h	Técnicas Culinárias II - 120h	Antropologia da alimentação na Gastronomia- 45h	Planejamento Físico e Organizacional-30h	Panificação- 75h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Técnicas Culinárias II - 120h	Técnicas Culinárias II - 120h	Antropologia da alimentação na Gastronomia- 45h	Planejamento Físico e Organizacional-30h	Panificação- 75h	12h às 12h45min	



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:2020/1

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	Cozinha Quente e Fria-120h	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	Cozinha Quente e Fria-120h	Confeitaria Básica-60h	Gastronomia e Hospitalidade-30h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Gestão em Gastronomia-45h	Cozinha Quente e Fria-120h	Cozinha Quente e Fria-120h	Confeitaria Básica-60h	Identidade dos Alimentos da Gastronomia-30h	09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Planejamento e projetos em Gastronomia-30h	Cozinha Quente e Fria-120h	Cozinha Quente e Fria-120h	Confeitaria Básica-60h	Enologia e Bebidas-30h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Planejamento e projetos em Gastronomia-30h	Cozinha Quente e Fria-120h	Cozinha Quente e Fria-120h	Confeitaria Básica-60h	Enologia e Bebidas-30h	12h às 12h45min	



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:2020/2

SEMESTRE: 4º

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		Nutrição e Saúde - 45h	Cozinha Oriental - 75h	Cozinha Brasileira I - 75h	Cozinha das Américas - 60h	08h às 08h45min	Seminários e Oficinas em Gastronomia - 60h
19h15min às 20h	Projeto de conclusão em Gastronomia I - 30h	Nutrição e Saúde - 45h	Cozinha Oriental - 75h	Cozinha Brasileira I - 75h	Cozinha das Américas - 60h	08h45min às 09h30min	Seminários e Oficinas em Gastronomia - 60h
20h às 20h45min	Projeto de conclusão em Gastronomia I - 30h	Nutrição e Saúde - 45h	Cozinha Oriental - 75h	Cozinha Brasileira I - 75h	Cozinha das Américas - 60h	09h45min às 10h30min	Seminários e Oficinas em Gastronomia - 60h
INTERVALO						10h30min às 11h15min	Seminários e Oficinas em Gastronomia - 60h
21h às 21h45min	Marketing em Gastronomia - 30h	Língua Inglesa na Gastronomia - 30h	Cozinha Oriental - 75h	Cozinha Brasileira I - 75h	Cozinha das Américas - 60h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Marketing em Gastronomia - 30h	Língua Inglesa na Gastronomia - 30h	Cozinha Oriental - 75h	Cozinha Brasileira I - 75h	Cozinha das Américas - 60h	12h às 12h45min	



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Gastronomia

ANO:2020/1

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 – 30h	Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada – 75h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Cozinha Brasileira II – 60h	Cozinha Europeia - 120h	Língua Italiana na Gastronomia – 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	