

HORÁRIO DAS AULAS

MANHÃ		TARDE		NOITE	
1	7h30 – 8h20	6	13h15 – 14h05	11*	18h30 – 19h20
2	8h20 – 9h10	7	14h05 – 14h55	12	19h20 – 20h10
INTERV	9h10 – 9h20	INTERV	14h55 – 15h05	13	20h10 – 21h00
3	9h20 – 10h10	8	15h05 – 15h55	INTERV	21h00 – 21h10
4	10h10 – 11h00	9	15h55 – 16h45	14	21h10 – 22h00
5*	11h00 – 11h50	10*	16h45 – 17h35	15	22h00 - 22h50

* Módulo selecionado para desenvolvimento de Projetos Integradores e outras atividades acadêmicas (Orientação de TCCs, Oficinas, reuniões das ligas, grupos de pesquisa etc.) nos dias em que não houver atribuição de aula ou de laboratório no horário.

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
CURSO: GASTRONOMIA
HORÁRIOS DO 1º/2021

AGRUPADOR: 01G

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	Agrup.Comp.
ENEX50118	CIENCIA DOS ALIMENTOS	2	2			12-13						01G
ENEX50213	CUSTOS APLICADO A GASTRONOMIA	2	2							12-13		01G
ENEX50419	FUNDAMENTOS DA ALIMENTACAO E DA NUTRICAO	2	2			14-15						01G
ENEX50497	HISTORIA DA ALIMENTACAO E DA GASTRONOMIA	2	2					12-13				01G
ENEX50985	RECURSOS HUMANOS EM GASTRONOMIA	2	2							14-15		01G
ENEX51058	TECNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL	10		8	2		P 11-14		P 11-14		(on line 2)	01G11
ENUN51118	ETICA E CIDADANIA	2	2					14-15				01G

AGRUPADOR: 02G

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	Agrup.Comp.
ENEX50195	COZINHAS ASIATICAS	6		4	2			P 11-14			(on line 2)	02G11
ENEX50705	MICROBIOLOGIA, HIGIENE E LEGISL ALIMENTOS	2	2				14-15					02G
ENEX50788	PANIFICACAO	6		4	2					P 11-14	(on line 2)	02G11
ENEX51055	TECNOL ASPEC REGUL INDUSTRIA DE ALIMENTOS	3	2		1		12-13				(on line 1)	02G
ENEX51057	TECNICAS DE COZINHA FRIA	6		4	2				P 11-13		(on line 2)	02G11
ENOP50760	OPTATIVA (deverá optar por um dos dois componentes abaixo)	4	2		2							02G
ENOP51334	METOD CIENT EM ASPEC HIST E CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA (optativa)	4	2		2	12-13					(on line 2)	02G
ENUN51119	INTRODUCAO A COSMOVISSAO REFORMADA	2	2			14-15						02G

AGRUPADOR: 03G

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	Agrup.Comp.
ENEX50157	CONFEITARIA	6		4	2				P 11-14		(on line 2)	03G11
ENEX50196	COZINHAS CLÁSSICAS DA EUROPA	6		4	2					P 11-14	(on line 2)	03G11
ENEX50198	COZINHAS DO MEDITERRÂNEO	6		4	2	P 11-14					(on line 2)	03G11
ENEX50480	GESTAO E PLANEJAMENTO DE A&B	4	4					12-15				03G
ENEX50648	MARKETING EM GASTRONOMIA	2	2				12-13					03G
ENUN51120	PRINCIPIOS DE EMPREENDEDORISMO	2	2				14-15					03G
ORIN51331	PROJETO INTEGRADOR EMPREEND GASTRONOMICOS		2									03G11

AGRUPADOR: 04G

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	Agrup.Comp.
ENEX50080	BEBIDAS	4		4						P 11-14		04G11
ENEX50193	COZINHA BRASILEIRA	5		4	1	P 11-14					(on line 1)	04G11
ENEX50194	COZINHA PAULISTANA	5		4	1		P 11-14				(on line 1)	04G11
ENEX50197	COZINHAS DA AMÉRICA	5		4	1			P 11-14			(on line 1)	04G11
ENEX50362	EVENTOS GASTRONOMICOS	2		2					P 12-13			04G11
ENUN51121	PROJETOS EMPREENDEDORES	2	2						P 14-15			04G
ORIN51332	PROJETO INTEGRADOR EVENTOS GASTRONOMICOS	2		2								04G11