

## HORÁRIO DAS AULAS

MANHÃ		TARDE		NOITE	
1	7h30 – 8h20	6	13h15 – 14h05	<b>11*</b>	<b>18h30 – 19h20</b>
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
<b>5*</b>	<b>11h00 – 11h50</b>	<b>10*</b>	<b>16h45 – 17h35</b>	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/2022**

**TURMA: 01G**

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	TURMA
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

**TURMA: 02G**

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	TURMA
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			08-09			(on line 2)	02G11
ENOP50760	OPTATIVA (deverá optar por um dos dois componentes abaixo)	4	2		2	12-13					(on line 2)	02G
ENOP51334	METOD CIENT EM ASPEC HIST E CULTURAI DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA (optativa)	4	2		2	12-13					(on line 2)	02G
ENUN51119	INTRODUCAO A COSMOVISSAO REFORMADA	2	2			14-15						02G

**TURMA: 03G**

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	TURMA
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

**TURMA: 04G**

Componente	nome do componente	c.h. total	teoria	prática	EAD	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira	Sábado	TURMA
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							14-15		04G
ORIN51332	PROJETO INTEGRADOR EVENTOS GASTRONOMICOS	2		2								04G11