

# Gastronomia

# HORÁRIO DAS AULAS

MANHÃ		TARDE		NOITE	
1	7h30 – 8h20	6	13h15 – 14h05	11*	<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 laboratório no horário.

Turma: 01G - Noturno									
Componente	Nome do Componente	Aulas semanais	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Turma
ENEX50118	CIÊNCIA DOS ALIMENTOS	2	11 – 12						01G
ENEX50213	CUSTOS APLICADO A GASTRONOMIA	2				11 – 12			01G
ENEX50419	FUND DA ALIMENTAÇÃO E DA NUTRIÇÃO	2	13 – 14						01G
ENEX50497	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA	2			12 – 13				01G
ENEX50985	RECURSOS HUMANOS EM GASTRONOMIA	2				13 – 14			01G
ENEX51058	TECNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL - 2CH EaD	10		11 – 14			11 – 14		01G11
ENIUN51118	ÉTICA E CIDADANIA	2			14 – 15				01G

Turma: 02G - Noturno									
Componente	Nome do Componente	Aulas semanais	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Turma
ENEX50195	COZINHAS ASIATICAS - 2CH EaD	6		11 – 14					02G11
ENEX50705	MICROBIOLOGIA, HIGIENE E LEGISLACAO DOS ALIMENTOS	2	11 – 12						02G
ENEX50788	PANIFICAÇÃO - 2CH EaD	6				11 – 14			02G11
ENEX51055	TEC. E ASPECTOS REGULATÓRIOS NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS - 1CH EaD	3	13 – 14						02G
ENEX51057	TECNICAS DE COZINHA FRIA - 2CH EaD	6				11 – 14			02G11
ENOP51334	MET C PES EM ASP HIST E CULT DA ALIM GAS - 2CH EaD	4		12 – 13					02G
ENUNS1119	INTRODUÇÃO À COSMOVISÃO REFORMADA	2		14 – 15					02G