



1º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
7h às 7h50 7h50 às 8h40	Cozinha Brasileira Prof. Eduardo Batista Sala: 326		Técnicas Fundamentais Prof. Henrique Martins Sala: 326		
8h40 às 8h50			Intervalo		
8h50 às 9h40 9h40 às 10h30	Cozinha Brasileira Prof. Eduardo Batista Sala: 326		Técnicas Fundamentais Prof. Henrique Martins Sala: 326		

Disciplinas EAD

Desenvolvimento de Produto e Precificação
Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha
Microbiologia, Higiene e Manipulação de Alimentos
Língua Portuguesa "Produção/ Interpretação/ Argumentação"
Metodologia Científica
Projetos Extensionistas I



2º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
19h às 19h50 19h50 às 20h40	Cozinha Italiana Prof. Sinval Sala: 321		Panificação Prof. Renato Pires Sala: 326	Cozinha Fria Prof. Henrique Martins Sala: 326	
20h40 às 20h55			Intervalo		
20h55 às 21h45 21h45 às 22h35	Cozinha Italiana Prof. Sinval Sala: 321		Panificação Prof. Renato Pires Sala: 326	Cozinha Fria Prof. Henrique Martins Sala: 326	

Disciplinas EAD

História da Alimentação
Nutrição Funcional
Projetos Extensionistas II

4º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
19h às 19h50 19h50 às 20h40	Empório Colaborativo Profa. Maria Aparecida Sala: 327	Cozinha Mineira Prof. Marcus Monteiro Sala: 327	Tendências Gastronômicas Prof. Sinval Sala: 327	Enologia Prof. Carlos Henrique Sala: 321	Confeitaria Profa. Michelle Vidal Sala: 327
20h40 às 20h55			Intervalo		
20h55 às 21h45 21h45 às 22h35	Eventos Gastronômicos Prof. Eduardo Batista Sala: 327	Cozinha Mineira Prof. Marcus Monteiro Sala: 327	Tendências Gastronômicas Prof. Sinval Sala: 327		Confeitaria Profa. Michelle Vidal Sala: 327

Disciplinas EAD

Atividades Complementares
Libras