

HORÁRIO GASTRONOMIA 1/2026 **MANHÃ**

1º	PRESENCIAL	7h às 8h40	SEGUNDA		LOCAL	TERÇA		LOCAL	QUARTA		LOCAL	QUINTA		LOCAL	SEXTA		LOCAL			
			COZINHA BRASILEIRA													TÉCNICAS FUNDAMENTAIS				
	COZINHA BRASILEIRA															TÉCNICAS FUNDAMENTAIS				
	8h00 às 10h00	COZINHA BRASILEIRA															TÉCNICAS FUNDAMENTAIS			
		COZINHA BRASILEIRA																TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		
		COZINHA BRASILEIRA																	TÉCNICAS FUNDAMENTAIS	
	EAD	Desenvolvimento de Produto e Precificação								Língua Portuguesa "Produção/ Interpretação/ Argumentação"						Microbiologia, Higiene e Manipulação de alimentos				
	Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha								Metodologia do Estudo da Pesquisa e Produção Científica						Projetos Extensionistas I					

2º	PRESENCIAL	7h às 8h40	SEGUNDA	LOCAL	TERÇA	LOCAL	QUARTA	LOCAL	QUINTA	LOCAL	SEXTA	LOCAL
					PANIFICAÇÃO	Cozinha Didática	COZINHA FRIA	Cozinha Didática	COZ. ITALIANA	Cozinha Didática		
					PANIFICAÇÃO	Cozinha Didática	COZINHA FRIA	Cozinha Didática	COZ. ITALIANA	Cozinha Didática		
					PANIFICAÇÃO	Cozinha Didática	COZINHA FRIA	Cozinha Didática	COZ. ITALIANA	Cozinha Didática		
					PANIFICAÇÃO	Cozinha Didática	COZINHA FRIA	Cozinha Didática	COZ. ITALIANA	Cozinha Didática		
					PANIFICAÇÃO	Cozinha Didática	COZINHA FRIA	Cozinha Didática	COZ. ITALIANA	Cozinha Didática		
	EAD	História da Alimentação						Projetos Extensionistas II				
	Nutrição Funcional											

HORÁRIO GASTRONOMIA 1/2026 **NOITE**

1º	PRESENCIAL	SEGUNDA		LOCAL	TERÇA		LOCAL	QUARTA		LOCAL	QUINTA		LOCAL	SEXTA		LOCAL					
		1h às 2h00			TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		Cozinha Didática				COZINHA BRASILEIRA		Cozinha Didática								
					TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		Cozinha Didática				COZINHA BRASILEIRA		Cozinha Didática								
					TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		Cozinha Didática				COZINHA BRASILEIRA		Cozinha Didática								
					TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		Cozinha Didática				COZINHA BRASILEIRA		Cozinha Didática								
					TÉCNICAS FUNDAMENTAIS		Cozinha Didática				COZINHA BRASILEIRA		Cozinha Didática								
		2h05 às 2h35																			
EAD	Desenvolvimento de Produto e Precificação							Língua Portuguesa "Produção/ Interpretação/ Argumentação"							Microbiologia, Higiene e Manipulação de alimentos						
	Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha							Metodologia do Estudo da Pesquisa e Produção Científica							Projetos Extensionistas I						

3º	PRESENCIAL	SEGUNDA		LOCAL	TERÇA		LOCAL	QUARTA		LOCAL	QUINTA		LOCAL	QUINTA		LOCAL
		COZ. FRANCESA		Cozinha Didática				COZINHA ASIÁTICA		Cozinha Didática	COQUETELARIA		Sala de Bebidas			
		COZ. FRANCESA		Cozinha Didática				COZINHA ASIÁTICA		Cozinha Didática	COQUETELARIA		Sala de Bebidas			
		COZ. FRANCESA		Cozinha Didática				COZINHA ASIÁTICA		Cozinha Didática						
		COZ. FRANCESA		Cozinha Didática				COZINHA ASIÁTICA		Cozinha Didática						
EAD		Estudos Interdisciplinares										Gestão e Empreendedorismo				
		Planejamento e Organização de Cardápios (Custos)														

Obs.1 Todas as disciplinas presenciais tem ao lado o professor que a ministra. As disciplinas sem indicação de professor (todas estão em EAD do curso de gastronomia) são disciplinas de cursos em comum.

Obs.2 Todas as disciplinas do curso de gastronomia seguem o sistema de avaliação de notas, exceto as disciplinas comum aos outros cursos, já referenciadas no item "Obs.1" logo acima