



1º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18h50 - 19h40	Microbiologia e Segurança de Alimentos Patrícia Rezende	História da Alimentação e da Gastronomia Marianna de Alencar	Cozinha Fundamental Felipe Caffini	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
19h40 - 20h30	Microbiologia e Segurança de Alimentos Patrícia Rezende	História da Alimentação e da Gastronomia Marianna de Alencar	Cozinha Fundamental Felipe Caffini	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
20h50 - 21h40	Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares Martha Bessa	Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e de Bebidas Yury Feliciano	Cozinha Fundamental Felipe Caffini	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
21h40-22h30	Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares Martha Bessa	Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e de Bebidas – Yury Feliciano	Cozinha Fundamental Felipe Caffini	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	

Disciplinas EAD:

Microbiologia – 50% EAD – 2 créditos

História da Alimentação e da Gastronomia – 50% EAD – 2 créditos

As aulas EAD são postadas no portal acadêmico e as respectivas atividades podem ser desenvolvidas pelo aluno em qualquer dia e horário da semana.

1º PERÍODO – GRADE 2024-2

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Cozinha Francesa e Cozinha Italiana	4	4	0	João Simoncini
Cozinha Fundamental	4	4	0	Felipe Caffini
Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares	2	2	0	Martha Bessa
História da Alimentação e da Gastronomia	4	2	2	Marianna de Alencar
Microbiologia e Segurança de Alimentos	4	2	2	Patrícia Rezende
Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e de Bebidas	2	2	0	Yury Feliciano

2º PERÍODO DIURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8h - 8h50	Panificação Málio Afísio	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar – Ricardo Viera	Cozinha Brasileira João Simoncini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Práticas Extensionista I Patrícia Rezende
8h50 -9h40	Panificação Málio Afísio	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar – Ricardo Viera	Cozinha Brasileira João Simoncini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentos e Bebidas - Patrícia Horta
10h-10h50	Panificação Málio Afísio	Planejamento de Cardápios Felipe Caffini	Cozinha Brasileira João Simoncini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	
10h50 - 11h40	Panificação Málio Afísio	Planejamento de Cardápios Felipe Caffini	Cozinha Brasileira João Simoncini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	

2º PERÍODO – GRADE 2024-2

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Cozinha Brasileira	4	4	0	João Simoncini
Cozinha de Carnes e Aves	4	4	0	Yury Feliciano
Cozinha de Pescados e Frutos do Mar	2	2	0	Ricardo Vieira
Cultura dos Povos Originários e Afroamericanos	2	0	2	João Simoncini
Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentos e Bebidas	2	1	1	Patrícia Horta
Panificação	4	4	0	Málio Afísio
Planejamento de Cardápios	2	2	0	Felipe Caffini
Práticas Extensionistas I	2	1	1	Patrícia Rezende

Disciplinas EAD:

Cultura dos Povos Originários e Afroamericanos – 100% EAD – 2 créditos

Práticas Extensionistas I – 50% EAD – 1 crédito

Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentos e Bebidas – 50% EAD – 1 crédito

As aulas EAD são postadas no portal acadêmico e as respectivas atividades podem ser desenvolvidas pelo aluno em qualquer dia e horário da semana.

3º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18h50 - 19h40		Cozinha Internacional – Ricardo Viera	Prática Extensionista II Marco Morais	Confeitoraria – Malio Afisio	
19h40 - 20h30		Cozinha Internacional – Ricardo Viera	Técnicas de Serviço Marco Morais	Confeitoraria – Malio Afisio	
20h50 - 21h40	Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas – Patrícia Horta	Cozinha Internacional – Ricardo Viera	Bebidas e Harmonizações Marco Morais	Confeitoraria – Malio Afisio	
21h40-22h30	Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas – Patrícia Horta		Bebidas e Harmonizações Marco Morais		

3º PERÍODO – GRADE 2024-2

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Bebidas e Harmonizações	4	2	2	Marco Morais
Confeitoraria	4	3	1	Malio Afisio
Cozinha Internacional	4	3	1	Ricardo Viera
Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas	4	2	2	Patrícia Horta
Marketing em Serviços de Alimentos e Bebidas	2	0	2	Patrícia Horta
Práticas Extensionistas II	2	1	1	Marco Morais
Técnicas de Serviço	2	1	1	Marco Morais

Atividades Complementares I (4 créditos, equivalentem a 72 horas horas de estágio, capacitação e prática comprovadas através de declarações e certificados).

Disciplinas EAD:

Bebidas e Harmobizações – 50% EAD – 2 créditos

Confeitoraria – 25% EAD – 1 crédito

Cozinha Internacional – 25% EAD – 1 crédito

Marketing em Serviços de Alimentos e Bebidas – 100% EAD – 2 créditos

Técnicas de Serviços – 50% EAD – 1 crédito

As aulas EAD são postadas no portal acadêmico e as respectivas atividades podem ser desenvolvidas pelo aluno em qualquer dia e horário da semana.

4º PERÍODO DIURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8h - 8h50		Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano	TCC Patrícia Horta	Cozinha Mineira João Simoncini
8h50 -9h40		Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano	TCC Patrícia Horta	Cozinha Mineira João Simoncini
10h-10h50		Cozinha para Eventos Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano	Cozinha Autoral Felipe Caffini	Cozinha Mineira João Simoncini
10h50 - 11h40		Cozinha para Eventos Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano	Cozinha Autoral Felipe Caffini	Cozinha Mineira João Simoncini

4º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18h50 - 19h40	TCC Patrícia Horta	Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano		Cozinha Mineira João Simoncini
19h40 - 20h30	TCC Patrícia Horta	Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano		Cozinha Mineira João Simoncini
20h50 - 21h40	Cozinha Autoral Felipe Caffini	Cozinha para Eventos Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano		Cozinha Mineira João Simoncini
21h40-22h30	Cozinha Autoral Felipe Caffini	Cozinha para Eventos Thiago Caiafa	Organização de Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano		Cozinha Mineira João Simoncini

Atividades Complementares II Grade 2019 – (1 crédito, equivale a 18 horas de estágio, capacitação e prática comprovadas através de declarações e certificados)

Disciplinas EAD:

Cozinha Contemporânea – 50% EAD – 2 créditos.

Francês II – 100% EAD – 2 créditos

Mídia e Gastronomia – 100% EAD – 2 créditos

Movimentos e Tendências na Gastronomia – 100% EAD – 2 créditos

As aulas EAD são postadas no portal acadêmico e as respectivas atividades podem ser desenvolvidas pelo aluno em qualquer dia e horário da semana.

4º PERÍODO – GRADE 2019

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Cozinha Autoral	2	2	0	Felipe Caffini
Cozinha Contemporânea	4	2	2	Thiago Caiafa
Cozinha Mineira	4	4	0	João Simoncini
Cozinha para Eventos	2	2	0	Thiago Caiafa
Francês para Gastronomia II	2	0	2	Marianna de Alencar
Mídia e Gastronomia	2	0	2	Marianna de Alencar
Movimentos e Tendências na Gastronomia	2	0	2	Marianna de Alencar
Organização de Eventos Gastronômicos	4	4	0	Yury Feliciano
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	2	2	0	Patrícia Horta