

# CENTRO UNIVERSITÁRIO ACADEMIA - UNIACADEMIA

## HORÁRIO DA GRADUAÇÃO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### 2º SEMESTRE DE 2025

#### 1º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

| Horário       | Segunda-feira  | Terça-feira   | Quarta-feira                          | Quinta-feira  | Sexta-feira |
|---------------|--|---|---------------------------------------|---|-------------|
| 18h50 - 19h40 | Microbiologia e Segurança de Alimentos<br>Patrícia Rezende       | História da Alimentação e da Gastronomia<br>Marianna de Alencar                       | Cozinha Fundamental<br>Felipe Caffini | Cozinha Francesa e Cozinha Italiana<br>João Simoncini |             |
| 19h40 - 20h30 | Microbiologia e Segurança de Alimentos<br>Patrícia Rezende       | História da Alimentação e da Gastronomia<br>Marianna de Alencar                       | Cozinha Fundamental<br>Felipe Caffini | Cozinha Francesa e Cozinha Italiana<br>João Simoncini |             |
| 20h50 - 21h40 | Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares<br>Martha Bessa | Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e de Bebidas<br>Yury Feliciano | Cozinha Fundamental<br>Felipe Caffini | Cozinha Francesa e Cozinha Italiana<br>João Simoncini |             |
| 21h40-22h30   | Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares<br>Martha Bessa | Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e de Bebidas – Yury Feliciano  | Cozinha Fundamental<br>Felipe Caffini | Cozinha Francesa e Cozinha Italiana<br>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<br>Málio Afísio | Cozinha de Pescados e Frutos do Mar – Ricardo Viera | Cozinha Brasileira<br>João Simoncini | Cozinha de Carnes e Aves<br>Yury Feliciano | Práticas Extensionista I<br>Patrícia Rezende                          |
| 8h50 -9h40    | Panificação<br>Málio Afísio | Cozinha de Pescados e Frutos do Mar – Ricardo Viera | Cozinha Brasileira<br>João Simoncini | Cozinha de Carnes e Aves<br>Yury Feliciano | Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentos e Bebidas - Patrícia Horta |
| 10h-10h50     | Panificação<br>Málio Afísio | Planejamento de Cardápios<br>Felipe Caffini         | Cozinha Brasileira<br>João Simoncini | Cozinha de Carnes e Aves<br>Yury Feliciano |   |
| 10h50 - 11h40 | Panificação<br>Málio Afísio | Planejamento de Cardápios<br>Felipe Caffini         | Cozinha Brasileira<br>João Simoncini | Cozinha de Carnes e Aves<br>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<br>Marco Morais | Confeitaria – Malio Afisio |             |
| 19h40 - 20h30 |  | Cozinha Internacional – Ricardo Viera | Técnicas de Serviço<br>Marco Morais      | Confeitaria – Malio Afisio |             |
| 20h50 - 21h40 | Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas – Patrícia Horta | Cozinha Internacional – Ricardo Viera | Bebidas e Harmonizações<br>Marco Morais  | Confeitaria – Malio Afisio |             |
| 21h40-22h30   | Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas – Patrícia Horta |                                       | Bebidas e Harmonizações<br>Marco Morais  |                            |             |

### 3º PERÍODO – GRADE 2024-2

| DISCIPLINA  | TOTAL DE CRÉDITOS | CRÉDITOS PRESENC. | CRÉDITOS EAD | DOCENTE        |
|---|-------------------|-------------------|--------------|----------------|
| Bebidas e Harmonizações                             | 4                 | 2                 | 2            | Marco Morais   |
| Confeitaria   | 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

Confeitaria – 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<br>Thiago Caiafa | Organização de Eventos Gastronômicos –<br>Yury Feliciano | TCC<br>Patrícia Horta             | Cozinha Mineira<br>João Simoncini |
| 8h50 - 9h40   |               | Cozinha Contemporânea<br>Thiago Caiafa | Organização de Eventos Gastronômicos –<br>Yury Feliciano | TCC<br>Patrícia Horta             | Cozinha Mineira<br>João Simoncini |
| 10h-10h50     |               | Cozinha para Eventos<br>Thiago Caiafa  | Organização de Eventos Gastronômicos –<br>Yury Feliciano | Cozinha Autoral<br>Felipe Caffini | Cozinha Mineira<br>João Simoncini |
| 10h50 - 11h40 |               | Cozinha para Eventos<br>Thiago Caiafa  | Organização de Eventos Gastronômicos –<br>Yury Feliciano | Cozinha Autoral<br>Felipe Caffini | Cozinha Mineira<br>João Simoncini |

#### 4º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

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