

# CENTRO UNIVERSITÁRIO ACADEMIA - UNIACADEMIA

## HORÁRIO DA GRADUAÇÃO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### 1º SEMESTRE DE 2026

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

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8h - 8h50	Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares – Martha Bessa	Técnicas Básicas de Cozinha Felipe Caffini	Higiene e Segurança dos Alimentos Patrícia Rezende	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
8h50 - 9h40	Fundamentos da Nutrição e Restrições Alimentares – Martha Bessa	Técnicas Básicas de Cozinha Felipe Caffini	Higiene e Segurança dos Alimentos Patrícia Rezende	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
10h-10h50	História da Alimentação e da Gastronomia Marianna de Alencar	Técnicas Básicas de Cozinha Felipe Caffini	Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e Bebidas Yury Feliciano	Cozinha Francesa e Cozinha Italiana João Simoncini	
10h50 - 11h40	História da Alimentação e da Gastronomia Marianna de Alencar	Técnicas Básicas de Cozinha Felipe Caffini	Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e Bebidas Yury Feliciano	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 2026-1

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Cozinha Francesa e Cozinha Italiana	4	4	0	João Simoncini
Técnicas Básicas de Cozinha	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
Higiene e Segurança dos Alimentos	4	2	2	Patrícia Rezende
Planejamento Físico Funcional de Serviços de Alimentos e Bebidas	2	2	0	Yury Feliciano

## 2º PERÍODO NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
18h50 - 19h40		Planejamento de Cardápios Felipe Caffini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Cozinha Brasileira João Simoncini	Panificação Malio Afisio	Cozinha dos Povos Originários e Afroamericanos – João Simoncini
19h40 - 20h30		Planejamento de Cardápios Felipe Caffini	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Cozinha Brasileira João Simoncini	Panificação Malio Afisio	
20h50 - 21h40	Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentos e Bebidas - Patrícia Horta	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar Ricardo Viera	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Cozinha Brasileira João Simoncini	Panificação Malio Afisio	
21h40-22h30	Práticas Extensionista I Patrícia Rezende	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar Ricardo Viera	Cozinha de Carnes e Aves Yury Feliciano	Cozinha Brasileira João Simoncini	Panificação Malio Afisio	

### 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.

## 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 Afisio
Planejamento de Cardápios	2	2	0	Felipe Caffini
Práticas Extensionistas I	2	1	1	Patrícia Rezende

### 3º PERÍODO DIURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
8h - 8h50		Confeitaria Malio Afisio	Cozinha Internacional Ricardo Viera	Prática Extensionista II Marco Morais		Marketing em Serviços de Alimentos e Bebidas Marco Morais
8h50 -9h40		Confeitaria Malio Afisio	Cozinha Internacional Ricardo Viera	Técnicas de Serviço Marco Morais		
10h-10h50	Empreendedorismo em Serviços de Alimentos e Bebidas Patrícia Horta	Confeitaria Malio Afisio	Cozinha Internacional Ricardo Viera	Bebidas e Harmonizações Marco Morais		
10h50 - 11h40	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
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

Práticas Extensionistas II – 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 NOTURNO – Tecnologia em Gastronomia

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
18h50 - 19h40		Práticas Extensionistas III Yury Feliciano	Cozinha Mineira João Simoncini			Hospitalidade e Turismo Marianna de Alencar
19h40 - 20h30		Planejamento e Cozinha para Eventos Gastronômicos – Yury Feliciano	Cozinha Mineira João Simoncini			Sustentabilidade Socioambiental e Segurança Alimentar na Gastronomia – Martha Bessa
20h50 - 21h40	Cozinha Autoral Felipe Caffini		Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa			Trabalho de Conclusão de Curso Patricia Horta
21h40-22h30	Cozinha Autoral Felipe Caffini		Cozinha Contemporânea Thiago Caiafa			

#### Disciplinas EAD:

Atividades Complementares II (4 créditos - equivale a 72 horas de estágio, capacitação e prática comprovadas através de declarações e certificados)

Cozinha Contemporânea e Tendências Gastronômicas - 50% EAD – 2 créditos

Cozinha Mineira - 50% EAD – 2 créditos

Hospitalidade e Turismo - 100% EAD – 2 créditos

Planejamento e Cozinha para Eventos Gastronômicos - 75% EAD – 3 créditos

Práticas Extensionistas III - 75% EAD – 3 créditos

Sustentabilidade Socioambiental e Segurança Alimentar na Gastronomia - 100% EAD – 2 créditos

Trabalho de Conclusão de Curso - 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 2024-2

DISCIPLINA	TOTAL DE CRÉDITOS	CRÉDITOS PRESENC.	CRÉDITOS EAD	DOCENTE
Atividades Complementares II	72	0	0	João Simoncini
Cozinha Contemporânea e Tendências Gastronômicas	72	36	36	Thiago Caiafa
Cozinha Mineira	72	36	36	João Simoncini
Cozinha Autoral	36	36	0	Felipe Caffini
Hospitalidade e Turismo	36	0	36	Marianna de Alencar
Planejamento e Cozinha para Eventos Gastronômicos	72	18	54	Yury Feliciano
Práticas Extensionistas III	72	18	54	Yury Feliciano
Sustentabilidade Socioambiental e Segurança Alimentar na Gastronomia	36	0	36	Martha Bessa
Trabalho de Conclusão de Curso	36	0	36	Patrícia Horta