



HORÁRIOS DE AULA

Número:

CCG-FOR-01

Aprovação:

Diretor Acadêmica
Ser Educacional

REVISÃO:04

CURSO:	GASTRONOMIA				SEMESTRE:	2017.1	
PERÍODO:	3º	TURMA:	EPI0240103NNA	TURNOS:	NOITE	BLOCO:	EPITÁCIO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
18h30 às 19h20	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS Prof. Gilson Rodrigues	EMPREENDEDORISMO Prof. Vivian	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA Prof. Adriana Claudia	COZINHA MEDITERRÂNEA Prof. Aline Abrantes	EMPREENDEDORISMO Prof. Vivian	
19h20 às 20h10	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS Prof. Gilson Rodrigues	CONFEITARIA Prof. Jaci Marinho	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA Prof. Adriana Claudia	COZINHA MEDITERRÂNEA Prof. Aline Abrantes	EMPREENDEDORISMO Prof. Vivian	
20h20 às 21h10	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Rachel Ruiz	CONFEITARIA Prof. Jaci Marinho	COZINHA REGIONAL Prof. Keila Suzana	ESTUDOS DO CAFÉ E CHÁ Prof. Filipe Tavares	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL Prof. Karla Kaligia	
21h10 às 22h00	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Rachel Ruiz	CONFEITARIA Prof. Jaci Marinho	COZINHA REGIONAL Prof. Keila Suzana	ESTUDOS DE CAFÉ E CHÁ Prof. Filipe Tavares	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL Prof. Karla Kaligia	

INTERVALO:	20h10 às 20h20
-------------------	-----------------------



HORÁRIOS DE AULA

Número:

CCG-FOR-01

Aprovação:

Diretor Acadêmica
Ser Educacional

REVISÃO:04

CURSO:	GASTRONOMIA				SEMESTRE:	2017.1	
PERÍODO:	4°	TURMA:	EPI0240104NNA	TURNO:	NOITE	BLOCO:	

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
18h30 às 19h20	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Rachel Ruiz	HABILIDADES AVANÇADAS E FINGER FOOD Prof. Jaci Marinho	COZINHA BRASILEIRA Prof. Keila Suzana	PANIFICAÇÃO Prof. Adriana Sousa	GASTRONOMIA HOSPITALAR Prof. Karla Kaligia	
19h20 às 20h10	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Rachel Ruiz	COZINHA BRASILEIRA Prof. Keila Suzana	COZINHA BRASILEIRA Prof. Keila Suzana	PANIFICAÇÃO Prof. Adriana Sousa	GASTRONOMIA HOSPITALAR Prof. Karla Kaligia	
20h20 às 21h10	HABILIDADES AVANÇADAS E FINGER FOOD Prof. Jaci Marinho	GASTRONOMIA, MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE Prof. Lucille Araújo	COZINHA ASIÁTICA Prof.	PANIFICAÇÃO Prof. Adriana Sousa	TÓPICOS INTEGRADORES II EM GASTRONOMIA Prof. Adriana Claudia	
21h10 às 22h	HABILIDADES AVANÇADAS E FINGER FOOD Prof. Jaci Marinho	GASTRONOMIA, MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE Prof. Lucille Araújo	COZINHA ASIÁTICA Prof.	PANIFICAÇÃO Prof. Adriana Sousa	TÓPICOS INTEGRADORES II EM GASTRONOMIA Prof. Adriana Claudia	

INTERVALO:	20h10 às 20h20
-------------------	-----------------------

W[