

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2023.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>1º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>FAR024101NMA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>MATUTINO</b>	<b>BLOCO:</b>	

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
<b>8:20 às 9:10</b>	<b>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA</b> (Disciplina On Line)	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (BÁRBARA MORAES)	-	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (Marcos Vieira)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> (híbrido)	-
<b>9:10 às 10:00</b>	<b>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA</b> (Disciplina On Line)	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (BÁRBARA MORAES)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (Marcos Vieira)	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (híbrido)	-
<b>10:00 às 10:10</b>	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
<b>10:10 às 11:00</b>	<b>DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (Thais Amorim)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> ( Fabiana)	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (híbrido)	-
<b>11:00 às 11:50</b>	<b>DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (Thais Amorim)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> ( Fabiana)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (híbrido)	-

<b>INTERVALO:</b>	<b>00:00 às 00:00</b>
-------------------	-----------------------

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2023.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>3º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>FAR024103NMA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>MATUTINO</b>	<b>BLOCO:</b>	

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
<b>8:20 às 9:10</b>	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (Tina Purcell)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (Thais Amorim)	<b>EMPREENDEDORISMO</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS</b> (Marcos Vieira)	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (híbrido)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (híbrido)
<b>9:10 às 10:00</b>	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (Tina Purcell)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (Thais Amorim)	<b>EMPREENDEDORISMO</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS</b> (Marcos Vieira)	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (híbrido)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (híbrido)
<b>10:00 às 10:10</b>	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
<b>10:10 às 11:00</b>	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (Tina Purcell)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (Bárbara Moraes)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (Samuel Carlos)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (Alana Soriano)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (híbrido)	-
<b>11:00 às 11:50</b>	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (Tina Purcell)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (Bárbara Moraes)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (Samuel Carlos)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (Alana Soriano)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (híbrido)	-

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2023.1</b>
---------------	--------------------	--	--	--	-------------------------	---------------

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

<b>PERÍODO:</b>	1º	<b>TURMA:</b>	FAR024101NNA	<b>TURNO:</b>	NOTURNO	<b>BLOCO:</b>	
-----------------	----	---------------	--------------	---------------	---------	---------------	--

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
18:30 às 19:20h	<b>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (Thais Amorim)	-	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (BÁRBARA MORAES)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> (híbrido)	-
19:20 as 20:10h	<b>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA</b> (Disciplina On Line)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (Thais Amorim)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (BÁRBARA MORAES)	<b>BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b> (híbrido)	-
20:10h às 20:20h	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
20:20 as 21:10h	<b>DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS</b> (Disciplina On Line)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> ( Fabiana)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (Marcos Vieira)	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (híbrido)	-
21:10 as 22:00h	<b>DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS</b> (Disciplina On Line)	<b>MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b> ( Fabiana)	<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE</b> (UBIQUA)	<b>HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA</b> (Marcos Vieira)	<b>GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO</b> (híbrido)	-

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2023.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>3º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>FAR024103NNA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>NOTURNO</b>	<b>BLOCO:</b>	

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
<b>18:30 às 19:20h</b>	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (Tina Purcell)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (Bárbara Moraes)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (Samuel Carlos)	<b>GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS</b> (Marcos Vieira)	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (híbrido)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (híbrido)
<b>19:20 as 20:10h</b>	<b>COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO</b> (Tina Purcell)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (Bárbara Moraes)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (Samuel Carlos)	<b>GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS</b> (Marcos Vieira)	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (híbrido)	<b>COZINHA REGIONAL</b> (híbrido)
<b>20:10h às 20:20h</b>	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
<b>20:20 as 21:10h</b>	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (Tina Purcell)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (Thais Amorim)	<b>EMPREENDEDORISMO</b> (Disciplina On Line)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (Alana Soriano)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (híbrido)	
<b>21:10 as 22:00h</b>	<b>BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES</b> (Tina Purcell)	<b>CONFEITARIA E DOÇARIA</b> (Thais Amorim)	<b>EMPREENDEDORISMO</b> (Disciplina On Line)	<b>COZINHA ASIÁTICA</b> (Alana Soriano)	<b>GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL</b> (híbrido)	