



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UFCSPA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS  
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE**

**CURSO: Gastronomia**

**ANO:2021/2**

**SEMESTRE: 2º**

**COORDENADOR(A): Luana Duarte Teles**

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
17h às 18:30h			Tutoria				
18h30min às 19h15min	História da alimentação - 45h	Metodologia científica - 30h	Análise Sensorial na gastronomia - 30h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Técnicas Culinárias I - 120h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	História da alimentação - 45h	Metodologia científica - 30h	Análise Sensorial na gastronomia - 30h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Técnicas Culinárias I - 120h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	História da alimentação - 45h	Técnicas Culinárias I - 120h	Antropologia da Alimentação - 45h	Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos - 45h	Técnicas Culinárias I - 120h	09h45min às 10h30min	
<b>INTERVALO</b>						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Técnicas Culinárias I - 120h	Técnicas Culinárias I - 120h	Antropologia da Alimentação - 45h	Planejamento Físico e Organizacional-30h	Técnicas Culinárias I - 120h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Técnicas Culinárias I - 120h	Técnicas Culinárias I - 120h	Antropologia da Alimentação - 45h	Planejamento Físico e Organizacional-30h	Técnicas Culinárias I - 120h	12h às 12h45min	



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UFCSPA**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS  
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

**CURSO:** Gastronomia

**ANO:**2021/2

**SEMESTRE:** 4º

**COORDENADOR(A):** Luana Duarte Teles

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
17h30min às 18h30min							
18h30min às 19h15min		Nutrição e Saúde - 45h				08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Projeto de conclusão em Gastronomia I - 30h	Nutrição e Saúde - 45h				08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Projeto de conclusão em Gastronomia I - 30h	Nutrição e Saúde - 45h				09h45min às 10h30min	
INTERVALO						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Marketing em Gastronomia - 30h	Língua Inglesa na Gastronomia - 30h				11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Marketing em Gastronomia - 30h	Língua Inglesa na Gastronomia - 30h				12h às 12h45min	



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UFCSPA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS  
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE**

**CURSO: Gastronomia**

**ANO:2021/2**

**SEMESTRE: 5º**

**COORDENADOR(A): Luana Duarte Teles**

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
17h às 18:30h							
18h30min às 19h15min	Cozinha Brasileira II - 60h	Cozinha Europeia - 120h		Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada - 75h	08h às 08h45min	
19h15min às 20h	Cozinha Brasileira II - 60h	Cozinha Europeia - 120h		Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada - 75h	08h45min às 09h30min	
20h às 20h45min	Cozinha Brasileira II - 60h	Cozinha Europeia - 120h		Cozinha Europeia - 120h	Confeitaria Avançada - 75h	09h45min às 10h30min	
<b>INTERVALO</b>						10h30min às 11h15min	
21h às 21h45min	Cozinha Brasileira II - 60h	Cozinha Europeia - 120h		Enogastronomia - 30h	Confeitaria Avançada - 75h	11h15min às 12h00	
21h45min às 22h30min	Cozinha Brasileira II - 60h	Cozinha Europeia - 120h		Enogastronomia - 30h	Confeitaria Avançada - 75h	12h às 12h45min	