

## HORÁRIO DE AULA 1/2021 – GASTRONOMIA/ MANHÃ



1º PERÍODO GASTRONOMIA	HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	7:00 - 7:50	Técnicas Fundamentais em Cozinha: Cortes, Cocção e Fundos Fagner Albergaria	Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha Eduardo Batista	Gestão Contemporânea e organizações Eduardo Bonfim	História da Alimentação Eduardo Batista	
	7:50 - 8:40					
	8:40 – 8:50	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
	8:50 - 09:40	Técnicas Fundamentais em Cozinha: Cortes, Cocção e Fundos Fagner Albergaria	Coquetelaria João Bertolotti	Gestão Contemporânea e organizações Eduardo Bonfim	Microbiologia, Higiene e Manipulação de Alimentos Petterson Tonini	
	09:40 - 10:30					

EAD: Leitura e produção de textos científicos - Kelen

## HORÁRIO DE AULA 1/2021 – GASTRONOMIA/ MANHÃ



2º PERÍODO GASTRONOMIA	HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	7:00 - 7:50	Gestão Mercadológica Eduardo Bonfim	Gerência de Produtos, distribuição e preço Rodrigo Peixoto	Cozinha fria Marcus Monteiro	Panificação Patrícia Amante	Nutrição funcional Petterson Tonini
	7:50 - 8:40					
	8:40 – 8:50	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
	8:50 - 09:40	Gestão Mercadológica Eduardo Bonfim	Gerência de Produtos, distribuição e preço Rodrigo Peixoto	Cozinha fria Marcus Monteiro	Panificação Patrícia Amante	Nutrição funcional Petterson Tonini
	09:40 - 10:30					

## HORÁRIO DE AULA 1/2021 – GASTRONOMIA/ MANHÃ



3º PERÍODO GASTRONOMIA	HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	7:00 - 7:50	Cozinha Mineira Marcus Monteiro	Cozinha francesa Sinval	Cozinha italiana João Bertolotti	Planejamento e organização de cardápios Maura Tescarolo	Cozinha Asiática Beto Hadad
	7:50 - 8:40					
	8:40 – 8:50	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
	8:50 - 09:40	Cozinha Mineira Marcus Monteiro	Cozinha francesa Sinval	Cozinha italiana João Bertolotti	Técnicas de Serviço em Restaurante Maura Tescarolo	Cozinha Asiática Beto Hadad
	09:40 - 10:30					

## HORÁRIO DE AULA 1/2021 – GASTRONOMIA/ NOITE



1º PERÍODO GASTRONOMIA	HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	19:00 - 19:50	Gestão Contemporânea e organizações Eduardo Madeira	Coquetelaria João Bertolotti	Gestão Contemporânea e organizações Eduardo Madeira	Técnicas Fundamentais em Cozinha: Cortes, Cocção e Fundos Fagner Albergaria	História da Alimentação Eduardo Batista
	19:50 - 20:40					
	20:40 – 21:00	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	
	21:00 - 21:50	Microbiologia, Higiene e Manipulação de Alimentos Petterson Tonini			Técnicas Fundamentais em Cozinha: Cortes, Cocção e Fundos Fagner Albergaria	Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha Eduardo Batista
21:50 - 22:30						

EAD: Leitura e produção de textos científicos - Kelen