



GRADE HORÁRIA – 1º SEMESTRE DE 2019

CURSO Gastronomia UNIDADE Prado CIDADE Belo Horizonte COORDENADOR: Jackson Cruz Cabral

		1º PERÍODO A /SEMESTRE # TURNO Noite # SALA _____ # Nº DE ALUNOS _____					
HORÁRIO		2ª-FEIRA	3ª-FEIRA	4ª-FEIRA	5ª-FEIRA	6ª-FEIRA	SÁBADO
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Português Instrumental	Técnicas Básicas em Cozinha	Noções de Nutrição e Dietética	Metodologia Científica	Francês aplicado a Gastronomia	
	PROFESSOR	Renata Paula de Oliveira	André Luís de Souza	Natália de Carvalho Teixeira	Frederico Divino Dias	Miriam de Oliveira Rondas	
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Português Instrumental	Técnicas Básicas em Cozinha	Noções de Nutrição e Dietética	Metodologia Científica	Francês aplicado a Gastronomia	
	PROFESSOR	Renata Paula de Oliveira	André Luís de Souza	Natália de Carvalho Teixeira	Frederico Divino Dias	Miriam de Oliveira Rondas	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	História da Gastronomia	Técnicas Básicas em Cozinha	Higiene e Manipulação de Alimentos	Projeto Integrador Multidisciplinar I		
	PROFESSOR	Jackson Cruz Cabral	André Luís de Souza	Natália de Carvalho Teixeira	Frederico Divino Dias		
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	História da Gastronomia	Técnicas Básicas em Cozinha	Higiene e Manipulação de Alimentos	Projeto Integrador Multidisciplinar I		
	PROFESSOR	Jackson Cruz Cabral	André Luís de Souza	Natália de Carvalho Teixeira	Frederico Divino Dias		

OBSERVAÇÕES:

- 1- O COORDENADOR DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE PREENCHER O NOME COMPLETO DO PROFESSOR
- 2- UTILIZAR UMA PÁGINA PARA CADA TURMA



GRADE HORÁRIA – 1º SEMESTRE DE 2019

CURSO Gastronomia UNIDADE Prado CIDADE Belo Horizonte COORDENADOR: Jackson Cruz Cabral

		2º PERÍODO A/SEMESTRE # TURNO Noite# SALA _____ # Nº DE ALUNOS _____					
HORÁRIO		2ª-FEIRA	3ª-FEIRA	4ª-FEIRA	5ª-FEIRA	6ª-FEIRA	SÁBADO
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Enologia e Coquetelaria	Estrutura e Funcionamento da Cozinha	Cozinha Brasileira	Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante	Projeto Integrador Multidisciplinar II	
	PROFESSOR	Frederico Divino Dias	José Gomes da Silva	André Luís de Souza	Jackson Cruz Cabral	Gustavo Samuel Cunha	
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Enologia e Coquetelaria	Estrutura e Funcionamento da Cozinha	Cozinha Brasileira	Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante	Projeto Integrador Multidisciplinar II	
	PROFESSOR	Frederico Divino Dias	José Gomes da Silva	André Luís de Souza	Jackson Cruz Cabral	Gustavo Samuel Cunha	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Enologia e Coquetelaria	Técnica de Análise Sensorial	Cozinha Brasileira	Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante		
	PROFESSOR	Frederico Divino Dias	Gustavo Samuel Cunha	André Luís de Souza	Jackson Cruz Cabral		
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Enologia e Coquetelaria	Técnica de Análise Sensorial	Cozinha Brasileira	Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante		
	PROFESSOR	Atividades orientadas	Gustavo Samuel Cunha	André Luís de Souza	Atividades orientadas		

OBSERVAÇÕES:

- 1- O COORDENADOR DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE PREENCHER O NOME COMPLETO DO PROFESSOR
- 2- UTILIZAR UMA PÁGINA PARA CADA TURMA



GRADE HORÁRIA – 1º SEMESTRE DE 2019

CURSO Gastronomia UNIDADE Prado CIDADE Belo Horizonte COORDENADOR: Jackson Cruz Cabral

		3º PERÍODO A/SEMESTRE # TURNO Noite # SALA _____ # Nº DE ALUNOS _____					
HORÁRIO		2ª-FEIRA	3ª-FEIRA	4ª-FEIRA	5ª-FEIRA	6ª-FEIRA	SÁBADO
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Cozinha Italiana	Legislação aplicada a gastronomia	Controle e Custos na gastronomia	Cozinha Francesa	
	PROFESSOR	Gustavo Samuel Cunha	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Filipe Martins de Oliveira	José Gomes da Silva	André Luís de Souza	
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Cozinha Italiana	Legislação aplicada a gastronomia	Controle e Custos na gastronomia	Cozinha Francesa	
	PROFESSOR	Gustavo Samuel Cunha	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Filipe Martins de Oliveira	José Gomes da Silva	André Luís de Souza	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Cozinha Italiana	Projeto Integrador Multidisciplinar III		Cozinha Francesa	
	PROFESSOR	Gustavo Samuel Cunha	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Laila Carline Gonçalves Rezende		André Luís de Souza	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Cozinha Italiana	Projeto Integrador Multidisciplinar III		Cozinha Francesa	
	PROFESSOR	Atividades orientadas	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Laila Carline Gonçalves Rezende		André Luís de Souza	

OBSERVAÇÕES:

- 1- O COORDENADOR DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE PREENCHER O NOME COMPLETO DO PROFESSOR
- 2- UTILIZAR UMA PÁGINA PARA CADA TURMA



GRADE HORÁRIA – 1º SEMESTRE DE 2019

CURSO Gastronomia UNIDADE Prado CIDADE Belo Horizonte COORDENADOR: Jackson Cruz Cabral

		4º PERÍODO A/SEMESTRE # TURNO Noite # SALA _____ # Nº DE ALUNOS _____					
HORÁRIO		2ª-FEIRA	3ª-FEIRA	4ª-FEIRA	5ª-FEIRA	6ª-FEIRA	SÁBADO
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Panificação	Marketing Aplicado a Gastronomia	Qualidade em serviços	Confeitaria	Cozinha Contemporânea	
	PROFESSOR	José Gomes da Silva	Cássia Torres de Carvalho	Frederico Divino Dias	Silvana Ribeiro de Almeida	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Panificação	Marketing Aplicado a Gastronomia	Qualidade em serviços	Confeitaria	Cozinha Contemporânea	
	PROFESSOR	José Gomes da Silva	Cássia Torres de Carvalho	Frederico Divino Dias	Silvana Ribeiro de Almeida	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Panificação	Projeto Integrador Multidisciplinar IV	Estágio Supervisionado I	Confeitaria	Cozinha Contemporânea	
	PROFESSOR	José Gomes da Silva	José Gomes da Silva	Jackson Cruz Cabral	Silvana Ribeiro de Almeida	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Panificação	Projeto Integrador Multidisciplinar IV	Estágio Supervisionado I	Confeitaria	Cozinha Contemporânea	
	PROFESSOR	José Gomes da Silva	José Gomes da Silva	Jackson Cruz Cabral	Silvana Ribeiro de Almeida	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	

OBSERVAÇÕES:

- 1- O COORDENADOR DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE PREENCHER O NOME COMPLETO DO PROFESSOR
- 2- UTILIZAR UMA PÁGINA PARA CADA TURMA



GRADE HORÁRIA – 1º SEMESTRE DE 2019

CURSO Gastronomia UNIDADE Prado CIDADE Belo Horizonte COORDENADOR: Jackson Cruz Cabral

		5º PERÍODO A/SEMESTRE # TURNO Noite # SALA _____ # Nº DE ALUNOS _____					
HORÁRIO		2ª-FEIRA	3ª-FEIRA	4ª-FEIRA	5ª-FEIRA	6ª-FEIRA	SÁBADO
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Planejamento Físico do ambiente Gastronômico	Projeto Integrador V	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Gestão de Pessoas	
	PROFESSOR	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Natália de Carvalho Teixeira	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	André Luís de Souza	Frederico Divino Dias	
19:00 – 20:40	DISCIPLINA	Planejamento Físico do ambiente Gastronômico	Projeto Integrador V	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Gestão de Pessoas	
	PROFESSOR	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	Natália de Carvalho Teixeira	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	André Luís de Souza	Frederico Divino Dias	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Fotografia	Planejamento e elaboração de cardápios	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Estágio Supervisionado II	
	PROFESSOR	Cássia Torres de Carvalho	Jackson Cruz Cabral	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	André Luís de Souza	Jackson Cruz Cabral	
20:55 – 22:35	DISCIPLINA	Fotografia	Planejamento e elaboração de cardápios	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Estágio Supervisionado II	
	PROFESSOR	Cássia Torres de Carvalho	Jackson Cruz Cabral	Maria Aparecida Teixeira Lamounier	André Luís de Souza	Jackson Cruz Cabral	

OBSERVAÇÕES:

- 1- O COORDENADOR DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE PREENCHER O NOME COMPLETO DO PROFESSOR
- 2- UTILIZAR UMA PÁGINA PARA CADA TURMA