MAPA DE SALA - 2026.2 - GASTRONOMIA - MATUTINO					
2º PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DISCIPLINA	BROMATOLOGIA	TÉCNIAS CULINÁRIAS II	COZINHA CLÁSSICA	PRÁTICA DE DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO II	ANÁLISE SENSORIAL LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO DE PRÁTICAS EM GASTRONOMIA I
SALA	METODOLOGIAS ATIVAS	METODOLOGIAS ATIVAS	METODOLOGIAS ATIVAS	METODOLOGIAS ATIVAS	METODOLOGIAS ATIVAS

MAPA DE SALA - 2026.2 - GASTRONOMIA - MATUTINO					
4º PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DISCIPLINA	COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL AMAZÔNICA LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO DE PRÁTICAS EM GASTRONOMIA I	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO (OPTATIVA)	CONFEITARIA	PLANEJAMENTO DE CUSTOS EM GASTRONOMIA	SERVIÇOS DE BEBIDAS E ENOGASTRONOMIA
SALA	GESTÃO EM PRÁTICAS	GESTÃO EM PRÁTICAS	GESTÃO EM PRÁTICAS	GESTÃO EM PRÁTICAS	GESTÃO EM PRÁTICAS

MAPA DE SALA - 2026.2 - GASTRONOMIA - NOTURNO					
2º PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DISCIPLINA	BROMATOLOGIA	TÉCNIAS CULINÁRIAS II	COZINHA CLÁSSICA	PRÁTICA DE DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO II	LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO DE PRÁTICAS EM GASTRONOMIA I ANÁLISE SENSORIAL
SALA	14	14	14	14	14

MAPA DE SALA - 2026.2 - GASTRONOMIA - NOTURNO					
4º PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DISCIPLINA	LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO DE PRÁTICAS EM GASTRONOMIA I COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL AMAZÔNICA	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO (OPTATIVA)	CONFEITARIA	PLANEJAMENTO DE CUSTOS EM GASTRONOMIA	SERVIÇOS DE BEBIDAS E ENOGASTRONOMIA
SALA	21	21	21	21	21