

PERÍODO: DIURNO - Semana de 23/05 a 27/05/2011 - SALA&BAR 08 RESERVADO PARA PALESTRA (25/05) 18H - 18H45



PÓS-GRADUAÇÃO, SUPERIORES E TÉCNICOS					PRÉDIO SALAS	SALAS / LABORATÓRIOS				
CURSO	QTDE ALUNOS	CAPACIDADE	TURMA	MÓDULO		2ªF	3ªF	4ªF	5ªF	6ªF
EVENTOS	25	36	B	I	P2	SL 07	SL 03-P4 / SL 07	EAD	SL 03 - P4	SL 07 / SL 03 - P4
EVENTOS	26	50	A	III	P2	SL 08	SL 08	SL 08	SL 08	SL 08
EVENTOS	22	25	D	IV	P1	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04
GASTRONOMIA	50	78	A1	I	P1	SB 08	LAB 10/1	SB 08	SB 08	EAD
GASTRONOMIA			A2	I	P1	SB 08	LAB 08	SB 08	SB 08	EAD
GASTRONOMIA	50	64	A3	I	P2	SL 01	SL 01	SL 01	LAB 10/11	EAD
GASTRONOMIA			A4	I	P2	SL 01	SL 01	SL 01	LAB 08	EAD
GASTRONOMIA	34	50	D	II	P2	LAB 08	LAB 07	SL 03	LAB 04	LAB 10/11
GASTRONOMIA	24	24	B1	III	P1	C&P 01	SL 06	LAB 07	LAB 12	SL 06
GASTRONOMIA	26	26	B2	III	P1	SL 06	SL 06	C&P 01	LAB 07	LAB 12
GASTRONOMIA	28	28	B3	III	P1	LAB 12	SL 10	SL 10	C&P 01	LAB 07
GASTRONOMIA	24	24	B4	III	P1	LAB 07	SL 10	LAB 12	SL 10	C&P 01
GASTRONOMIA	42	69	C	IV	P2	LAB 10/11	SL 09	LAB 10/11	SL 09	SB 08
HOT. HOSPITALAR	17	26	A	II	P2	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04	SL 11
HOTELARIA	30	51	B	I	P1	SL 11	SL 11	SL 11	EAD	SL 11
HOTELARIA	13	36	C	II	P2	SL 11	SL 11	SL 11	SL 11	SL 11
HOTELARIA	25	28	A	III	P2	SL 12	SL 12	SB 05	SL 12	SL 12
TURISMO	25	33	A	I	P2	EAD	SL 03-P4 / SL 06	SL 06	SL 03 - P4	SL 06 / SL 03 - P4
TURISMO	26	32	B	III	P2	SL 10	SL 10	SL 10	SL 10	SL 10

PERÍODO: VESPERTINO - Semana de 23/05 a 27/05/2011



PÓS-GRADUAÇÃO, SUPERIORES E TÉCNICOS					PRÉDIO SALAS	SALAS / LABORATÓRIOS				
CURSO	QTDE ALUNOS	CAPACIDADE	TURMA	MÓDULO		2ªF	3ªF	4ªF	5ªF	6ªF
GASTRONOMIA	22	70	A	I	P1	SL 06	EAD	LAB 07	SL 06	SL 06

PERÍODO: NOTURNO - Semana de 23/05 a 27/05/2011



PÓS-GRADUAÇÃO, SUPERIORES E TÉCNICOS					PRÉDIO SALAS	SALAS / LABORATÓRIOS				
CURSO	QTDE ALUNOS	CAPACIDADE	TURMA	MÓDULO		2ªF	3ªF	4ªF	5ªF	6ªF
EVENTOS	50	50	A	I	P4	SL 03	SL 03	SL 03	EAD	SL 03
EVENTOS	47	50	D	II	P2	SL 08	SL 08	SB 08	SL 08	SL 08
EVENTOS	54	54	C	III	P2	SL 03	SL 03	SL 03	SL 03	SL 03
EVENTOS	19	26	B	IV	P2	SL 04	SL 04	SL 04	SL 10 - P1	SL 04
GASTRONOMIA	50	51	A1	I	P1	SL 11	SL 11	LAB 05	SL 11	EAD
GASTRONOMIA			A2	I	P1	SL 11	SL 11	LAB 06	SL 11	EAD
GASTRONOMIA	50	50	A3	I	P1	SL 02	SL 02	SL 02	LAB 05	EAD
GASTRONOMIA			A4	I	P1	SL 02	SL 02	SL 02	LAB 04	EAD
GASTRONOMIA	38	64	D1	II	P2	LAB 04	LAB 04	LAB 08	LAB 08	SL 09 - P2
GASTRONOMIA	33	64	D2	II	P2	LAB 08	LAB 08	LAB 04	LAB 10/11	SL 09 - P2
GASTRONOMIA	34	63	B1	III	P1	SL 06	C&P 01	LAB 07	LAB 12	SL 06
GASTRONOMIA	32		B2	III	P1	SL 06	SL 06	LAB 12	LAB 07	C&P 01
GASTRONOMIA	41	69	B3	III	P2	SL 09	LAB 12	SL 06 - P1	C&P 01	LAB 07
GASTRONOMIA	37		B4	III	P2	SL 09	LAB 07	C&P 01	SL 09	LAB 12
GASTRONOMIA	40	78	C1	IV	P1	SL 01 - P2	SL 10 - P1	LAB 10/11	SB 08	SB 08
GASTRONOMIA	34		C2	IV	P1	SL 01 - P2	LAB 10/11	SL 08 - P2	SB 08	SB 08
GESTÃO AMBIENTAL	30	32	A	I	P4	SL 02	SL 02	SL 02	SL 02	SL 02
HOT. HOSPITALAR	30	33	B	I	P2 / P2	SL 06 - P2	SL 01 - P2	SL 06 / SL 01	EAD	SL 01- P2
HOT. HOSPITALAR	22	25	A	III	P1	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04	SL 01- P2
HOTELARIA	50	50	B	I	P1 / P2	SL 10 - P1	SL 01 - P2	SL 01 / SL 10	EAD	SL 10 / SL 01
HOTELARIA	19	25	C	II	P4	SL 01	SL 01	SL 01	SL 01	SL 01
HOTELARIA	32	36	A	III	P2	SB 08	SL 11	SL 11	SL 11	SL 11
HOTELARIA	24	28	C	IV	P2	SL 12	SL 12	SL 12	SL 10 - P1	SL 12
NUTRIÇÃO	30	31	C	I	P2	SL 13	SL 13	SL 13	SL 13	SL 11 - P1
NUTRIÇÃO	18	22	B	II	P4	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04	SL 04
NUTRIÇÃO	35	36	A	III	P2	LAB 07	SL 07	SL 07	SL 07	SL 07
PÓS GESTÃO EVENTOS	18	18	A	I	P1		LAB INFO 2			
PÓS GESTÃO GASTRONOMIA	14	14	A	I	P4	SL 06		SL 06		
RECURSOS HUMANOS	25	25	A	I	P4	SL 05	SL 05	SL 05	SL 05	SL 05
TÉC. COZINHA	19	26	B	II	P1	C&P 01	LAB 05	C&P 02	SL 02	LAB 04
TURISMO	30	38	A	I	P2	SL 05	SL 05	SL 05	SL 05	EAD
TURISMO	20	20	C	II	P1	SL 12	SL 12	SL 12	SL 12	SL 12
TURISMO	29	32	B	III	P2	SL 10	SL 10	SL 10	SL 10	SL 10