

**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS –1º SEMESTRE LETIVO DE 2018.1**  
**1º PERIODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO	SABADO
<b>1º 18 H ÀS 19 H</b>					Tecnicas Dietéticas I TEORIA Profa. Allanne		
<b>2º 19H ÀS 19H50</b>	Bioquimica Nutricional Teoria Profa. Thalita	Habilidades de Cozinha Teoria Prof. Allan	Português Instrumental Profa. Vilma	História e cultura em gastronomia Prof. Allan	Tecni Dieteti I Pratica B  Profa. Allanne		
<b>3º 19H50 ÀS 20H 40</b>	Bioquimica Nutricional P A/ microbiologia dos alimentos P A	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental Profa. Vilma	Historia e cultura em gastronomia Prof. Allan	Tecni Dieteti I Pratica B Profa. Allanne		
<b>4º 20H50 ÀS 21H40</b>	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS P A Bioquimica Nutricional P A/	Habilidades de Cozinha P A	Tecni Dieteti I Pratica A Profa. Allanne	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS Teoria Prof. Silvio	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia Prof. Laércio		
<b>5º 21H40 ÀS 22H30</b>	Projeto Integrador Profa. Talita	Habilidades de Cozinha P B	Tecni Dieteti I Pratica A Profa. Allanne	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS Teoria Prof. Silvio	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia Prof. Laércio		