



**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS –2º SEMESTRE LETIVO DE 2018**  
**1º PERIODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h					Tecnicas Dietéticas I Teoria		
2º 19hÀS 19h50	Bioquimica Nutricional T	Habilidades de Cozinha Teoria	Portugues Instrumental	Historia e cultura em gastronomia	Tecni Dieteti I Pratica B		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Projeto Integrador I	Habilidades de Cozinha Teoria	Portugues Instrumental	Historia e cultura em gastronomia	Tecni Dieteti I Pratica B		
4º 20h50às 21h40	Microbiologia dos Alimentos P A Bioquimica Nutricional P B Tecni Dieteti I Pratica C	Habilidades de Cozinha P A	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos Teoria	Tecni Dieteti I Pratica A		
5º 21h40às 22h30	Bioquimica Nutricional P B/ Microbiologia dos Alimentos P A Tecni Dieteti I Pratica C	Habilidades de Cozinha P B	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos Teoria	Tecni Dieteti I Pratica A		



**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS –2º SEMESTRE LETIVO DE 2018**  
**2º PERIODO SALA 205**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
<b>1º 18 h às 19 h</b>		Planejamento de Cardápios Teoria	Cozinha Brasileira I Teoria	Análise Sensorial de Alimentos Teoria			
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Projeto Integrador II	Planejamento de Cardápios Pratica A	Cozinha Brasileira I A	Análise Sensorial de Alimentos A	Higiene e Controle de Alimentos		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Pratica A	Cozinha Brasileira I A	Análise Sensorial de Alimentos B	Higiene e Controle de Alimentos PROFª Elizangela		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Pratica B	Cozinha Brasileira I B	Fundamentos das Ciencias Sociais	Quimica Analítica		
<b>5º21h40ás 22h30</b>	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Pratica B	Cozinha Brasileira I B	Fundamentos das Ciencias Sociais	Quimica Analítica		