

**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2019**

**1º PERÍODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
<b>1º 18 h às 19 h</b>					Técnicas Dietéticas I Teoria		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Bioquímica dos Alimentos T	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	História e cultura em gastronomia	Tecni Dieteti I Pratica B		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Projeto Integrador I	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	História e cultura em gastronomia	Tecni Dieteti I Pratica B		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Microbiologia dos Alimentos P A Bioquímica dos Alimentos P B	Habilidades de Cozinha P A	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos Teoria	Tecni Dieteti I Pratica A		
<b>5º 21h40às 22h30</b>	Bioquímica dos Alimentos P B/ Microbiologia P A	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 TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2019**

**2º PERÍODO**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>HORARIO</b>	<b>SABADO</b>
<b>1º 18 h às 19 h</b>	Planejamento de Cardápios Teoria	Higiene e Controle de Alimentos	Cozinha Brasileira I Teoria	Análise Sensorial de Alimentos Teoria			
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Planejamento de Cardápios Pratica A	Higiene e Controle de Alimentos	Cozinha Brasileira I A	Análise Sensorial de Alimentos A			
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Planejamento de Cardápios Pratica A	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Cozinha Brasileira I A	Análise Sensorial de Alimentos B	Projeto Integrador II		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Planejamento de Cardápios Pratica B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Cozinha Brasileira I B	Fundamentos das Ciências Sociais	Química Analítica		
<b>5º21h40às 22h30</b>	Planejamento de Cardápios Pratica B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Cozinha Brasileira I B	Fundamentos das Ciências Sociais	Química Analítica		

**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2019**

**3º PERÍODO**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>HORARIO</b>	<b>SABADO</b>
<b>1º 18 h às 19 h</b>		Cozinha Europeia e Mediterrânea TEORIA	Cozinha Brasileira II TEORIA		Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Europeia e Mediterrânea G-B	Cozinha Brasileira II G-A	Cozinha Vegetariana e Orgânica	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Europeia e Mediterrânea G-B	Cozinha Brasileira II G-A	Cozinha Vegetariana e Orgânica G-A	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos G-B		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial	Cozinha Europeia e Mediterrânea G-A	Cozinha Brasileira II G-B	Cozinha Vegetariana e Orgânica G-B	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos G-A		
<b>5º21h40às 22h30</b>	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial	Cozinha Europeia e Mediterrânea G-A	Cozinha Brasileira II G-B	Projeto Integrador III: Estudo sobre os Novos Tempos e a Cozinha Criativa			