

CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTROONMIA
HORÁRIO DE AULAS – 2ºSEMESTRE LETIVO DE 2024
1º PERIODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Técnicas Dietéticas (Teoria)						
2º 19hÀS 19h50	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha (Teoria)	Leitura e Produção Textual	Historia e Cultura Em Gastronomia	Extensão Universitaria Cidadania e Responsabilidade Social		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha (Teoria)	Leitura e Produção Textual	Historia e Cultura Em Gastronomia	Extensão Universitaria Cidadania e Responsabilidade Social		
4º 20h50às 21h40	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo – A Microbiologia dos Alimentos Grupo – B	Empreendedorismo Marketing e Habilidades de Comunicação	Microbiologia dos Alimentos	Fundamentos das Ciencias Sociais		
5º21h40às 22h30	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo -B Microbiologia dos Alimentos Grupo – A	Empreendedorismo Marketing e Habilidades de Comunicação	Microbiologia dos Alimentos	Fundamentos das Ciencias		

CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTROONMIA
HORÁRIO DE AULAS – 2ºSEMESTRE LETIVO DE 2024
4º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA LABORATORIO	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Cozinha Americana e Asiática Teoria		Panificação (Teoria)		Confeitaria (Teoria)		
2º 19hÀS 19h50	Cozinha Americana e Asiática G-A	Cozinha Francesa e Garde Manger (Teoria)	Panificação G-A Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	ACE III 15 EM 15 DIAS	Confeitaria Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo – B		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Cozinha Americana e Asiática G-A	Cozinha Francesa e Garde Manger (Teoria)	Panificação G-A Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	ACE III 15 EM 15 DIAS	Confeitaria Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo – B		
4º 20h50às 21h40	Cozinha Americana e Asiática G-B	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar	Panificação G-B Cozinha Francesa e Garde Manger G – A	Cozinha Contemporânea 15 em 15 dias	Confeitaria Grupo – B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo – A		
5º21h40às 22h30	Cozinha Americana e Asiática G-B	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar	Panificação G-B Cozinha Francesa e Garde Manger G – A	Cozinha Contemporânea 15 em 15 dias	Confeitaria Grupo - B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo – A		



CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTROONMIA
HORÁRIO DE AULAS – 2ºSEMESTRE LETIVO DE 2024