

**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS – 2º SEMESTRE LETIVO DE 2023**

**2º PERIODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
<b>1º 18 h às 19 h</b>	Cozinha Brasileira I <i>(Teoria)</i>	Higiene e Controle de Alimentos		Análise Sensorial de Alimentos <i>(Teoria)</i>	Planejamento de Cardápios <i>(Teoria)</i>		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Higiene e Controle de Alimentos	ACE I Planejamento de Eventos Gastronômicos, Hospitalidade e Etiqueta	Análise Sensorial de Alimentos Grupo – A	Planejamento de Cardápios Grupo – A		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	ACE I Planejamento de Eventos Gastronômicos, Hospitalidade e Etiqueta	Análise Sensorial de Alimentos Grupo - B	Planejamento de Cardápios Grupo – A		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	ACE I Planejamento de Eventos Gastronômicos, Hospitalidade e Etiqueta	Fundamentos das Ciências Sociais	Planejamento de Cardápios Grupo – B		
<b>5º21h40às 22h30</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Projeto integrador	Fundamentos das Ciências Sociais	Planejamento de Cardápios Grupo – B		

**3º PERÍODO**

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

**4º PERÍODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA LABORATORIO	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h		Cozinha Francesa e Garde Manger (Teoria)	Cozinha Americana e Asiática (Teoria)	Panificação (Teoria)	CONFEITARIA (Teoria)		
2º 19hÀS 19h50	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	Cozinha Americana e Asiática (Teoria)	Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar (Teoria)	Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
4º 20h50às 21h40	Projeto Integrador (Elaboração do Caderno Gastronômico)	Cozinha Francesa e Garde Manger G – A	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar (Teoria)	Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A	CONFEITARIA Grupo - B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - A		
5º21h40às 22h30		Cozinha Francesa e Garde Manger G – A	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar (Teoria)	Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A	CONFEITARIA Grupo - B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - A		