

## HORÁRIO DE EXAME FINAL – 2019-1 CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



*Use o APP MidiaCode*

SALA	BLOCO C 3º ANDAR SALA 46	BLOCO C 3º ANDAR SALA 46	BLOCO C 3º ANDAR SALA 46	BLOCO C 3º ANDAR SALA 46	AUDITÓRIO
DIA	SEGUNDA-FEIRA 24/06/2019	TERÇA-FEIRA 25/06/2019	QUARTA-FEIRA 26/06/2019	QUINTA-FEIRA 27/06/2019	<b>SEXTA-FEIRA</b> 28/06/2019
1º Período 19:20 - 20:50	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	MICROBIOLOGIA	TECNICAS BÁSICAS DE COZINHA I	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO	COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO <b>EAD</b>
	<b>PROF. LUCIA VERGINELLI</b>	<b>PROF. JOICE POZENATO</b>	<b>PROF. TALITHA PARANHOS</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>	<b>PROFA. VERÔNICA</b>
Intervalo					SALA NOVA
2º Período 21:10 - 22:40	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	MICROBIOLOGIA	TECNICAS BÁSICAS DE COZINHA I	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO	METODOLOGIA DA PESQUISA <b>(EAD)</b>
	<b>PROF. LUCIA VERGINELLI</b>	<b>PROF. JOICE POZENATO</b>	<b>PROF. TALITHA PARANHOS</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>	<b>PROF. HELIO SILVA</b>

### 3º SEMESTRE – GASTRONOMIA 2019

SALA	SALA 1 - BLOCO A	SALA 1 - BLOCO A	SALA 1 - BLOCO A	SALA 1 - BLOCO A	SALA 1 - BLOCO A
DIA	SEGUNDA-FEIRA 24/06/2019	TERÇA-FEIRA 25/06/2019	QUARTA-FEIRA 26/06/2019	QUINTA-FEIRA 27/06/2019	<b>SEXTA-FEIRA</b> 28/06/2019
1º Período 19:20 - 20:50	COZINHA BRASILEIRA E DAS AMÉRICAS	ENOLOGIA	TÉCNICAS DE SALÃO E BAR I	CONFEITARIA	TIPOLOGIA <b>(EAD)</b>
	<b>PROF. LUCIA VERGINELLI</b>	<b>PROF. RICK ANSON</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>	<b>PROF. THIAGO MARTINS</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>
Intervalo					
2º Período 21:10 - 22:40	COZINHA BRASILEIRA E DAS AMÉRICAS	EVENTOS	TÉCNICAS DE SALÃO E BAR I	CONFEITARIA	TIPOLOGIA <b>(EAD)</b>
	<b>PROF. LUCIA VERGINELLI</b>	<b>PROF. RICK ANSON</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>	<b>PROF. THIAGO MARTINS</b>	<b>PROF. PAUL GREGSON</b>