

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO**CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO****COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – HORÁRIO 2021.2****1º PERÍODO – TARDE**

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
13:00 – 14:00	HAB. E TÉC. DE COZINHA (RODRIGO)	METOD. DA PESQUISA CIENTÍFICA (THIAGO)	GARDE MANGER (CYNTHIA / ERON)	MAT. APLIC. À GASTRONOMIA (LUIZ EDUARDO)	HIG., LEGISL. E MANIP. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)
14:00 – 15:00	HAB. E TÉC. DE COZINHA (RODRIGO)	METOD. DA PESQUISA CIENTÍFICA (THIAGO)	GARDE MANGER (CYNTHIA / ERON)	MAT. APLIC. À GASTRONOMIA (LUIZ EDUARDO)	HIG., LEGISL. E MANIP. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
15:15 – 16:15	HAB. E TÉC. P/ CARNES DE AÇOUGUE (RODRIGO)	INFORMÁTICA (WEBBER)	MASSAS, MOLHOS E RISOTOS (ERON)	HIST. GASTRONOMIA (RAFAEL MEDEIROS)	SEG. TRAB. APLIC. À GASTRONOMIA (MICHELL)
16:15 – 17:15	HAB. E TÉC. P/ CARNES DE AÇOUGUE (RODRIGO)	INFORMÁTICA (WEBBER)	MASSAS, MOLHOS E RISOTOS (ERON)	HIST. GASTRONOMIA (RAFAEL MEDEIROS)	SEG. TRAB. APLIC. À GASTRONOMIA (MICHELL)

RODRIGO ROSSETTI VELOSO

Coordenador do Curso Superior de Gastronomia

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO

Diretor de Ensino

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – HORÁRIO 2021.2
4º PERÍODO – MANHÃ

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
07:45 – 08:45	EMPREENDEDORISMO (ADRIANA)	COZ. ASIÁTICA (RODRIGO)	COZ. EUROPEIA E AFRICANA (PEDRO)	CONFEITARIA CLÁSSICA (ERON)	(1) ENOFILIA E NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO (RAFAEL MEDEIROS)
08:45 – 09:45	EMPREENDEDORISMO (ADRIANA)	COZ. ASIÁTICA (RODRIGO)	COZ. EUROPEIA E AFRICANA (PEDRO)	CONFEITARIA CLÁSSICA (ERON)	(1) ENOFILIA E NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO (RAFAEL MEDEIROS)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
10:00 – 11:00	(1) ESTUDOS E SERV. CHÁ E CAFÉ (CYNTHIA / PEDRO)	GESTÃO AMB. APLIC. À GASTRONOMIA (DAYANA)	COZ. EUROPEIA E AFRICANA (PEDRO)	CHOCOLATARIA (ERON)	VAGO
11:00 – 12:00	(1) ESTUDOS E SERV. CHÁ E CAFÉ (CYNTHIA / PEDRO)	GESTÃO AMB. APLIC. À GASTRONOMIA (DAYANA)	COZ. EUROPEIA E AFRICANA (PEDRO)	CHOCOLATARIA (ERON)	VAGO

OBS: (1) Componentes Curriculares Optativos

RODRIGO ROSSETTI VELOSO
 Coordenador do Curso Superior de Gastronomia

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino