

**INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – HORÁRIO 2023.2**  
**1º PERÍODO – MANHÃ**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>07:45 – 08:45</b>	METOD. DA PESQUISA CIENTÍFICA (NEYVAN)	MAT. APLIC. À GASTRONOMIA (RAFAEL)	HAB. E TÉC. DE COZINHA (RODRIGO)	GARDE MANGER (CYNTHIA)	HIG., LEGISL. E MANIP. ALIMENTOS (NEYVAN)
<b>08:45 – 09:45</b>	METOD. DA PESQUISA CIENTÍFICA (NEYVAN)	MAT. APLIC. À GASTRONOMIA (RAFAEL)	HAB. E TÉC. DE COZINHA (RODRIGO)	GARDE MANGER (CYNTHIA)	HIG., LEGISL. E MANIP. ALIMENTOS (NEYVAN)
<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>
<b>10:00 – 11:00</b>	HIST. GASTRONOMIA (JOSÉ FILIPE)	MASSAS, MOLHOS E RISOTOS (MÔNICA)	HAB. E TÉC. P/ CARNES DE AÇOUGUE (RODRIGO)	SEG. TRAB. APLIC. À GASTRONOMIA (MICHELL)	INFORMÁTICA (PROF. SUBST. - INF)
<b>11:00 – 12:00</b>	HIST. GASTRONOMIA (JOSÉ FILIPE)	MASSAS, MOLHOS E RISOTOS (MÔNICA)	HAB. E TÉC. P/ CARNES DE AÇOUGUE (RODRIGO)	SEG. TRAB. APLIC. À GASTRONOMIA (MICHELL)	INFORMÁTICA (PROF. SUBST. - INF)

**ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA**  
 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 2023.2**  
**3º PERÍODO – MANHÃ**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>07:45 – 08:45</b>	HAB. BÁSICAS DE CONFEITARIA (ERON)	(*) GASTRONOMIA FUNCIONAL (MÔNICA)	COZINHA BRASILEIRA (MÔNICA)	COZINHA ORIENTAL E DO ORIENTE MÉDIO (RODRIGO)	(*) CONFEITARIA DIETÉTICA (MÔNICA)
<b>08:45 – 09:45</b>	HAB. BÁSICAS DE CONFEITARIA (ERON)	(*) GASTRONOMIA FUNCIONAL (MÔNICA)	COZINHA BRASILEIRA (MÔNICA)	COZINHA ORIENTAL E DO ORIENTE MÉDIO (RODRIGO)	(*) CONFEITARIA DIETÉTICA (MÔNICA)
<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>
<b>10:00 – 11:00</b>	PROC. E CONSERV. ALIMENTOS (NEYVAN)	PASTELARIA E LANCHES (ERON)	COZINHA BRASILEIRA (MÔNICA)	COZINHA CENTRO E NORTE-AMERICANA (LARA)	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS (LARA)
<b>11:00 – 12:00</b>	PROC. E CONSERV. ALIMENTOS (NEYVAN)	PASTELARIA E LANCHES (ERON)	COZINHA BRASILEIRA (MÔNICA)	COZINHA CENTRO E NORTE-AMERICANA (LARA)	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS (LARA)

(\*) Optativa II

**ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA**  
 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 2023.2**  
**5º PERÍODO – TARDE**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>13:00 – 14:00</b>	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS (*) (NEYVAN)	LIBRAS (*) (ÉRIKA)	GASTRONOMIA EM EVENTOS (CYNTHIA)	VAGO	VAGO
<b>14:00 – 15:00</b>	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS (*) (NEYVAN)	LIBRAS (*) (ÉRIKA)	GASTRONOMIA EM EVENTOS (CYNTHIA)	VAGO	VAGO
<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>
<b>15:15 – 16:15</b>	VAGO	COZ. CONTEMPORÂNEA (CYNTHIA)	CONFEITARIA ARTÍSTICA (ERON)	VAGO	VAGO
<b>16:15 – 17:15</b>	VAGO	COZ. CONTEMPORÂNEA (CYNTHIA)	CONFEITARIA ARTÍSTICA (ERON)	VAGO	VAGO

(\*) Optativa IV

**ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA**  
Coordenador do Curso Superior de Gastronomia

**THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO**  
Diretor de Ensino