

CURSO	TURMA	TURNO	SEMESTRE/ANO	MÓDULO	SALA
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	125	MANHÃ	2022.1	I	13

HORA	SEGUNDA-FEIRA (P)	TERÇA-FEIRA (P)	QUARTA-FEIRA (P)	QUINTA-FEIRA (P)	SEXTA-FEIRA (P)
Manhã (07 às 12 h) Horário do intervalo: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. I	Micro dos Alimentos (Prof. Paulo Ronaldo)	Micro dos Alimentos (Prof. Paulo Ronaldo)	Hist. da Gastronomia (Profa. Edna Chaves)	Hab. e Téc. Culinárias I (Profa. Rosália)	Informática Aplicada (Profa. Claudete)
	Micro dos Alimentos (Prof. Paulo Ronaldo)	Micro dos Alimentos (Prof. Paulo Ronaldo)	Hist. da Gastronomia (Profa. Edna Chaves)	Hab. e Téc. Culinárias I (Prof. Rosália)	Informática Aplicada (Profa. Claudete)
	Metodologia da Pesquisa (Prof. Geraldo)	Metodologia da Pesquisa (Prof. Geraldo)	Hist. da Gastronomia (Profa. Edna Chaves)	Hab. e Téc. Culinárias I (Prof. Rosália)	Informática Aplicada (Profa. Claudete)
	Metodologia da Pesquisa (Prof. Geraldo)	-----	Estatística Aplicada (Prof. Bruno Mendes)	Hab. e Téc. Culinárias I (Prof. Rosália)	Segurança do Trabalho (Profa. Karen)
	Estatísticas Aplicada (Prof. Bruno Mendes)	-----	Estatística Aplicada (Prof. Bruno Mendes)	-----	Segurança do Trabalho (Profa. Karen)

CURSO	TURMA	TURNO	SEMESTRE/ANO	MÓDULO	SALA
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	325	MANHÃ	2022.1	III	14

HORA	SEGUNDA-FEIRA (P)	TERÇA-FEIRA (P)	QUARTA-FEIRA (P)	QUINTA-FEIRA (P)	SEXTA-FEIRA (P)
Manhã (07 às 12 h) Horário do intervalo: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. III	Sociologia da Alimentação (Prof. Mailson Rodrigues)	Inglês (Profa. Jenice Diniz)	Gastronomia Brasileira I (Prof. Erivelton)	Gastrotecnia (Prof. Paulo Ronaldo)	Cozinha Européia (Prof. Carlos)
	Sociologia da Alimentação (Prof. Mailson Rodrigues)	Inglês (Profa. Jenice Diniz)	Gastronomia Brasileira I (Prof. Erivelton)	Gastrotecnia (Prof. Paulo Ronaldo)	Cozinha Européia (Prof. Carlos)
	Cozinha Fria (Profa. Mariana de Moraes)	Mét. de Cons. de Alimentos (Profa. Luanne Moraes)	Gastronomia Brasileira I (Prof. Erivelton)	Gastrotecnia (Prof. Paulo Ronaldo)	Cozinha Européia (Prof. Carlos)
	Cozinha Fria (Profa. Mariana de Moraes)	Mét. de Cons. de Alimentos (Profa. Luanne Moraes)	Gastronomia Brasileira I (Prof. Erivelton)	Sociologia da Alimentação (Prof. Mailson Rodrigues)	Cozinha Européia (Prof. Carlos)
	Cozinha Fria (Profa. Mariana de Moraes)	Mét. de Cons. de Alimentos (Profa. Luanne Moraes)	Gastronomia Brasileira I (Prof. Erivelton)	Inglês Instrumental (Profa. Jenice Diniz)	Cozinha Européia (Prof. Carlos)

CURSO	TURMA	TURNO	SEMESTRE/ANO	MÓDULO	SALA
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	525	MANHÃ	2022.1	V	15

HORA	SEGUNDA-FEIRA (P)	TERÇA-FEIRA (P)	QUARTA-FEIRA (P)	QUINTA-FEIRA (P)	SEXTA-FEIRA (P)
Manhã (07 às 12 h) TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. V	Confeitaria (Profa. Rosália Maria)	Cozinha Piauiense (Profa. Carlos)	TCC I (Profa. Valdênia)	Evento, Cerimonial e Etiqueta (Profa. Mariana de Moraes)	Empreendedorismo (Profa. Caroline)
	Confeitaria (Profa. Rosália Maria)	Cozinha Piauiense (Profa. Carlos)	Cozinha Oriental (Prof. Carlos)	Evento, Cerimonial e Etiqueta (Profa. Mariana de Moraes)	Empreendedorismo (Profa. Caroline)
	Confeitaria (Profa. Rosália Maria)	Cozinha Piauiense (Profa. Carlos)	Cozinha Oriental (Prof. Carlos)	Evento, Cerimonial e Etiqueta (Profa. Mariana de Moraes)	Enogastronomia (Prof. Alessandro)
	Confeitaria (Profa. Rosália Maria)	Cozinha Piauiense (Profa. Carlos)	Cozinha Oriental (Prof. Carlos)	TCC I (Profa. Valdênia)	Enogastronomia (Prof. Alessandro)
	Confeitaria (Profa. Rosália Maria)	Cozinha Piauiense (Profa. Carlos)	Cozinha Oriental (Prof. Carlos)	TCC I (Profa. Valdênia)	Enogastronomia (Prof. Alessandro)

Lista de Disciplina e Professores - Tecnologia em Gastronomia 2022.1

	Disciplinas	Aulas por semana	CH	Professor (a)
Manhã TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. I	Habilidades e Técnicas Culinárias I	4	60	Profa. Rosália Maria
	História da Gastronomia	3	45	Profa. Edna Chaves
	Metodologia da Pesquisa	3	45	Prof. Geraldo Armendane
	Microbiologia dos Alimentos	4	60	Prof. Paulo Ronaldo
	Informática Aplicada à Gastronomia	3	45	Profa. Claudete de Jesus
	Segurança do Trabalho	2	30	Profa. Karen Cristina
	Estatística Aplicada	3	45	Prof. Bruno Mendes
Manhã TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. III	Cozinha Fria	3	45	Profa. Mariana de Moraes
	Sociologia da Alimentação	3	45	Prof. Mailson Rodrigues
	Gastronomia Brasileira I	5	75	Prof. Erivelton Lima
	Cozinha Europeia	5	75	Prof. Carlos Lustosa
	Gastrotecnia	3	45	Prof. Paulo Ronaldo
	Métodos de Conservação de Alimentos	3	45	Profa. Luanne Moraes
	Inglês Instrumental	3	45	Profa. Jenice Diniz
Manhã TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MOD. V	Confeitaria	5	75	Profa. Rosália Maria
	Cozinha Piauiense	5	75	Prof. Carlos Lustosa
	Cozinha Oriental	4	60	Prof. Carlos Lustosa
	TCC1	3	45	Profa. Valdênia Sampaio
	Eventos, Cerimonial e Etiqueta	3	45	Profa. Mariana de Moraes
	Empreendedorismo	2	30	Profa. Caroline Guedes
	Enogastronomia	3	45	Prof. Alessandro de Lima