

NOTURNO			A partir de 04/02/2026	
DIA	Início	Término	GUIA DE TURISMO	
			SALA 12	
SEGUNDA-FEIRA	18h30	19h20	Informática aplicada ao Turismo Allan Fernandes	
	19h20	20h10	Informática aplicada ao Turismo Allan Fernandes	
	20h20	21h10	Geografia do ES aplicada ao Turismo	
	21h10	22h00	Geografia do ES aplicada ao Turismo	
TERÇA-FEIRA	18h30	19h20	Teoria e Técnica de Guiamento I Giliard Sousa Ribeiro	
	19h20	20h10	Teoria e Técnica de Guiamento I Giliard Sousa Ribeiro	
	20h20	21h10	Teoria e Técnica de Guiamento I Giliard Sousa Ribeiro	
	21h10	22h00	Teoria e Técnica de Guiamento I Giliard Sousa Ribeiro	
QUARTA-FEIRA	18h30	19h20	História do ES aplicada ao Turismo Claudia da Silva Ferreira	
	19h20	20h10	História do ES aplicada ao Turismo Claudia da Silva Ferreira	
	20h20	21h10	Inglês Aplicado ao Turismo Roberta Dias Mardegan	
	21h10	22h00	Inglês Aplicado ao Turismo Roberta Dias Mardegan	
QUINTA-FEIRA	18h30	19h20	Segmentação Turística e Regional Dayse Aline Bartolomeu	
	19h20	20h10	Segmentação Turística e Regional Dayse Aline Bartolomeu	
	20h20	21h10	Comunicação e Expressão Ana Rita	
	21h10	22h00	Comunicação e Expressão Ana Rita	
SEXTA-FEIRA	18h30	19h20	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	
	19h20	20h10	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	
	20h20	21h10	Patrimônio e Cultura Popular	
	21h10	22h00	Patrimônio e Cultura Popular	

NOTURNO			A partir de 04/02/2026	
DIA	Início	Término	GASTRONOMIA A	
			SALA 6	
SEGUNDA-FEIRA	18h30	19h20	Negócios em Gastronomia Hudson Cássio	
	19h20	20h10	Negócios em Gastronomia Hudson Cássio	
	20h20	21h10	Técnica dos Alimentos e Fundamentos da Nutrição Bismark	
	21h10	22h00	Técnica dos Alimentos e Fundamentos da Nutrição Bismark	
TERÇA-FEIRA	18h30	19h20	Gastronomia do Mar Minozo/Dayse	
	19h20	20h10	Gastronomia do Mar Minozo/Dayse	
	20h20	21h10	Gastronomia do Mar Minozo/Dayse	
	21h10	22h00	Gastronomia do Mar Minozo/Dayse	
QUARTA-FEIRA	18h30	19h20	Panificação e Confeitaria Amanda	
	19h20	20h10	Panificação e Confeitaria Amanda	
	20h20	21h10	Panificação e Confeitaria Amanda	
	21h10	22h00	Panificação e Confeitaria Amanda	
QUINTA-FEIRA	18h30	19h20	Gastronomia e Sustentabilidade Carlos Eduardo Barbosa	
	19h20	20h10	Gastronomia e Sustentabilidade Carlos Eduardo Barbosa	
	20h20	21h10	Serviços em Gastronomia	
	21h10	22h00	Serviços em Gastronomia	
SEXTA-FEIRA	18h30	19h20	Técnicas Gastronômicas I Substituto	
	19h20	20h10	Técnicas Gastronômicas I Substituto	
	20h20	21h10	Técnicas Gastronômicas I Substituto	
	21h10	22h00	Técnicas Gastronômicas I Substituto	

NOTURNO			A partir de 04/02/2026		
DIA	Início	Término	GASTRONOMIA B		
			SALA 5		
SEGUNDA-FEIRA	18h30	19h20	Gastronomia do Mar Dayse/Gildete		
	19h20	20h10	Gastronomia do Mar Dayse/Gildete		
	20h20	21h10	Gastronomia do Mar Dayse/Gildete		
	21h10	22h00	Gastronomia do Mar Dayse/Gildete		
TERÇA-FEIRA	18h30	19h20	Panificação e Confeitaria Amanda		
	19h20	20h10	Panificação e Confeitaria Amanda		
	20h20	21h10	Panificação e Confeitaria Amanda		
	21h10	22h00	Panificação e Confeitaria Amanda		
QUARTA-FEIRA	18h30	19h20	Negócios em Gastronomia Giliard Sousa Ribeiro		
	19h20	20h10	Negócios em Gastronomia Giliard Sousa Ribeiro		
	20h20	21h10	Serviços em Gastronomia Giliard Sousa Ribeiro		
	21h10	22h00	Serviços em Gastronomia Giliard Sousa Ribeiro		
QUINTA-FEIRA	18h30	19h20	Técnicas Gastronômicas I Substituto		
	19h20	20h10	Técnicas Gastronômicas I Substituto		
	20h20	21h10	Técnicas Gastronômicas I Substituto		
	21h10	22h00	Técnicas Gastronômicas I Substituto		
SEXTA-FEIRA	18h30	19h20	Gastronomia e Sustentabilidade Carlos Eduardo Barbosa		
	19h20	20h10	Gastronomia e Sustentabilidade Carlos Eduardo Barbosa		
	20h20	21h10	Técnica dos Alimentos e Fundamentos da Nutrição Substituto		
	21h10	22h00	Técnica dos Alimentos e Fundamentos da Nutrição Substituto		