

VII SEMANA DA GASTRONOMIA
TEMA
Caju: cultura, alimentação e cearensidade.

SEMANA DA HOTELARIA

TEMA:

09 e 10 de NOVEMBRO 2022

Quarta-feira 09/11/2022	Quinta-feira 10/11/2022	DURANTE O EVENTO
<p>8:30 (ABERTURA) DEBORA, DIEGO, SALIANO, ANANDA</p> <p>ABERTURA OFICIAL APRESENTAÇÃO CULTURAL (TIAGO VIOLONISTA-WÉGINA)</p> <p>9:30 PALESTRA SOBRE GAMIFICATION NO SETOR DE HOSPITALIDADE PALESTRANTE: MAGDA NOBRE</p> <p>(MESTRE EM NEGÓCIOS TURÍSTICOS, PELA UECE. GRADUADA EM TECNOLOGIA EM HOTELARIA PELO IFCE E EM ADMINISTRAÇÃO, UFC)</p> <p>10:00 Oficina de Biscoitos elaborados à base de castanha (Pedro, Paola, João Caíque) ESSA NÃO PRECISA COLOCAR NA PROGRAMAÇÃO</p> <p>10:00 Oficina de Drinks Ministrante: Mauricio Flair Local: Sala Bar (prof Henrique Lavínia, Leticia, Pedro)</p>	<p>08:00 – 9:30</p> <p>OFICINA: CAJUZINHO TRADICIONAL (,LETICIA, PEDRO,GRACO)</p> <p>FORMATO: DEMONSTRATIVA</p> <p>VAGAS: 30</p> <p>LOCAL: (COZINHA QUENTE)</p> <p>OFICINA DE ARTESANATO: TRICOTIN (CLARINE, WÉGINA)</p> <p>VAGAS: 10</p> <p>LOCAL: SALA DE AULA</p> <p>9:30-11:00</p> <p>CONHECENDO A ROTA VERDE DO CAFÉ.</p> <p>PALESTRANTE: FABIANE GISELE</p> <p>Especialista em Administração e em Gestão de Projetos</p> <p>Local: auditório</p>	<p>EXPOSITORES</p> <p>- ATELIÊ DA CLARY (PARA OS DOIS EVENTOS) -PRODUTOS DE CAJU DE ACARAPE (ROSEMARY) -ALEIXO LIVROS -SEBO LUA AZUL -VIXI BROWOUNIE -LIVIA IN SATURNO -Tiago (BOA VITA)</p>
<p>14:00 – 15:30</p> <p>MESA REDONDA</p>	<p>14:00 – 15:00</p> <p>CONCURSO GASTRONÔMICO</p>	<p>LISTA PREMIOS RIFA</p> <p>01 sandália melissa</p> <p>01 combo Dark bruguer</p> <p>01 caixa de doces</p>

<p>(KLÉVIA, DAYANE)</p> <p>TEMA: TURISMO E GASTRONOMIA NA CULTURA DO CAJU</p> <p>AGLAUBERTO(AGRÔNOMO)</p> <p>GERSON (MUSEU DO CAJU)</p> <p>PROFESSOR TEMILSON (MEDIADOR)</p> <p>Gileno (pesquisador)</p> <p>Maurício Flair (ICB)</p> <p>LOCAL: AUDITÓRIO</p> <p>13:45-15:10</p> <p>OFICINA PARA A HOTELARIA (15 VAGAS): LEGO SERIUS PLAY-ORIENTAÇÃO DE CARREIRA</p> <p>FACILITADOR: MAGDA NOBRE</p> <p>LOCAL: REFEITÓRIO</p> <p>15:45 ÀS 17:00 PALESTRA COMER COM OS OLHOS: Elementos básicos da arte do empratamento</p> <p>Professor: Roberto Araújo</p> <p>Local: Auditório</p>	<p>Jurados:</p> <p>Marcia Leal</p> <p>Renata Paiva</p> <p>Roberto Araújo</p> <p>Leandro Restrepo</p> <p>Lais Rodrigues</p> <p>(PEDRO, LETICIA)</p> <p>-SORTEIO DE BRINDES</p> <p>-ENCERRAMENTO</p> <p>-APRESENTAÇÃO CULTURAL</p> <p>13-40 AS 17H</p> <p>Mini Curso: Custos para Negócios Hoteleiros.</p> <p>(Isac, Mestre e Doutorando em Administração e Controladoria pela UFC, graduado em Ciências Contábeis, Professor do IFCE).</p> <p>Local: SALA 09</p> <p>19h Halloween</p> <p>Auditório</p> <p>Organização 3 Semestre de Hotelaria, supervisionados pelo Professor Temilson</p>	<p>gourmet açucarados</p> <p>01 sapato escolar Vest bem</p> <p>01 aromatizante lírios</p> <p>01 kit de produtos naturais – Cantinho Natural</p> <p>01 pizza valor R\$ 20 – Mundo Saiajim</p> <p>01 bijouteria - Lidi Biju</p> <p>01 Ilustração – Sergio Gomes</p> <p>01 balde p gelo e 01 porta cerveja Heinecken</p> <p>01 kit de produtos pessoais da Natura (perfume, sabonete e hidratante).</p> <p>01 bolo afogadinho – Cakes da Taty.</p>
--	---	---

LISTA DE EQUIPES

OFICINA - Leticia, Pedro, Graco

Coffe Breack – Ananda, Keliene, Lavínia, 03 voluntários

Concurso – Pedro, Leticia

Oficina Artesanato – Clarine, Wegina

Cerimonial – Debora, Diego, Saliano

Convites – Klevia, Dayane

Camisas e Patrocínios – Jamile, Mario.

COFFE BREAK ANANDA, KELIANE

O QUE INCLUIR NA PROGRAMAÇÃO?

MESA REDONDA

PALESTRA

APRESENTAÇÃO CULTURAL (ABERTURA E ENCERRAMENTO)

OFICINA

CONCURSO GASTRONÔMICO

SIMPÓSIO