

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2018.1

MÓDULO I – MANHÃ

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
07:00 – 07:45	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	VAGO	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	VAGO	VAGO
07:45 – 08:30	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	HIST. GASTRONOMIA (ERON)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	PORT. INSTRUMENTAL (VERÔNICA)	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)
08:30 – 09:15	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	HIST. GASTRONOMIA (ERON)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	PORT. INSTRUMENTAL (VERÔNICA)	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09:30 – 10:15	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (ERON)	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	MATEMÁTICA APLIC. (RAFAEL SILVA)	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)
10:15 – 11:00	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (ERON)	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	MATEMÁTICA APLIC. (RAFAEL SILVA)	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)
11:00 – 11:45	HABILIDADES E TÉCN. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	VAGO	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	VAGO	VAGO

Rodrigo Rossetti Veloso
Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

Verônica Maria Rodrigues da Silva
Diretora de Ensino

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – *CAMPUS* CABO DE SANTO AGOSTINHO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2018.1

MÓDULO II – TARDE

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
12:45 – 13:30	VAGO	PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS)	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	ÉTICA PROF. E REL. INTERPESSOAIS (MICHELLE)	COZINHA PERNAMBUCANA (PEDRO)
13:30 – 14:15	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO)	PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS)	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	ÉTICA PROF. E REL. INTERPESSOAIS (MICHELLE)	COZINHA PERNAMBUCANA (PEDRO)
14:15 – 15:00	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO)	PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS)	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	SEG. TRABALHO NA COZINHA (MICHELL)	COZINHA DAS AMÉRICAS (ERON)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
15:15 – 16:00	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO)	CONSERV. DE ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	SEG. TRABALHO NA COZINHA (MICHELL)	COZINHA DAS AMÉRICAS (ERON)
16:00 – 16:45	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO)	CONSERV. DE ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	VAGO	COZINHA DAS AMÉRICAS (ERON)
16:45 – 17:30	VAGO	VAGO	COZINHA BRASILEIRA (PEDRO)	VAGO	COZINHA DAS AMÉRICAS (ERON)

Rodrigo Rossetti Veloso
Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

Verônica Maria Rodrigues da Silva
Diretora de Ensino