

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2020.1
MÓDULO II – MANHÃ

| HORÁRIO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|--|-----------------------------------|--|--|
| 07:00 – 07:45 | VAGO | VAGO | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | VAGO | CONSERV. DE ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS) |
| 07:45 – 08:30 | HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO) | SEG. TRABALHO NA COZINHA (MICHELL) | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | VAGO | CONSERV. DE ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS) |
| 08:30 – 09:15 | HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO) | SEG. TRABALHO NA COZINHA (MICHELL) | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | COZ. PERNAMBUCANA (ERON) | COZ. DAS AMÉRICAS (NOVO DOCENTE) |
| INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO |
| 09:30 – 10:15 | HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO) | PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS) | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | COZ. PERNAMBUCANA (ERON) | COZ. DAS AMÉRICAS (NOVO DOCENTE) |
| 10:15 – 11:00 | HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS II (RODRIGO) | PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS) | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | ÉTICA PROF. E REL. INTERPESSOAIS (MICHELLE) | COZ. DAS AMÉRICAS (NOVO DOCENTE) |
| 11:00 – 11:45 | VAGO | PLANEJ. REC. GASTRONÔMICO (RAFAEL MEDEIROS) | COZ. BRASILEIRA (NOVO DOCENTE) | ÉTICA PROF. E REL. INTERPESSOAIS (MICHELLE) | COZ. DAS AMÉRICAS (NOVO DOCENTE) |

ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA
 Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2020.1
MÓDULO III – TARDE

| HORÁRIO | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| 12:45 – 13:30 | VAGO | VAGO | NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (SANDRA) | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | INOV. GASTRONOMIA (NOVO DOCENTE) |
| 13:30 – 14:15 | EMPREENDEDORISMO (ADRIANA) | COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO) | NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (SANDRA) | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | INOV. GASTRONOMIA (NOVO DOCENTE) |
| 14:15 – 15:00 | EMPREENDEDORISMO (ADRIANA) | COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO) | NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (SANDRA) | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | TÉC. SERV. SALA & BAR (NOVO DOCENTE) |
| INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO | INTERVALO |
| 15:15 – 16:00 | EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA) | COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO) | VAGO | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | TÉC. SERV. SALA & BAR (NOVO DOCENTE) |
| 16:00 – 16:45 | EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA) | COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO) | VAGO | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | TÉC. SERV. SALA & BAR (NOVO DOCENTE) |
| 16:45 – 17:30 | EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA) | COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO) | VAGO | PANIF. E CONFEITARIA (ERON) | TÉC. SERV. SALA & BAR (NOVO DOCENTE) |

ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA
 Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino