

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2018.2

MÓDULO II – MANHÃ

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

OBS: No período compreendido entre **25/09/2018 e 21/12/2018**, as aulas dos componentes curriculares **Cozinha Pernambucana e Cozinha Brasileira** serão ministradas, respectivamente, pelo **Profº Eron Ferreira** e pelo **Profº Rodrigo Rossetti**. A partir do dia **24/01/2019**, as mesmas retornarão para o **Profº Pedro Freitas**.

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 2018.2

MÓDULO III – TARDE

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

OBS: No período compreendido entre **24/09/2018 e 21/12/2018**, as aulas do componente curricular **Noções de Enologia e Harmonização** serão ministradas pela **Profª Sandra Pereira**. A partir do dia **28/01/2019**, as mesmas retornarão para o **Profº Pedro Freitas**.

Rodrigo Rossetti Veloso
Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

Verônica Maria Rodrigues da Silva
Diretora de Ensino