

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

**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2019.1**

**MÓDULO I – TARDE**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>12:45 – 13:30</b>	VAGO	HIST. GASTRONOMIA (ERON)	VAGO	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)
<b>13:30 – 14:15</b>	PORT. INSTRUMENTAL (ANA CAROLINA)	HIST. GASTRONOMIA (ERON)	MATEMÁTICA APLIC. (RAFAEL SILVA / PROF(A) SUBSTITUTO(A))	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)
<b>14:15 – 15:00</b>	PORT. INSTRUMENTAL (ANA CAROLINA)	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)	MATEMÁTICA APLIC. (RAFAEL SILVA / PROF(A) SUBSTITUTO(A))	GASTROTECNIA (RAFAEL MEDEIROS)	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)
<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>
<b>15:15 – 16:00</b>	VAGO	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (RAFAEL MEDEIROS)	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)
<b>16:00 – 16:45</b>	VAGO	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (RAFAEL MEDEIROS)	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)
<b>16:45 – 17:30</b>	VAGO	COZINHA EUROPEIA (PEDRO)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (RAFAEL MEDEIROS)	VAGO	HABILIDADES E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)

**OBS 1:** No período compreendido entre **25/03/2019 e 18/04/2019**, as aulas do componente curricular **Matemática Aplicada** serão ministradas pelo **Profº Rafael Silva**. A partir do dia **22/04/2019**, as mesmas passarão para o(a) **Profª Substituto(a)**.

**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 2019.1**

**MÓDULO III – MANHÃ**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>07:00 – 07:45</b>	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	EMPREENDEDORISMO (RITA ROVAI / MARCELLA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (PEDRO)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)
<b>07:45 – 08:30</b>	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	EMPREENDEDORISMO (RITA ROVAI / MARCELLA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (PEDRO)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)
<b>08:30 – 09:15</b>	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	TÉC. SERV. SALA & BAR (ANNA KARENINA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (PEDRO)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)
<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>	<b>INTERVALO</b>
<b>09:30 – 10:15</b>	EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA)	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	TÉC. SERV. SALA & BAR (ANNA KARENINA)	INOV. GASTRONOMIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)
<b>10:15 – 11:00</b>	EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA)	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	TÉC. SERV. SALA & BAR (ANNA KARENINA)	INOV. GASTRONOMIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)
<b>11:00 – 11:45</b>	EVENTOS GASTRONÔMICOS (SANDRA)	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	TÉC. SERV. SALA & BAR (ANNA KARENINA)	VAGO	VAGO

**OBS 1:** No período compreendido entre **25/03/2019 e 18/04/2019**, as aulas do componente curricular **Empreendedorismo** serão ministradas pela **Profª Rita Rovai**. A partir do dia **22/04/2019**, as mesmas passarão para a **Profª Marcella Galvão**.

**Rodrigo Rossetti Veloso**  
Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

**Verônica Maria Rodrigues da Silva**  
Diretora de Ensino