

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2021.2

MÓDULO I – MANHÃ

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

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 2021.2
MÓDULO II – TARDE

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

ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA
 Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino