

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2022.1
MÓDULO II – MANHÃ

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

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 2022.1
MÓDULO III – TARDE

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

ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA
 Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino