

INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – HORÁRIO 2022.2
MÓDULO I – TARDE

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
12:45 – 13:30	VAGO	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (NEYVAN)	COZINHA EUROPEIA (CYNTHIA)	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	VAGO
13:30 – 14:15	MATEMÁTICA APLIC. (CARLOS)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (NEYVAN)	COZINHA EUROPEIA (CYNTHIA)	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	HIST. GASTRONOMIA (PEDRO)
14:15 – 15:00	MATEMÁTICA APLIC. (CARLOS)	HIGIENE NA PROD. ALIMENTOS (NEYVAN)	COZINHA EUROPEIA (CYNTHIA)	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	HIST. GASTRONOMIA (PEDRO)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
15:15 – 16:00	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (ERON)	GASTROTECNIA (NEYVAN)	COZINHA EUROPEIA (CYNTHIA)	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	PORT. INSTRUMENTAL (FELIPE)
16:00 – 16:45	NOÇÕES DE ESTRUT, FLUXO E EQUIP. COZINHA (ERON)	GASTROTECNIA (NEYVAN)	VAGO	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	PORT. INSTRUMENTAL (FELIPE)
16:45 – 17:30	VAGO	GASTROTECNIA (NEYVAN)	VAGO	HAB. E TÉC. CULINÁRIAS I (RODRIGO)	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 2022.2
MÓDULO III – MANHÃ

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
07:00 – 07:45	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)	TÉC. SERV. SALA & BAR (LARA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (NEYVAN)
07:45 – 08:30	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)	TÉC. SERV. SALA & BAR (LARA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (NEYVAN)
08:30 – 09:15	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)	TÉC. SERV. SALA & BAR (LARA)	NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO (NEYVAN)
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09:30 – 10:15	EMPREENDEDORISMO (DANIEL PENALVA)	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)	TÉC. SERV. SALA & BAR (LARA)	INOV. GASTRONOMIA (LARA)
10:15 – 11:00	EMPREENDEDORISMO (DANIEL PENALVA)	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	COZ. ASIÁTICA E ORIENTAL (RODRIGO)	EVENTOS GASTRONÔMICOS (CYNTHIA)	INOV. GASTRONOMIA (LARA)
11:00 – 11:45	VAGO	PANIF. E CONFEITARIA (ERON)	EVENTOS GASTRONÔMICOS (CYNTHIA)	EVENTOS GASTRONÔMICOS (CYNTHIA)	VAGO

ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA
 Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

THIAGO DA CAMARA FIGUEREDO
 Diretor de Ensino