

**CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO**

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁBADO
			05 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	06 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	07 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		11 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	12 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	13 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	14 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		18 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	19 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	20 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	21 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		25 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	26 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	27 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	28 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	

CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE MARÇO

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁBADO
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		04	05	06 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	07 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		11 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	12 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	13 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	14 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		18 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	19 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	20 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	21 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		25 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	26 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	27 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	28 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	

CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE ABRIL

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB ADO
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		01 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	02 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	03 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA	04 INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		08 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	09 SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE	10 INTRODUÇÃO E AMBIENTAÇÃO PAOLA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO ALIMENTO GISLAINE/PAOLA	11 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO INFORMÁTICA INSTRUMENTAL EVANDRO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		15 COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO E ÉTICA GIVALDO	16 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON/RAPHAEL TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON/RAPHAEL			
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		22 REUNIÃO PEDAGÓGICA	23 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	24 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	25 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		29 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	30 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON			

**CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE MAIO**

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁBADO
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50				01 FERIADO	02 RECESSO	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		06 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	07 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	08 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	09 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		13 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	14 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	15 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	16 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		20 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	21 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	22 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA NELSON	23 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA RAPHAEL	24 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE/NELSON TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA A GASTRONOMIA GISLAINE/RAPHAEL
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		27 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	28 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	29 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	30 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	

**CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE JUNHO**

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁBADO
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		03 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	04 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	05 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	06 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		10 FERIADO	11 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	12 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	13 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		17 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	18 LIVRE			
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		24 FERIADO	25 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	26 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	27 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	

**CURSO TÉCNICO EM COZINHA – Subsequente 2014
HORÁRIO PARA O MÊS DE JULHO**

HORA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁBADO
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		01 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA Verificar a apresentação Final 2013	02 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	03 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA NELSON	04 HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PAOLA	
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50		08	09 REUNIÃO PEDAGÓGICA	10		
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50						
7:30 – 9:30 9:50 – 11:50						