

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2024.1 PÓS GREVE

1º PERÍODO	DISCIPLINA (PROFESSOR)	PROFESSOR	DIA	FEVEREIRO				MARÇO				ABRIL				JULHO				AGOSTO				SETEMBRO						
	Higiene na Indústria (48h)	GILVAN	SEG	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Química dos Alimentos (44h)	MICHELE	TER	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24		
Microbiologia Básica (60h)	EVERALDO	QUA	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24		3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25		
Matemática Básica (44h)	JOSÉ VITOR	QUI	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25		4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Química Básica (32h)	MICHELE	SEX	2	9	16	23		1	8	15	22	29	5	12	19	26		5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Higiene e Segurança no Trabalho (44h)	AURENICE	SAB	3	10	17	24		2	9	16	23	30	6	13	20	27		6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Legislação aplicada a Tecnologia de Alimentos (36h)	PAULO	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												
Tecnologia Panificação e Confeitaria (52h)	RAFAELLA	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												
Português Instrumental (44h)	JULIANE/KARLA/MARTA	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												

2º PERÍODO	DISCIPLINA (PROFESSOR)	PROFESSOR	DIA	FEVEREIRO				MARÇO				ABRIL				JULHO				AGOSTO				SETEMBRO						
	Boas Práticas de Fabricação (44h)	PAULO	SEG	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Análise Físico Química dos Alimentos (60h)	LUANA	TER	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24		
Instalações Agroindustriais (44h)	RODRIGO	QUA	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24		3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25		
Tecnologia de Frutas e Hortaliças (60h)	RODRIGO / RAFAELLA	QUI	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25		4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Conservação dos Alimentos (48h)	SILVANA	SEX	2	9	16	23		1	8	15	22	29	5	12	19	26		5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Microbiologia dos Alimentos (60h)	SILVANA	SAB	3	10	17	24		2	9	16	23	30	6	13	20	27		6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Tecnologia do Pescado (32h)	ARGÉLIA	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												
Bioquímica dos alimentos (60h)	RODRIGO	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												

3º PERÍODO	DISCIPLINA	PROFESSOR	DIA	FEVEREIRO				MARÇO				ABRIL				JULHO				AGOSTO				SETEMBRO						
	Tecnologia de Carne e Derivados (60h)	ARGÉLIA	SEG	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Embalagens (44h)	RAFAELLA	TER	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24		
Tecnologia de Leite e Derivados (60h)	GILVAN	QUA	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24		3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25		
Tecnologia de Bebidas (48h)	LUANA	QUI	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25		4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Gestão e Inovação Agroindustrial (44h)	ANA PAULA	SEX	2	9	16	23		1	8	15	22	29	5	12	19	26		5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Informática Aplicada (44h)	MARCÍLIO	SAB	3	10	17	24		2	9	16	23	30	6	13	20	27		6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Análise Sensorial (44h)	ARGÉLIA	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												
APCC (44h)	PAULO	PLANO DE CURSO NOVO 2021																												

OBSERVAÇÕES:

05/02/24 - Aula inaugural (Todos os cursos)
 06/02/24 - Início do semestre.
 31/05/24 - Reunião da área de Alimentos
 10/07/24 - Término do semestre
 10/07/24 - Data limite para consolidação dos Diários de Classe no SIGAA
 11/07/24 - Início das Férias

Os dias que estão em branco poderão ser utilizados pelos professores desde que sinalizados previamente com a coordenação para que não aja choque com outro professor.

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA:

32h 8 encontros de 4h;
36h 9 encontros de 4h;
44h 11 encontros de 4h;
48h 12 encontros de 4h;
52h 13 encontros de 4h;
60h 15 encontros de 4h;