

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2021.2

DISCIPLINA (PROFESSOR)	PROFESSOR	DIA	SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					JANEIRO				
Português Instrumental (44h)	ROSANA	SEG		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24			
Higiene e Seg. no Trabalho (44h)	LUANA	TER		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25			
Matemática Básica (44h)	MARCELA	QUA	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26			
Microbiologia Básica (60h)	EVERALDO	QUI	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27			
Química Básica (32h)	MICHELE	SEX	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28			
Hig. Indústria (48h)	GILVAN	SAB	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
Legislação aplicada a Tecnologia de Alimentos (36h)	PAULO *		PLANO DE CURSO NOVO 2021																								
Tecnologia Panificação e Confeitaria (52h)	RAFAELLA																										
Química dos Alimentos (44h)	MICHELE																										

DISCIPLINA (PROFESSOR)	PROFESSOR	DIA	SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					JANEIRO				
Tecn. Fr. e Hort. (60h)	SILVIO	SEG		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24			
Bioquímica dos alimentos (60h)	RODRIGO	TER		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25			
Conservação dos Alimentos (48h)	SILVANA	QUA	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26			
Anál. Físico Química dos Alim. (60h)	LUANA	QUI	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27			
Boas Práticas de Fabricação (44h)	PAULO	SEX	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28			
Tecnologia do Pescado (32h)	ARGÉLIA	SAB	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
Microb. dos Alimentos (60h)	SILVANA		PLANO DE CURSO NOVO 2021																								
Instalações Agroindustriais (44h)	RODRIGO																										

DISCIPLINA	PROFESSOR	DIA	SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					JANEIRO				
PPCC (45)	PAULO	SEG		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	28	6	13	20	27	3	10	17	24			
Tecn. Bebidas (45h)	SILVIO	TER		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25			
Tecn. Carne e Derivados (60h)	ARGÉLIA	QUA	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26			
Embalagens (45h)	RAFAELLA	QUI	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27			
Tecn. Leite e Derivados (60h)	GILVAN	SEX	3	10	17	24	1	8	14	21	28	5	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28			
Anál. Sensorial (45h)	ARGÉLIA	SAB	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
Legislação Aplicada a Tecnol. de Alim. (45h)	PAULO*		PLANO DE CURSO ANTIGO 2019																								
Gestão e Inovação Agroindustrial (45h)	ANA PAULA																										

OBSERVAÇÕES:

17/09 - Aula inaugural para os novatos
 17/09 - Início do semestre
 30/01 - Término do semestre

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:

30h 7 encontros --> 5 encontros de 4h e 2 encontros de 5h;
32h 8 encontros de 4h;
36h 9 encontros de 4h;
44h 11 encontros de 4h;
45h 11 encontros --> 10 encontros de 4h e 1 encontros de 5h;
48h 12 encontros de 4h;
52h 13 encontros de 4h;
60h 15 encontros de 4h;