

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2021.1

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

DISCIPLINA (PROFESSOR)	PROFESSOR	DIA	ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO					AGOSTO				
Tecn. Fr. e Hort. (60h)	SILVIO	SEG		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30		
Bioquímica dos alimentos (60h)	RODRIGO	TER		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31		
Microb. dos Alimentos (60h)	SILVANA	QUA		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25			
Anál. Físico Química dos Alim. (60h)	LUANA	QUI	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1*	8*	15	22	29	5	12	19	26			
Tecnologia do Pescado (30h)	DIJACI/ARGÉLIA	SEX	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 (45h)	PAULO	SAB	3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
Conservação dos Alimentos (45h)	SILVANA		PLANO DE CURSO ANTIGO 2019																								
Instalações Agroindustriais (45h)	RODRIGO																										

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

OBSERVAÇÕES:

23/04 - Aula inaugural para os novatos

26/04 - Início do semestre

21/08 - 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.

O dias com (*) serão aulas presenciais.

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA:

30h 7 encontros --> 5 encontros de 4h e 2 encontros de 5h;

32h 7 encontros --> 3 encontros de 4h e 4 encontros de 5h;

36h 9 encontros --> 9 encontros de 4h;

44h 10 encontros --> 6 encontros de 4h e 4 encontros de 5h;

45h 10 encontros --> 5 encontros de 4h e 5 encontros de 5h;

48h 11 encontros --> 7 encontros de 4h e 4 encontros de 5h;

52h 11 encontros --> 3 encontros de 4h e 8 encontros de 5h;

60h 13 encontros --> 5 encontros de 4h e 8 encontros de 5h;