

# CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2024.1

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

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

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

**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;