

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2023.1

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

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

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

OBSERVAÇÕES:

03/02/23 - Início do semestre
 28/06/23 - Término do semestre
 07/07/23 - Data limite para consolidação dos Diários de Classe no SIGAA
 10/07/23 - Início das Férias

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;

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.