

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2023.2

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

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

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

OBSERVAÇÕES:

25/07/23 - Início do semestre. Aula inaugural novatos.
 19/12/23 - Término do semestre
 27/12/23 - Data limite para consolidação dos Diários de Classe no SIGAA
 02/01/24 - 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;