CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE **2020.1**

FEVEREIRO						MARÇO						ABRIL						MAIO						JUNHO						JULHO				
S	T	Q	Q	S		S	T	Q	Q	S		S	T	Q	Q	S		S	T	Q	Q	S		S	T	Q	Q	S		S	T	Q	Q	S
														1	2	3						1		1	2	3	4	5				1	2	3
3	4	5	6	7		2	3	4	5	6		6	7	8	9	10		4	5	6	7	8		8	9	10	11	12		6	7	8	9	10
10	11	12	13	14		9	10	11	12	13		13	14	15	16	17		11	12	13	14	15		15	16	17	18	19		13	14	15	16	17
17	18	19	20	21		16	17	18	19	20		20	21	22	23	24		18	19	20	21	22		22	23	24	25	26		20	21	22	23	24
24	25	26	27	28		23	24	25	26	27		27	28	29	30			25	26	27	28	29		29	30					27	28	29	30	31
						30	31																											

- Feriados nacionais
- Encontro pedagógico
- Aula inaugural
- Aulas compartilhadas
- *0* Dia livre/sem aula programada

Os professores que quiserem utlizizar os dias vagos para adiantar aula, fazer visitas ou aplicar provas por favor avisar para que não haja choque com outros professores.

1º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO				
2ª	Matemática Básica (45h) (Gerlane)		10	17	24		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13		
	Higiene e Seg. no Trabalho (45h) (Luana)																														
3ª	Informática Básica (45h) (Marcílio)		11	18	25		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14		
	Português Instrumental (45h) (Juliane)																														
4ª	Microbiologia Básica (60h) (Everaldo)		12	19	26		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	8	15		
5ª	Tecnologia Panificação e Conefitaria (45h) (Silvana)	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16		
	Hig. Indústria (45h) (Gilvan)																														
6ª	Química Básica (30h) (Michele)	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17		
	Química dos Alimentos (45h) (Michele)																														

OBSERVAÇÃO

03/04 - 2h de aula para Química básica e 1h de aula para Química dos alimentos.

23/04 - 1h de aula para Hig. Na Ind. e 1h de aula para Panificação

04/05 - 1h de aula para Matem. e 1h de aula para Segurança do trabalho

12/05 - 1h de aula para Port. e 1h de aula para Informática

2º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO				
2ª	Tecn. Fr. e Hort. (60h) (Silvio)		10	17	24		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13		
3ª	Anál. Físico Químíca dos Alim. (60h) (Luana)		11	18	25		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14		
	Instalações Agroindustriais (45h) (Rodrigo) **																														
4ª	Conservação dos Alimentos (45h) (Silvana)		12	19	26		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	8	15		
	Bioquímica dos alimentos (60h) (Rodrigo)																														
5ª	Microb. dos Alimentos (60h) (Silvana/Rodrigo) *	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16		
6ª	Boas Práticas de Fabricação (45h) (Paulo)	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17		
	Tecnologia do Pescado (30h) (Dijaci/Argélia)																														

OBSERVAÇÃO

22/04 - 1h de aula para Conservação

30/05 - 1h de aula para BPF

25/06 - 2h de aula para Pescado

15/07 - 1h de aula para Instalações

3º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO				
2ª	APPCC (45h) (Paulo) *******		10	17	24		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13		
	Tecn. Leite e Derivados (60h) (Gilvan)																														
3ª	Legislação Aplicada a Tecnol. de Alim. (45h) (Paulo)		11	18	25		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14		
4ª	Tecn. Bebidas (45h) (Silvio) ***		12	19	26		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	8	15		
	Embalagens (45h) (Silvio) ****																														
5ª	Microb. dos Alimentos (60h) (Silvana/Rodrigo) *	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16		
	Gestão e Inovação Agroindustrial (45h) (Ana Paula) *****																														
6ª	Anál. Sensorial (45h) (Argélia) ******	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17		

OBSERVAÇÃO

05/03 - 1h de aula para Gestão
20/04 - 1h de aula para APPCC
05/05 - 1h de aula para Bebidas
28/05 - 1h de aula para Sensorial
23/06 - 1h de aula para Legislação
14/07 - 1h de aula para Embalagens

4º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO				
2ª	APPCC (60h/a) (Paulo) *******		10	17	24		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13		
3ª	Instalações Agroindustriais (70h/a) (Rodrigo) **		11	18	25		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14		
4ª	Tecn. Bebidas (40h/a) (Silvio) ***		12	19	26		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	8	15		
	Embalagens (40h/a) (Silvio) ****																														
5ª	Gestão AgroInd. (120h/a) (Ana Paula) *****	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16		
6ª	Anál. Sensorial (50h/a) (Argélia) ******	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17		

OBSERVAÇÃO