

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2019.2

AGOSTO	S	T	Q	Q	S	SETEMBRO	S	T	Q	Q	S	OUTUBRO	S	T	Q	Q	S	NOVEMBRO	S	T	Q	Q	S	DEZEMBRO	S	T	Q	Q	S
	5	6	7	8	9		2	3	4	5	6		9	10	11	12	13		16	17	18	19	20		21	22	23	24	25
	12	13	14	15	16		16	17	18	19	20		14	15	16	17	18		11	12	13	14	15		16	17	18	19	20
	19	20	21	22	23		23	24	25	26	27		21	22	23	24	25		18	19	20	21	22		23	24	25	26	27
	26	27	28	29	30		30						28	29	30	31			25	26	27	28	29		30	31			

1º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	AGOSTO					SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					
2ª	Higiene e Seg. no Trabalho (45h) (Luana)	5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
	Matemática Básica (45h) (Gerlane)																										
3ª	Português Instrumental (45h) (Julliane)	6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	
	Informática Básica (45h) (Andriene)																										
4ª	Microbiologia Básica (60h) (Everaldo)	7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
	Hig. Indústria (45h) (Gilvan)																										
	Tecn. Panif. e Conf. (45h) (Silvana)	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
6ª	Química Básica (30h) (Michele)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	
	Química dos Alimentos (45h) (Michele)																										

2º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	AGOSTO					SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					
2ª	Tecn. Fr. e Hort. (60h) (Sílvio)	5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
3ª	Anál. Físico Química dos Alim. (60h) (Luana)	6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	
4ª	Bioquímica dos alimentos (60h) (Rodrigo)	7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
	Instalações Agroindustriais (45h) (Rodrigo)																										
5ª	Conservação dos Alimentos (45h) (Silvana)	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
	Tecnologia do Pescado (30h) (Dijaci)																										
6ª	Boas Práticas de Fabricação (45h) (Paulo)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	
	Microb. dos Alimentos (60h) (Aurenice)																										

3º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	AGOSTO					SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					
2ª	Tecn. Leite (120h/a) (Gilvan)	5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
3ª	Anál. Quím. Alim. (60/a) (Luana)	6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	
4ª	Inform. Aplic. (60h/a) (Gerlane)	7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
	Tecn. Carne (100h/a) (Argélia)																										
6ª	Boas Práticas de Fabricação (60/a) (Paulo)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	

4º PERÍODO

	DISCIPLINA (PROFESSOR)	AGOSTO					SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DEZEMBRO					
2ª	Anál. Sensorial (50h/a) (Argélia)	5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4									
3ª	Gestão AgroInd. (120h/a) (Ana Paula)	6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	
4ª	Inst. AgroInd. (70h/a) (Rodrigo)	7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
	Tecn. Bebidas (40h/a) (Sílvio)																										
	Embalagens (40h/a) (Sílvio)	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
6ª	APPCC (60h/a) (Paulo)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	



Feriados nacionais

Encontro pedagógico dias 01 e 02/08

5 Aula inaugural dia 05/08 para as turmas no primeiro período (nesse dia não haverá aula para os demais períodos para que TODOS os professores estejam presentes na aula inaugural)

7 COLAÇÃO DE GRAU 2019.1

0 Dia livre/sem aula programada (Os professores que quiserem utilizar esses dias para adiantar aula, fazer visitas ou aplicar provas por favor avisar para que não haja choque com outros professores).