

## 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		10	11	12	13	14		15	16	17	18	19		20	21	22	23	24		25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

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	<del>25</del>	
	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	
	Química Básica (30h) (Michele)																										
6ª	Química dos Alimentos (45h) (Michele)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	<del>15</del>	22	29		6	13	20	27	

2º PERÍODO

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

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	
	Inform. Aplic. (60h/a) (Gerlane)																										
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	<del>25</del>	
	Tecn. Carne (100h/a) (Argélia)																										
5ª	Tecn. Carne (100h/a) (Argélia)	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
	Boas Práticas de Fabricação (60/a) (Paulo)																										
6ª	Boas Práticas de Fabricação (60/a) (Paulo)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	<del>15</del>	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	
	Inst. AgroInd. (70h/a) (Rodrigo)																										
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	<del>25</del>	
	Tecn. Bebidas (40h/a) (Sílvia)																										
	Embalagens (40h/a) (Sílvia)	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
	APPCC (60h/a) (Paulo)																										
6ª	APPCC (60h/a) (Paulo)	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	<del>15</del>	22	29		6	13	20	27	



Feriados nacionais



Encontro pedagógico dias 01 e 02/08



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)



COLAÇÃO DE GRAU 2019.1



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).