

CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS

TURNO: MANHÃ/TARDE

2018.1

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

1º PERÍODO

DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO														
2ª Seg. no Trabalho (80h/a) (Luana)																																								
3ª Português Instrumental (80h/a) (Rosana)	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30	7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	11	13	
4ª Microbiologia Básica (80h/a) (Aurenice)	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	6	13	20	27		3	10	17	24	31	7	14	21	28		4	11	13		
5ª Hig. Indústria (80h/a) (Gilvan)	8	15	22			7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		5	12	14		
6ª Bioquímica (80h/a) (Michele)	9	16	23			8	15	22	29	36	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		4	11	19	25		1	8	15	22	29	6	13	15		

2º PERÍODO

DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO														
2ª Tecn. Fr. e Hort. (120h/a) (Silvio)																																								
3ª Tecn. Panif. e Conf. (60h/a) (Silvana)	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30	7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	11	13	
4ª Química dos Alimentos (60h/a) (Rodrigo)	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	6	13	20	27		3	10	17	24	31	7	14	21	28		4	11	13		
5ª Met. Fís. Conserv. (80h/a) (Silvana)	8	15	22			7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		5	12	14		
6ª Microb. dos Alimentos (80h/a) (Aurenice)	9	16	23			8	15	22	29	36	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		4	11	19	25		1	8	15	22	29	6	13	15		

3º PERÍODO

DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO														
2ª Tecn. Leite (120h/a) (Gilvan)																																								
3ª Anál. Quím. Alim. (60/a) (Luana)	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30	7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	11	13	
4ª Inform. Aplic. (60h/a) (Andrilene)	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	6	13	20	27		3	10	17	24	31	7	14	21	28		4	11	13		
5ª BPF (60h/a) (Paulo)	8	15	22			7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		5	12	14		
6ª Tecn. Carne (100h/a) (Argélia)	9	16	23			8	15	22	29	36	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		4	11	19	25		1	8	15	22	29	6	13	15		

4º PERÍODO

DISCIPLINA (PROFESSOR)	FEVEREIRO					MARÇO					ABRIL					MAIO					JUNHO					JULHO														
2ª Anál. Sensorial (50h/a) (Argélia)																																								
3ª Tecn. Bebidas (40h/a) (Sílvio)	6	13	20	27		5	12	19	26		2	9	16	23	30	7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	11	13	
4ª Livre	7	14	21	28		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	6	13	20	27		3	10	17	24	31	7	14	21	28		4	11	13		
5ª Inst. AgroInd. (70h/a) (Rodrigo)	8	15	22			7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		5	12	14		
6ª APPCC (60h/a) (Paulo)	9	16	23			8	15	22	29	36	5	12	19	26		3	10	17	24	31	6	13	20	27		4	11	19	25		1	8	15	22	29	6	13	15		
6ª Gestão AgroInd. (120h/a) (Michel/Érick)																																								

OBS.: Aula inaugural dia 06/02 para as turmas no primeiro período.

As disciplinas de Segurança do trabalho, Tecn. Fr. e Hort., Tecn. Leite e Anál. Sensorial iniciarão dia 19/02.



Feriados nacionais

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.