

HORÁRIOS CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS 2019/2

TURMAS	HORÁRIOS	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta- feira	Quinta- feira	Sexta- feira
Técnico em Alimentos (1º sem.)	19:00 às 20:50	Leitura e Produção Textual	Matemática Aplicada	Conservação de Alimentos	Química Geral	Segurança e Higiene do Trabalho
		Sala 301- Bloco 3	Sala 301-Bloco 3	Sala 301- Bloco 3	Sala 301- Bloco 3 Lab. de Química	Sala 301- Bloco 3
	21:00 às 23:00	Informática Básica	Matemática Aplicada	Conservação de Alimentos	Química Geral	Biologia Geral
		Lab. de Inf. 7- Bloco 1	Sala 301-Bloco 3	Sala 301- Bloco 3	Sala 301- Bloco 3 Lab. de Química	Sala 301- Bloco 3 Lab. de Microbiologia e Microscopia

Técnico em Alimentos (2º sem.)	19:00 às 20:50	Microbiologia de Alimentos	Análise de Alimentos	Controle de Qualidade I	Bioquímica de Alimentos	Operações Unitárias
		Sala 302- Bloco 3 Lab. de Microbiologia e Microscopia	Sala 302- Bloco 3 Lab. de Análise de Alimentos	Sala 302 -Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados	Sala 302- Bloco 3 Lab. de Análise de Alimentos	Sala 302- Bloco 3 Laboratório de Fenômenos de Transportes/Operações Unitárias
	21:00 às 23:00	Microbiologia de Alimentos	Análise de Alimentos	Análise Sensorial	Operações Unitárias	Análise Sensorial
		Sala 302- Bloco 3 Lab. de Microbiologia e Microscopia	Sala 302- Bloco 3 Lab. de Análise de Alimentos	Sala 302- Bloco 3 Laboratório de Análise Sensorial	Sala 302- Bloco 3 Laboratório de Fenômenos de Transportes/Operações Unitárias	Sala 302- Bloco 3 Laboratório de Análise Sensorial

Técnico em Alimentos (3º sem.)	19:00 às 20:50	Tecnologia de Frutas e Vegetais	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Produtos Açucarados	Higiene e Legislação de Alimentos
		Sala 303- Bloco 3 Usina Piloto de Frutas e Hortaliças Lab. de Análise de Alimentos	Sala 303- Bloco 3 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 303- Bloco 3 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 303- Bloco 3 Usina Piloto de Frutas e Hortaliças	Sala 303- Bloco 3 Lab. de Microbiologia e Microscopia
	21:00 às 23:00	Tecnologia de Frutas e Vegetais	Tecnologia de Carnes e Derivados	Controle de Qualidade II	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Tecnologia de Bebidas
		Sala 303- Bloco 3 Usina Piloto de Frutas e Hortaliças Lab. de Análise de Alimentos	Sala 303- Bloco 3 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 302 -Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados	Sala 303- Bloco 3	Sala 303- Bloco 3 Usina Piloto de Bebidas

Técnico em Alimentos (4º sem.)	19:00 às 20:50	Projeto de Conclusão	Tecnologia de Leite e Derivados	Tecnologia de Massas e Panificados	Tecnologia de Leite e Derivados	Projeto de Conclusão
		Sala 304- Bloco 3 Lab. de Inf. 7- Bloco 1	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304- Bloco 3 Usina Piloto de Panificação	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Inf. 7- Bloco 1
	21:00 às 23:00	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	Tecnologia de Leite e Derivados	Tecnologia de Massas e Panificados	Tecnologia de Leite e Derivados	Projeto de Conclusão
		Sala 304- Bloco 3	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304- Bloco 3 Usina Piloto de Panificação	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Controle de Qualidade e Análise Físico Química de Leites e Derivados Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304- Bloco 3 Lab. de Inf. 7- Bloco 1