

HORÁRIOS CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS SEMESTRE 2021/2 (aulas de 06/09/21 a 14/01/22)

TURMAS	HORÁRIOS	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Técnico em Alimentos (1º sem.)	19:00 às 20:50	Informática Básica Marcos Oliveira	Matemática Aplicada Cláudia T. de Oliveira	Química Geral Andressa S. de Freitas	Conservação de Alimentos Toni L. Benazzi	Segurança e Higiene do Trabalho Diniane Baruffi
	21:00 às 23:00	Leitura e Produção Textual Coriolanu O. B. Thill	Matemática Aplicada Cláudia T. de Oliveira	Química Geral Andressa S. de Freitas	Conservação de Alimentos Toni L. Benazzi	Biologia Geral Denise Oikoski
Técnico em Alimentos (2º sem.)	19:00 às 20:50	Análise de Alimentos Guilherme B. de Moura	Bioquímica de Alimentos Guilherme B. de Moura	Microbiologia de Alimentos Maria Carolina E. Rodrigues	Operações Unitárias Cristiane R. Lisboa	Análise Sensorial* Maiara C. Secco
		Laboratório de Análise Sensorial				
	21:00 às 23:00	Análise de Alimentos Guilherme B. de Moura		Microbiologia de Alimentos Maria Carolina E. Rodrigues	Operações Unitárias Cristiane R. Lisboa	Análise Sensorial* Maiara C. Secco
		Laboratório de Análise Sensorial				
Técnico em Alimentos (3º sem.)	19:00 às 20:50	Controle de Qualidade II Leonardo S. da Rosa		Tecnologia de Produtos Açucarados** Valeria Borszcz	Tecnologia de Frutas e Vegetais** Valeria Borszcz	Tecnologia de Óleos e Gorduras Toni L. Benazzi
	21:00 às 23:00			Tecnologia de Bebidas Marília A. Sfredo	Tecnologia de Frutas e Vegetais** Valeria Borszcz	Higiene e Legislação de Alimentos Maria Carolina E. Rodrigues
Técnico em Alimentos (4º sem.)	19:00 às 20:50	Tecnologia de Massas e Panificios** Valeria Borszcz	Projeto de Conclusão Priscilla P. dos Santos	Tecnologia de Leite e Derivados* Leonardo S. da Rosa	Tecnologia de Leite e Derivados* Leonardo S. da Rosa	Projeto de Conclusão Priscilla P. dos Santos
		Laboratório de Controle de Qualidade e Análises Físico-químicas de Leite e Derivados e Usina Piloto de Leite e Derivados				
	21:00 às 23:00	Tecnologia de Massas e Panificios** Valeria Borszcz	Projeto de Conclusão Priscilla P. dos Santos	Tecnologia de Leite e Derivados* Leonardo S. da Rosa	Tecnologia de Leite e Derivados* Leonardo S. da Rosa	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos Toni L. Benazzi
		Laboratório de Controle de Qualidade e Análises Físico-químicas de Leite e Derivados e Usina Piloto de Leite e Derivados				
Técnico em Alimentos (Oferta especial)	19:00 às 20:50					
	21:00 às 23:00		Higiene e Legislação de Alimentos Maria Carolina E. Rodrigues			

Os componentes curriculares sem preenchimento colorido serão realizados totalmente de forma remota.

* O componente curricular será desenvolvido em formato híbrido (parte da carga horária de forma remota e parte da carga horária de forma presencial). Sua oferta foi analisada pelo Comitê de Crise e Grupo de Trabalho do Retorno Seguro, sendo aprovada pelo Conselho de Campus- CONCAMP.

**A parte prática da carga horária do componente curricular será realizada posteriormente, quando as condições sanitárias estiverem adequadas para realização de encontros presenciais, condicionada a análise pelo Comitê de Crise e Grupo de Trabalho do Retorno Seguro, e posterior aprovação pelo Conselho de Campus- CONCAMP.

OBS: No decorrer do semestre, eventualmente, poderá ser solicitado o desenvolvimento de outros componentes curriculares no formato híbrido, passando pela análise do Comitê de Crise e Grupo de Trabalho do Retorno Seguro, e posterior aprovação pelo Conselho de Campus- CONCAMP.