

**HORÁRIOS CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS SEMESTRE 2023/1**

TURMAS	HORÁRIOS	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta- feira	Quinta- feira	Sexta- feira
<b>Técnico em Alimentos (1º sem.)- Oferta Especial</b>	19:00 às 20:50	Segurança e Higiene do Trabalho	Química Geral	Leitura e Produção Textual *	Conservação de Alimentos	Matemática Aplicada *
		Carina Faccio	Odivan Zanella	Carina Zonin	Carina Faccio	Substituto Matemática
		Sala 301.1	Sala 301.1 Lab. de Química	Sala 301.1	Sala 301.1	Sala 301.1
	21:00 às 23:00	Biologia Geral	Química Geral	Informática Básica *	Conservação de Alimentos	Matemática Aplicada *
		Denise Okoski	Sala 301.1 Lab. de Química	Marcos de Oliveira	Carina Faccio	Substituto Matemática
		Sala 301.1		Lab . Inf.2	Sala 301.1	Sala 301.1

\* Componente curricular ministrado com comitadamente com o curso Técnico em Finanças.

<b>Técnico em Alimentos (2º sem.)</b>	19:00 às 20:50	Análise Sensorial	Microbiologia de Alimentos	Bioquímica de Alimentos	Análise de Alimentos	Operações Unitárias
		Marlice Bonacina	Priscilla Pereira dos Santos/ Substituta	Guilherme Barcellos de Moura	Guilherme Barcellos de Moura	Cristiane Reinaldo Lisboa
		Sala 302.1 Lab. de Análise Sensorial	Sala 302.1 Lab. de Microbiologia de Microscopia	Sala 302.1 Lab. de Análise de Alimentos	Sala 302.1 Lab. de Análise de Alimentos Lab. de Química	Sala 302.1 Lab. de Operações Unitárias Lab.Fenômenos de Transporte
	21:00 às 23:00	Análise Sensorial	Microbiologia de Alimentos	Controle de Qualidade I	Análise de Alimentos	Operações Unitárias
		Marlice Bonacina	Priscilla Pereira dos Santos/ Substituta	Leonardo Souza da Rosa	Guilherme Barcellos de Moura	Cristiane Reinaldo Lisboa
		Sala 302.1 Lab. de Análise Sensorial	Sala 302.1 Lab. de Microbiologia de Microscopia	Sala 302.1 Lab. de Controle de Qualidade	Sala 302.1 Lab. de Análise de Alimentos Lab. de Química	Sala 302.1 Lab. de Operações Unitárias Lab.Fenômenos de Transporte

<b>Técnico em Alimentos (3º sem.)</b>	19:00 às 20:50	Controle de Qualidade II	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Frutas e Vegetais
		Leonardo Souza da Rosa	Marlice Bonacina	Marlice Bonacina	Marilia Assunta Sfredo	Valeria Borszcz
		Sala 303.1 Lab. de Controle de Qualidade	Sala 303.1 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 303.1 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 303.1 Usina Piloto de Bebidas	Sala 303.1 Usina de Frutas e Hortaliças
	21:00 às 23:00	Tecnologia de Produtos Açucarados	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Tecnologia de Carnes e Derivados	Higiene e Legislação de Alimentos	Tecnologia de Frutas e Vegetais
		Valeria Borszcz	Carina Faccio	Marlice Bonacina	Odivan Zanella	Valeria Borszcz
		Sala 303.1 Usina de Panificação	Sala 303.1	Sala 303.1 Lab. de Análise Sensorial Usina Piloto de Carnes	Sala 303.1 Lab. de Inf. 3 Lab. de Química Lab. de Microbiologia	Sala 303.1 Usina de Frutas e Hortaliças

<b>Técnico em Alimentos (4º sem.)</b>	19:00 às 20:50	Projeto de Conclusão	Tecnologia de Leite e Derivados	Projeto de Conclusão	Tecnologia de Massas e Panifícios	Tecnologia de Leite e Derivados
		Odivan Zanella	Leonardo Souza da Rosa	Odivan Zanella	Valeria Borszcz	Leonardo Souza da Rosa
		Sala 304.1 Lab de Inf. 7	Sala 304.1 Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304.1 Lab. de Produção de Moda	Sala 304.1 Usina de Panificação	Sala 304.1 Usina Piloto de Leites e Derivados
	21:00 às 23:00	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	Tecnologia de Leite e Derivados	Projeto de Conclusão	Tecnologia de Massas e Panifícios	Tecnologia de Leite e Derivados
		Carina Faccio	Leonardo Souza da Rosa	Odivan Zanella	Valeria Borszcz	Leonardo Souza da Rosa
		Sala 304.1	Sala 304.1 Usina Piloto de Leites e Derivados	Sala 304.1 Lab. de Produção de Moda	Sala 304.1 Usina de Panificação	Sala 304.1 Usina Piloto de Leites e Derivados