

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS - HORÁRIO 2018.1 - MÓDULO I

TURNO: MATUTINO

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 - 8:20	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Matemática aplicada (Marcio São Pedro)	Informática Sem professor
8:20 - 9:05	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Matemática aplicada (Marcio São Pedro)	Informática Sem professor
9:05 – 9:50	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)
INTERVALO					
10:00 -10:45	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Iniciação a Metodologia Científica (Robson Lins)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)
10:45 - 11:30	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)		Iniciação a Metodologia Científica (Robson Lins)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)

TURNO: VESPERTINO

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
13:00-13:50	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Iniciação a Metodologia Científica (Marilia Dantas)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)
13:50-14:40	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Iniciação a Metodologia Científica (Marilia Dantas)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)	Princípios da Tecnologia de Alimentos (Daniela Hansen)
INTERVALO					
14:40-15:30	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)	Matemática aplicada (Marcio São Pedro)
15:40-16:30	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Química Instrumental e Analítica (Celeste Sauthier)	Controle e garantia de qualidade na indústria de alimentos (Edvaldo Costa)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)	Matemática aplicada (Marcio São Pedro)
16:30-17:20	Microbiologia geral (Ângelo Galote)	Microbiologia geral (Ângelo Galote)		Informática Sem professor	Informática Sem professor