

**MÓDULO III DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS – SUBSEQUENTE
(VESPERTINO)**

Componente curricular	Carga horária total	Horas síncronas	Professor (a)
Embalagens e Rotulagem de Alimentos	40 horas	7 horas	Silvana Cardoso
Gestão e Empreendedorismo	40 horas	7 horas	José Maria
Análise Sensorial	60 horas	10 horas	Rita Garcia
Tecnologia de Pescados	80 horas	13 horas	Daniela Hansen
Tecnologia de Panificação e Massas	80 horas	13 horas	Cristiane santos
Tecnologia de Carnes e Derivados	80 horas	13 horas	Paulo Romano
Tecnologia de Bebidas	80 horas	13 horas	Rita Garcia
Projeto Integrador II	40 horas	7 horas	Rosane Cardoso
Análise de Alimentos	80 horas	13 horas	Edilza Nascimento

Semana 1

Embalagens e Rotulagem de Alimentos: Silvana- 3h síncronas

Gestão e Empreendedorismo: José Maria- 2h síncronas

Data	17/05/21	18/05/21	19/05/21	20/05/21	21/05/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Gestão e Empreendedorismo	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Gestão e Empreendedorismo	Embalagens e Rotulagem de Alimentos

Semana 2

Embalagens e Rotulagem de Alimentos: Silvana Cardoso- 2h síncronas

Gestão e Empreendedorismo: José Maria- 3h síncronas

Data	24/05/21	25/05/21	26/05/21	27/05/21	28/05/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Gestão e Empreendedorismo	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Gestão e Empreendedorismo	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Gestão e Empreendedorismo

Semana 3

Embalagens e Rotulagem de Alimentos: Silvana Cardoso- 2h síncronas

Gestão e Empreendedorismo: José Maria- 2h síncronas

Data	31/05/21	01/06/21	02/06/21	03/06/21	04/06/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Gestão e Empreendedorismo	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Gestão e Empreendedorismo	<u>FERIADO</u>	Embalagens e Rotulagem de Alimentos

Semana 4

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 3h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen- 2h síncronas

Data	07/06/21	08/06/21	09/06/21	10/06/21	11/06/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados

Semana 5

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 2h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen - 3h síncronas

Data	14/06/21	15/06/21	16/06/21	17/06/21	18/06/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados

Semana 6

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 2h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen - 1h síncronas

Data	21/06/21	22/06/21	23/06/21	24/06/21	25/06/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	<u>FERIADO</u>	<u>FERIADO</u>

Semana 7

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 2h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen - 2h síncronas

Data	28/06/21	29/06/21	30/06/21	01/07/21	02/07/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	<u>FERIADO</u>

Semana 8

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 2h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen - 3h síncronas

Data	05/07/21	06/07/21	07/07/21	08/07/21	09/07/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados

Semana 9

Tecnologia de Carnes e Derivados: Cristiane Santos- 1h síncronas

Tecnologia de Pescados: Daniela Hansen - 2h síncronas

Tecnologia de Carnes e Derivados: Paulo Romano- 2h síncronas

Data	12/07/21	13/07/21	14/07/21	15/07/21	16/07/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Panificação e Massas

Semana 10

Análise sensorial: Rita Garcia- 2h síncronas

Tecnologia de Panificação e Massas: Cristiane Santos- 3h síncronas

Data	19/07/21	20/07/21	21/07/21	22/07/21	23/07/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas

Semana 11

Tecnologia de Panificação e Massas: Cristiane Santos- 3h síncronas

Tecnologia de Bebidas: Rita Garcia- 2h síncronas

Análise de Alimentos: Edilza Nascimento- 3h síncronas

Análise sensorial: Rita Garcia- 2h síncronas

Data	26/07/21	27/07/21	28/07/21	29/07/21	30/07/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas
16:00 às 17:00	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos

Semana 12

Análise de Alimentos: Edilza Nascimento- 3h síncronas

Análise sensorial: Rita Garcia- 2h síncronas

Tecnologia de Bebidas: Rita Garcia- 2h síncronas

Tecnologia de Panificação e Massas: Cristiane santos- 3h síncronas

Data	02/08/21	03/08/21	04/08/21	05/08/21	06/08/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas
16:00 às 17:00	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos

Semana 13

Projeto Integrador II: Rosane- 1h síncrona

Análise sensorial: Rita Garcia- 2h síncrona

Tecnologia de Panificação e Massas: Cristiane Santos- 2h síncronas

Data	09/08/21	10/08/21	11/08/21	12/08/21	13/08/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise de sensorial	Projeto II	Tecnologia de Panificação e Massas

Semana 14

Projeto Integrador II: Rosane- 2h síncrona

Análise sensorial: Rita Garcia- 2h síncrona

Tecnologia de Bebidas: Rita Garcia- 3h síncronas

Análise de Alimentos- Edilza Nascimento- 2h síncronas

Tecnologia de Panificação e Massas: Cristiane santos- 1h

Data	16/08/21	17/08/21	18/08/21	19/08/21	20/08/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Análise sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Projeto II	Tecnologia de Bebidas	Análise sensorial
16:00 às 17:00	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos	Projeto II

Semana 15

Projeto Integrador II: Rosane- 2h síncrona

Tecnologia de Bebidas: Rita Garcia- 4h síncronas

Análise de Alimentos- Edilza Nascimento- 2h síncronas

Data	23/08/21	24/08/21	25/08/21	26/08/21	27/08/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Bebidas	Projeto Integrador II	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Bebidas	FERIADO
16:00 às 17:00	Projeto II	Análise de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Análise de Alimentos	

Semana 16

Projeto Integrador II: Rosane- 2h síncrona

Tecnologia de Bebidas: Rita Garcia- 2h síncronas

Análise de Alimentos- Edilza Nascimento- 3h síncronas

Data	30/08/21	31/08/21	01/09/21	02/09/21	03/09/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
14:00 às 15:00	Tecnologia de Bebidas	Projeto Integrador II	Tecnologia de Bebidas	Projeto Integrador II	-
16:00 às 17:00	Análise de Alimentos	-	Análise de Alimentos	Análise de Alimentos	-