

HORÁRIO DO CURSO SUBSEQUENTE DE TÉCNICO EM ALIMENTOS
20 DE SETEMBRO A 11 DE DEZEMBRO

MÓDULO III (MATUTINO)

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	60 horas	10 horas	Daniela Hansen
Tecnologia de Panificação e Massas	80 horas	13 horas	Cristiane Santos
Tecnologia de Bebidas	60 horas	10 horas	Bethânia Felix
Projeto Integrador II	40 horas	7 horas	Rosane Cardoso

Semana 1

Data	20/09/21	21/09/21	22/09/21	23/09/21	24/09/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Gestão e Empreendedorismo	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedorismo	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedorismo

25/09/21- Sábado Letivo

Semana 2

Data	27/09/21	28/09/21	29/09/21	30/09/21	01/10/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedorismo	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedorismo	Tecnologia de Pescados

02/10/2021- Sábado Letivo

Semana 3

Data	04/10/21	05/10/21	06/10/21	07/10/21	08/10/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedor	Tecnologia de Pescados	Gestão e Empreendedorismo	Análise Sensorial

09/10/2021- Sábado Letivo

Semana 4

Data	11/10/21	12/10/21	13/10/21	14/10/21	15/10/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	-	Feriado	Tecnologia de Pescados	Análise Sensorial	Tecnologia de Pescados
10:30 às 11:30	-	-	-	Tecnologia de Panificação e Massas	-

16/10/2021- Sábado Letivo

Semana 5

Data	18/10/21	19/10/21	20/10/21	21/10/21	22/10/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Tecnologia de Pescados	Análise Sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	Análise Sensorial	Projeto Integrador II
10:30 às 11:30	Análise Sensorial	-	-	-	Tecnologia de Panificação e Massas

23/10/21 - Sábado Letivo

Semana 6

Data	25/10/21	26/10/21	27/10/21	28/10/21	29/10/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Análise Sensorial	Projeto Integrador II	Análise Sensorial	-	Análise Sensorial
10:30 às 11:30	Tecnologia de Panificação e Massas	-	Tecnologia de Panificação e Massas	-	Tecnologia de Panificação e Massas

30/10/21 - Sábado Letivo

Semana 7

Data	01/11/21	02/11/21	03/11/21	04/11/21	05/11/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	-	Feriado	Análise Sensorial	Tecnologia de Panificação e Massas	-
			Projeto Integrador II	Projeto Integrador II	Projeto Integrador II

06/11/21 - Sábado Letivo

Semana 8

Data	08/11/21	09/11/21	10/11/21	11/11/21	12/11/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Análise Sensorial	Projeto Integrador II	Tecnologia de Panificação e Massas	Projeto Integrador II	Tecnologia de Panificação e Massas
10:30 às 11:30	Tecnologia de Bebidas	-	Tecnologia de Bebidas	-	Tecnologia de Bebidas

13/11/21 - Sábado Letivo

Semana 9

Data	15/11/21	16/11/21	17/11/21	18/11/21	19/11/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Feriado	Tecnologia de Panificação e Massas	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Panificação e Massas	Tecnologia de Bebidas

20/11/21 - Sábado Letivo

Semana 10

Data	22/11/21	23/11/21	24/11/21	25/11/21	26/11/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Tecnologia de Panificação e Massas	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Panificação e Massas	Embalagens e Rotulagem de Alimentos

27/11/21 - Sábado Letivo

Semana 11

Data	29/11/21	30/11/21	01/12/21	02/12/21	03/12/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Embalagens e Rotulagem de Alimentos

04/12/21 - Sábado Letivo

Semana 12

Data	06/12/21	07/12/21	08/12/21	09/12/21	10/12/21
Hora	Seg.	Ter.	Quar.	Qui.	Sex.
9h às 10h	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Tecnologia de Bebidas	Feriado	Tecnologia de Bebidas	Embalagens e Rotulagem de Alimentos

11/12/21 - Sábado Letivo (término do período letivo)

Obs.: Os sábados letivos estarão disponíveis para tarefas/atividades e avaliações