

**HORÁRIO DO CURSO SUBSEQUENTE DE TÉCNICO EM ALIMENTOS**  
**2022.1**  
**MÓDULO I (MATUTINO)**

<b>Horário</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
7:30 às 8:30	Informática Aplicada Marcelo West	Controle e garantia de qualidade na Indústria de alimentos (Rita Garcia)	Microbiologia Geral (Angelo Gallotti)	Iniciação a Metodologia Científica (Rosane)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)
8:30 às 9:30	Informática Aplicada Marcelo West	Química e Bioquímica de Alimentos (Edilza Nascimento)	Microbiologia Geral (Angelo Gallotti)	Iniciação a Metodologia Científica (Rosane)	Segurança do Trabalho (Arlan Tavares)
Intervalo	-	-		-	-
09:40 às 10:40	Princípios da Química Geral e Analítica (Fernanda Alves)	Química e Bioquímica de Alimentos (Edilza Nascimento)	Controle e garantia de qualidade na Indústria de alimentos (Rita Garcia)	Princípios de Tecnologia de Alimentos (Edilza Nascimento)	Matemática Márcio São Pedro

10:40 às 11:40	Princípios da Química Geral e Analítica  (Fernanda Alves)	Química e Bioquímica de Alimentos  (Edilza Nascimento)	Controle e garantia de qualidade na Indústria de alimentos  (Rita Garcia)	Princípios de Tecnologia de Alimentos  (Edilza Nascimento)	Matemática  Márcio São Pedro
-------------------	---	---	---	---	------------------------------------

### CARGA HORÁRIA/COMPONENTES E DOCENTES

Componente curricular	Carga horária total	Horas semanais	Professor (a)
Iniciação a Metodologia Científica	40 horas	2 horas	Rosane Cardoso
Matemática Aplicada	40 horas	2 horas	Fernanda Pereira
Microbiologia	40 horas	2 horas	Ângelo Gallotti

Geral			
Princípios de Tecnologia de Alimentos	40 horas	2 horas	Edilza Nascimento
Princípios da Química Geral e Analítica	40 horas	2 horas	Fernanda Alves
Controle e garantia de qualidade na Indústria de alimentos	60 horas	3 horas	Rita Garcia
Informática	40 horas	2 horas	Marcelo West
Química e Bioquímica de Alimentos	60 horas	3 horas	Edilza Nascimento
Segurança do Trabalho	40 horas	2 horas	Arlan Tavares

**HORÁRIO DO CURSO SUBSEQUENTE DE TÉCNICO EM ALIMENTOS  
2022.1**

**MÓDULO III (MATUTINO)**

<b>Horário</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
7:30 às 8:30	-	Tecnologia de Panificação e Massas (João Andrade)	Embalagens e Rotulagem de Alimentos (Daniela Garcia)	Tecnologia de Pescados (Daniela Hansen)	
8:30 às 9:30	Análise Sensorial (Rita Garcia)	Tecnologia de Bebidas (Rita Garcia)	Embalagens e Rotulagem de Alimentos (Daniela Garcia)	Tecnologia de Pescados (Daniela Hansen)	Tecnologia de Pescados (Daniela Hansen)
Intervalo	-	-	-	-	-
09:40 às 10:40	Análise Sensorial (Rita Garcia)	Tecnologia de Bebidas (Rita Garcia)	Tecnologia de Panificação e Massas (João Andrade)	Gestão e Empreendedorismo (José Maria)	Projeto Integrador II (Daniela Garcia)
10:40 às 11:40	Análise Sensorial (Rita Garcia)	Tecnologia de Bebidas (Rita Garcia)	Tecnologia de Panificação e Massas (João Andrade)	Gestão e Empreendedorismo (José Maria)	Projeto Integrador II (Daniela Garcia)

## COMPONENTE/DOCENTE E CARGA HORÁRIA

<b>Componente curricular</b>	<b>Carga horária total</b>	<b>Horas semanais</b>	<b>Professor (a)</b>
Embalagens e Rotulagem de Alimentos	40 horas	2 horas	Daniela Garcia
Gestão e Empreendedorismo	40 horas	2 horas	José Maria
Análise Sensorial	60 horas	3 horas	Rita Garcia
Tecnologia de Pescados	60 horas	3 horas	Daniela Hansen
Tecnologia de Panificação e Massas	60 horas	3 horas	João Andrade
Tecnologia de Bebidas	60 horas	3 horas	Rita Garcia
Projeto Integrador II	40 horas	2 horas	Daniela Garcia