

TÉCNICO EM ALIMENTOS-MANHÃ

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE	AB 7:15 – 9:15	Informática (Janaide)	Biologia (Conceição)	Português (Enildo)	Química (Melina)	Ciência e Tecnologia de Alimentos (Genilton)
	CD 9:30 – 11:30	Inglês Instrumental (Renan)	Biologia (Conceição)	Matemática (Náidia)	Química (Melina)	Ciência e Tecnologia de Alimentos (Genilton)
2º SEMESTRE	AB 7:15 – 9:15	Produto de Cereais e Tubérculos (Rafaela)	Introdução à Microbiologia dos Alimentos (Julliete)	Fund. de Relações Interpessoais e Segurança do Trabalho (Érica)	Higienização e Sistemas de Qualidade na Ind. de Alimentos (Genilton)	Bromatologia (Cláudia)
	CD 9:30 – 11:30	Produto de Cereais e Tubérculos (Rafaela)	Introdução à Análise Sensorial (Patrícia)	Bioquímica dos Alimentos (Genilton)	Higienização e Sistemas de Qualidade na Ind. de Alimentos (Genilton)	Bromatologia (Cláudia)
3º SEMESTRE	AB 7:15 – 9:15	Processamento de Produtos da Abelha (Patrícia)	Fundamentos da Produção Orgânica (Mário)	Beneficiamento e Processamento de Frutos e Hortaliças (Valquíria)	Processamento de Bebidas (Érica)	Beneficiamento e Processamento de Produtos de Origem Animal (Daiana)
	CD 9:30 – 11:30	Fisiologia Pós-Colheita e Armazenamento de Frutos e Hortaliças (Mário)	Processamento de Produtos Açucarados (Rafaela)	Beneficiamento e Processamento de Frutos e Hortaliças (Valquíria)	Processamento de Bebidas (Érica)	Beneficiamento e Processamento de Produtos de Origem Animal (Daiana)

TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA- TARDE

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Matemática (Náldia)	Química (Lucas)	Introdução à Tecnologia Agroindustrial (Cláudia)	Metodologia do Trabalho Científico (Renata)	Biologia (Conceição)
	CD 15:30 – 17:30	Matemática (Náldia)	Química (Lucas)	Inglês Instrumental (Renan)	Comunicação e Linguagem (Enildo)	Biologia (Conceição)
2º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Tecnologia de Conservação dos Alimentos (Valquíria)	Microbiologia dos Alimentos (Julliete)	Operações Unitárias (Èrica M)	Estatística Aplicada (Marcelo Soares)	Química de Alimentos (Cláudia)
	CD 15:30 – 17:30	Produção Vegetal (Mário)	Microbiologia dos Alimentos (Julliete)	Tecnologia de Conservação dos Alimentos (Valquíria)	Higiene e Segurança do Trabalho. (Érica M.)	Química de Alimentos (Cláudia)
3º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Gestão de Custos (André)	Fisiologia Pós-Colheita de Vegetais (Patrícia)	Embalagens (Daiana)	Produção Animal (Gislaine)	Agroindústria do Leite (Daiana)
	CD 15:30 – 17:30		Fisiologia Pós-Colheita de Vegetais (Patrícia)	Ètica e Responsabilidade (Gislaine)	Gestão Agroindustrial (Gislaine)	Agroindústria do Leite (Daiana)
4º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Análise Sensorial (Patrícia)	Beneficiamento e Armazenamento de Frutas e Hortaliças (Rafaela)	Agroindústria Sucroalcooleira (Rafaela)	Agroindústria de Produtos de Origem Animal (Daiana)	Agroindústria de Bebidas (Erica)
	CD 15:30 – 17:30		Beneficiamento e Armazenamento de Frutas e Hortaliças (Rafaela)	Agroindústria de produtos das Abelhas (Patrícia)	Agroindústria de Produtos de Origem Animal (Daiana)	Agroindústria de Bebidas (Erica)

5º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Sistema de Informação Gerencial (Janaide)	Agroindústria de Produtos de Origem Vegetal (Valquíria)	Planejamento e Elaboração de Projetos Agroindustriais (Patrícia)	Sistema de Qualidade e Legislação de Alimento (Claudia)	
	CD 15:30 – 17:30	Química Ambiental (Optativa II) (Thayane)	Agroindústria de Produtos de Origem Vegetal (Valquíria)	Agroindústria de Grãos, Cereais e Tubérculos (Rafaela)	Sistema de Qualidade e Legislação de Alimento (Claudia)	Associativismo e Cooperativismo (Gislaine)
6º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Tratamento de Água e Resíduos Agroindustriais (Thayane)	Administração Produção e Logística (André)	Tratamento de Água e Resíduos Agroindustriais (Thayane)	Biotecnologia Agroindustrial (Conceição)	Sociologia e Extensão (Gislaine)
	CD 15:30 – 17:30	Gestão de Pessoas. (André)	Administração Produção e Logística (André)	Gestão Ambiental (Thayane)	Biotecnologia Agroindustrial (Conceição)	
7º SEMESTRE		Produção Orgânica (Mário)	Empreendedorismo (Phyllippe)	Projetos Sociais (Erlene)	Libras (Optativa I) (Kacio)	
		Toxicologia Aplicada aos Alimentos (Valquíria)	Educação Ambiental (Phyllippe)	Tópicos Especiais em Alimentos (Cláudia)		

LICENCIATURA PLENA EM QUÍMICA - NOITE

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Fundamentos da Matemática (Náldia)	Química Geral 1 (Melina)	Biologia Celular (Julliete)	História da Educação (Aline)	Fund. Filosóficos da Educ. (Renata)
	CD 20:30 – 22:00	Fundamentos da Matemática (Náldia)	Química Geral 1 (Melina)	Comunicação e Linguagem (Enildo)	História da Educação (Aline)	Fund. Filosóficos da Educ. (Renata)
2º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Química Geral 2 (Mariano)	Inglês Instrumental (Renan)	Psicologia do Desenvolvimento (Aline)	Laboratório de Química Geral (Karine)	Cálculo 1 (Marcelo)
	CD 20:30 – 22:00	Química Geral 2 (Mariano)	História da Química (Henrique)	Psicologia do Desenvolvimento (Aline)	Metodologia do Trabalho Científico (Enildo)	Cálculo 1 (Marcelo)
3º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Química Inorgânica 1 (Lucas)	Química Orgânica 1 (Karine)	Cálculo 2 (Marcelo)	Física-Geral 1 (Acrisio)	Psicologia da Aprendizagem (Emanuelle)
	CD 20:30 – 22:00	Química Inorgânica 1 (Lucas)	Química Orgânica 1 (Karine)	Cálculo 2 (Marcelo)	Física-Geral 1 (Acrisio)	Psicologia da Aprendizagem (Emanuelle)
4º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Didática Geral (Marília)	Química Orgânica 2 (Mariano)	Química Inorgânica 2 (Lucas)	Físico-Química 1 (Estevão)	Física-Geral 2 (Acrisio)
	CD 20:30 – 22:00	Didática Geral (Marília)	Química Orgânica 2 (Mariano)	Laboratório de Química Inorgânica (Lucas)	Físico-Química 1 (Estevão)	Física-Geral 2 (Acrisio)
5º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Química Analítica 1 (Karine)	Libras (Kácio)	Políticas Educacionais (Renata)	Didática no Ensino de Química (Lucas)	Físico-Química 2 (Estevão)
	CD 20:30 – 22:00	Química Analítica 1 (Karine)	Libras (Kácio)	Políticas Educacionais (Renata)	Laboratório de Química Orgânica (Karine)	Físico-Química 2 (Estevão)

6º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Laboratório de Química Analítica (Henrique)	Físico-Química 3 (Estevão)	Química Analítica 2 (Henrique)	Estágio 1 (Marília)	Currículos e Programas (Aline)
	CD 20:30 – 22:00	Laboratório de Química Analítica (Henrique)	Estágio 1 (Marília)	Química Analítica 2 (Henrique)	Estágio 1 (Marília)	Currículos e Programas (Aline)
7º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Educação Ambiental (optativa) (Phylippe)	Estágio 2 (Marília)	Estágio 2 (Marília)	Gestão Educacional (Renata)	Bioquímica (Melina)
	CD 20:30 – 22:00	Química Ambiental (Thayane)	Informática Aplicado ao Ensino (Janaide)	Estágio 2 (Marília)	Gestão Educacional (Renata)	Bioquímica (Melina)
8º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15	Educação Física (optativa) (Erlene)	Análise Instrumental (optativa) (Henrique)	TCC 1 (Náldia)	Estágio 3 (Emanuelle)	Projetos Sociais (Kácio)
	CD 20:30 – 22:00	Educação Física (optativa) (Erlene)	Estágio 3 (Emanuelle)	TCC 1 (Náldia)	Estágio 3 (Emanuelle)	Projetos Sociais (Kácio)
9º SEMESTRE	AB 18:30 – 20:15		Estágio 4 (Emanuelle)	Estágio 4 (Emanuelle)	Ciência dos Materiais (optativa) (Henrique)	
	CD 20:30 – 22:00		Tópicos de ensino de físico-química (optativa) (Estevão)	Estágio 4 (Emanuelle)	Tópicos de Ensino em Química (optativa) (Mariano)	

LICENCIATURA PLENA EM QUÍMICA - TARDE

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Educação Física (Erlene)				
	CD 15:30 – 17:30	Educação Física (Erlene)		Introdução à Física (Acrísio)		

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA-TARDE

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Serviço de A&B (Frederico)	História da Gastronomia (Luanny)	Higiene e Seg. Alimentar (Genilton)	Comunicação Oral e Escrita (Enildo)	Higiene e Seg. Alimentar (Genilton)
	CD 15:30 – 17:30	Serviço de A&B (Frederico)	História da Gastronomia (Luanny)	Segurança do trabalho em serviço de alime. (Érica)	Estrutura Física (Genilton)	*****
3º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Empreendedorismo (Phylippe)	Hab. e Técnicas Culinárias II (Jéssen)	Controle de Custos (André)	Introdução à Panificação (Luanny)	Metodologia do trabalho Científico (MTC) – Enildo
	CD 15:30 – 17:30	Análise sensorial (Patrícia)	Hab. e Técnicas Culinárias II (Jéssen)	Controle de Custos (André)	Introdução à Panificação (Luanny)	*****
4º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Gestão de bares e Restaurantes (Júlio César)	Estudo de Bebidas (Marcelo Bandecchi)	Planejamento e Org. de Eventos (Jéssen)	Enogastronomia (Frederico)	*****
	CD 15:30 – 17:30	Gestão de bares e Restaurantes (Júlio César)	Cultivo de Mat. Primas Culinárias (Mário)	Planejamento de cardápios (Jueliete)	Enogastronomia (Frederico)	*****
5º SEMESTRE	AB 13:15 – 15:15	Cozinha Brasileira (Jessen)	Cozinha Fria (Frederico)	Panificação (Luanny)	Cozinha das Américas (Marcelo Bandecchi)	*****
	CD 15:30 – 17:30	Cozinha Brasileira (Jessen)	Cozinha Alternativa (Marcelo)	Panificação (Luanny)	Cozinha das Américas (Marcelo Bandecchi)	*****

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA-NOITE

Horário 2023		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
2° SEMESTRE	AB 18:30 – 20:10	Hab. e Técnicas Culinárias I (Jessen)	Tecnologia da Informação (Janaide)	Alimento, sociedade e cultura (Luanny)	Nutrição e Dietética (Julliete)	*****
	CD 20:20-22:00	Hab. e Técnicas Culinárias I (Jessen)	Inglês Instrumental (Renan)	Gastrotecnia (Marcelo Bandecchi)	Nutrição e Dietética (Julliete)	*****
6° SEMESTRE	AB 18:30 – 20:10	Confeitaria e Doçaria (Frederico)	Cozinha Regional Nordestina (Frederico)	Cozinha Europeia e Mediterrânea (Jéssen)	Cozinha Oriental (Marcelo Bandecchi)	*****
	CD 20:20 – 22:00	Confeitaria e Doçaria (Frederico)	Cozinha Regional Nordestina (Frederico)	Cozinha Europeia e Mediterrânea (Jéssen)	Cozinha Oriental (Marcelo Bandecchi)	*****
7° SEMESTRE	AB 18:30 – 20:10	Comportamento Humano e Organizações (Júlio César)	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) (Júlio César)	Libras (Kácio)	*****	*****
	CD 20:20 – 22:00	Comportamento Humano e Organizações (Júlio César)	*****	*****	*****	*****