## Horário 2021/2 - Curso Subsequente em Alimentos

									4000									
		25/10		08/11			29/11	06/12						21/02			14/03	21/03
		а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а
		30/10	06/11	13/11	20/11	27/11	04/12	11/12	18/12	29/01	05/02	12/02	19/02	26/02	05/03	12/03	19/03	26/03
Semana	1 SEMESTRE																	
	Língua																	
	Portuguesa																	
	Aplicada																	
Segunda	(Ėnzo/Erlândia)		5	5	5	5	5	5	5	5								
	Introdução à																	
	Ciências de																	
	Alimentos (Kátia																	
Segunda	e Daryne) `										5	5	5	5	5	5	5	5
- C	Química Aplicada																	
	aos Alimentos																	
Terça	(Simone)	8	8	8	8	8	8	8	6	8	10							
	Higiene e																	
	Sanitização																	
Terça	(Mayra)											6	6	6	6	6	5	5
	Técnica de																	
	Segurança																	
	Laboratorial																	
Quarta	(Dorival)	6	6	6	6	6	6	6	8	10								
	Matemática																	
Quarta	Básica (Devair)										5	5	5	5	5	5	5	5
	Gestão da																	
	Qualidade																	
Quinta	(Oliveira)	5	5	5	5	5	5	5	5									
	Microbiologia de																	
	Alimentos										4	8	8	8	8	8	8	8
Quinta	(Soares)																	
	TOTAL	19	24	24	24	24	24	24	24	23	24	24	24	24	24	24	23	23

		25/10 a	01/11 a	08/11 a	15/11 a	22/11 a	29/11 a	06/12 a	13/12 a	24/01 a	31/01 a	07/02 a	14/02 a	21/02 a	28/02 a	07/03 a	14/03 a	21/03 a
		30/10			20/11	27/11		11/12			05/02		19/02				19/03	
Semana	2 SEMESTRE																	
Segunda		9	9	9	9	9	9	9	9									
	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos (Adriana																	
Segunda	Paiva)									5	5	5	5	5	5	5	5	
Terça	Análise Sensorial dos Alimentos (Cristiane)									5	5	5	5	5	5	5	5	
Terça	Nutrição Aplicada à Tecnologia dos Alimentos (Cristiane)	5	5	5	5	5	5	5	5	-		-			-			
Quarta	Técnica de Conservação de Alimentos (Rafael)										5	5	5	5	5	5	5	5
Quarta	Gestão de Águas e Resíduos Industriais (Simone)	5	5	5	5	5	5	5	5									
Quinta	Operações Unitárias na Industria de Alimentos (Marcos Rabelo)	5	5	5	5	5	5	5	5									
Quinta	Química e Transformações Bioquímicas (Xisto)									9	9	9	9	9	9	9	9	8
	TOTAL	24	24	24	24	24	24	24	24	19	24	24	24	24	24	24	24	13

	а			15/11	22/11	29/11	06/12	13/12	24/01	31/01	07/02	14/02	21/02	28/02	07/03	17/03	21/03
		a 00/44	a	a 20/44	a 27/44	a 04/40	a	a 40/42	a 20/04	a 05/02	a 42/02	a	a	a 05/02	a	a	a
	30/10	06/11	13/11	20/11	27/11	04/12	11/12	18/12	29/01	05/02	12/02	19/02	26/02	05/03	12/03	19/03	26/03
										5	5	5	5	5	5	5	5
										3	3	3	3	3	3	3	3
(Luzilene)	5	5	5	5	5	5	5	5									
Çecnologia de																	
Oleos, Gorduras,																	
										_	_	_	_	_	_	_	_
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,										5	5	5	5	5	5	5	5
(Daryne)	5	5	5	5	5	5	5	5									
	_	_	_	_	_	_	_	_									
	5	5	5	5	5	5	5	5									
(Daniel)									8	8	8	8	8	10	10	10	10
Processamento de																	
Frutas e Hortaliças																	
										6	6	6	6	4	4	4	4
	q	q	q	q	q	9	q	q	8								
,										24	24	24	24	24	24	24	24
	Tecnologia de Dieos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Massa e Panificação Daryne) Tecnologia de Bebidas (Jonas Priebe) Tecnologia de Leite e Derivados Daniel)	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Decos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Massa e Panificação Daryne) Tecnologia de Decos, Gorduras, Tecnologia de Decos, Gorduras, Tecnologia de Decos, Gorduras, Tecnologia de Tecnologia de Tecnologia de Tecnologia de Leite Tecnologia de Leite Tecnologia de T	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Massa e Panificação Daryne) Tecnologia de Sebidas (Jonas Priebe) Tecnologia de Leite Derivados Daniel) Processamento de Trutas e Hortaliças Nágela) Tecnologia de Carnes Ovos e Mel Dorival) 9 9	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Massa e Panificação Daryne) Tecnologia de Desebidas (Jonas Priebe) Tecnologia de Leite Derivados Daniel) Processamento de Trutas e Hortaliças Nágela) Tecnologia de Carnes Ovos e Mel Dorival)  9 9 9	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Massa e Panificação Daryne) Tecnologia de Leite Tecnologia de Tecnol	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Öleos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Panificação Daryne) Tecnologia de Penidos (Jonas Priebe) Tecnologia de Leite Tecnologia de Tecnologia	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Oracos e Derivados Dorival) Tecnologia de Olassa e Panificação Daryne) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Tecnolog	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Grãos e Derivados Dorival) Tecnologia de Olassa e Panificação Daryne) Tecnologia de Oleos, Gorduras, Tecnologi	Toxicologia dos Alimentos Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene) Tecnologia de Derivados Dorival) Tecnologia de Daryne) Tecnologia de Leite Tecnologia de Leite Tecnologia de Leite Tecnologia de Tecnologi	Toxicologia dos Alimentos Luzilene)  Tecnologia de Açúcar e Álcool Luzilene)  Tecnologia de Decenologia de Leite Decenologia de Decenologia d	Coxicologia dos   Coxicologia dos   Coxicologia de   Co	Coxicologia dos   Cuzilene   Coxicologia de   Cuzilene   Coxicologia de   Coxicologia de   Coxicologia de   Cuzilene   Coxicologia de   Cuzilene   Coxicologia de   Coxicologi	Toxicologia dos (alimentos	Toxicologia dos (alimentos	Toxicologia dos (limentos	Toxicologia dos (limentos	Toxicologia dos (limentos

		25/10 a 30/10	а	а	15/11 a 20/11	22/11 a 27/11	а	а	13/12 a 18/12	а	31/01 a 05/02	07/02 a 12/02	14/02 a 19/02	а	а	07/03 a 12/03	14/03 a 19/03	а
Semana	4 SEMESTRE																	
Segunda			5	5	5	5	5	5	5									
Segunda	Língua Inglesa Instrumental (Maria Helena)										5	5	5	5	5	5	5	5
Quarta	Metodologia da Pesquisa Científica (Mayra)							6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Quinta	Gestão Organizacional e Empreendedorismo (Alencar)									5	5	5	5	5	5	5	5	
Quinta	Comportamento Humano nas Organizações (Raquel)	5	5	5	5													
Sexta	Comportamento Humano nas Organizações (Raquel)	5	5	5	5													
	TOTAL	10	15	15	15	5	5	11	11	11	16	16	16	16	16	16	16	5

Dia de horário reservado para Google Meet								
Segunda feira								
Terça feira								
Quarta feira								
Quinta feira								
Sexta feira								

<sup>\*</sup> Atenção: I) Às sextas feiras quando os discentes não têm aula podem ser utilizadas para reposição de aulas.

II) Os números dentro das lacunas são as quantidades de aulas semanais da disciplina

III)Este horário está sujeito a alterações.