

HORÁRIOS 2009/2 – TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
Módulo de Fundamentos Tecnológicos da Agroindústria

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:15 – 8:05	Agricultura Geral Prof ^a Vanessa Sala de Aula 04	Microbiologia de Alimentos Prof ^a Kallyana Sala de Aula 04/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Informática Básica Prof ^o Cláudio Labin 01	Introdução à Agroindústria Prof ^o Florisvaldo Sala de Aula 04	Comunicação Linguística Prof ^a Lucélia Sala de Aula 04
8:05 – 8:55	Agricultura Geral Prof ^a Vanessa Sala de Aula 04	Microbiologia de Alimentos Prof ^a Kallyana Sala de Aula 04/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Informática Básica Prof ^o Cláudio Labin 01	Introdução à Agroindústria Prof ^o Florisvaldo Sala de Aula 04	Comunicação Linguística Prof ^a Lucélia Sala de Aula 04
INTERVALO					
9:15 – 10:05	Química Experimental Prof ^o Sóstenes Sala de Aula 04/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Microbiologia de Alimentos Prof ^a Kallyana Sala de Aula 04/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Zootecnia Geral Prof ^a Carolina Sala de Aula 04	Gestão Ambiental Prof ^o Germário Sala de Aula 04	Metodologia Científica Prof ^o Clauber Sala de Aula 04
10:05 – 10:55	Química Experimental Prof ^o Sóstenes Sala de Aula 04/ Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Microbiologia de Alimentos Prof ^a Kallyana Sala de Aula 04/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Zootecnia Geral Prof ^a Carolina Sala de Aula 04	Gestão Ambiental Prof ^o Germário Sala de Aula 04	Humanidades Prof ^o Rogério Sala de Aula 04

HORÁRIOS 2009/2 – TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
Módulo de Processamento de Vegetais, Panificação e Derivados

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:15 – 8:05	Gestão no Processamento de Vegetais, Óleos, Panificação e Derivados Profº Clauber Sala de Aula 03	Matérias-primas Agropecuárias – Vegetais Profª Alessandra Sala de Aula 03	Análises Laboratoriais de Vegetais, Panificação e Derivados Profª Alessandra Sala de Aula 03/ Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Processamento de Vegetais e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 03/Unidade de Processamento de Vegetais	Tecnologia da Panificação e Derivados Profª Kallyana Sala de Aula 03/Panificadora Experimental
8:05 – 8:55	Gestão no Processamento de Vegetais, Óleos, Panificação e Derivados Profº Clauber Sala de Aula 03	Princípios Tecnológicos de Óleos e Gorduras Profº Florisvaldo Sala de Aula 03	Análises Laboratoriais de Vegetais, Panificação e Derivados Profª Alessandra Sala de Aula 03/ Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Processamento de Vegetais e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 03/Unidade de Processamento de Vegetais	Tecnologia da Panificação e Derivados Profª Kallyana Sala de Aula 03/Panificadora Experimental
INTERVALO					
9:15 – 10:05	Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial Profª Carla Sala de Aula 03	Princípios Tecnológicos de Óleos e Gorduras Profº Florisvaldo Sala de Aula 03	Processamento de Vegetais e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 03/Unidade de Processamento de Vegetais	Processamento de Vegetais e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 03/Unidade de Processamento de Vegetais	Tecnologia da Panificação e Derivados Profª Kallyana Sala de Aula 03/Panificadora Experimental
10:05-10:55	Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial Profª Carla Sala de Aula 03	Princípios Tecnológicos de Óleos e Gorduras Profº Florisvaldo Sala de Aula 03	Processamento de Vegetais e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 03/Unidade de Processamento de Vegetais	Tecnologia da Panificação e Derivados Profª Kallyana Sala de Aula 03/Panificadora Experimental	Tecnologia da Panificação e Derivados Profª Kallyana Sala de Aula 03/Panificadora Experimental

HORÁRIOS 2009/2 – TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Módulo de Processamento de Carnes, Pescados e Derivados

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:15 – 8:05	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Transporte e Logística no Sistema Agroindustrial Profª Carolina Sala de Aula 05	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Gerenciamento e Tratamento de Resíduos Agroindustriais Profº Sérgio Sala de Aula 05	Gestão no Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profº Clauber Sala de Aula 05
8:05 – 8:55	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Transporte e Logística no Sistema Agroindustrial Profª Carolina Sala de Aula 05	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Gerenciamento e Tratamento de Resíduos Agroindustriais Profº Sérgio Sala de Aula 05	Gestão no Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profº Clauber Sala de Aula 05
INTERVALO					
9:15 – 10:05	Reaproveitamento de Subprodutos Agroindustriais Profº Florisvaldo Sala de Aula 05	Gestão e Legislação Ambiental Profª Aline Sala de Aula 05	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Análises Laboratoriais Carnes, Pescado e Derivados Profª Alessandra Sala de Aula 05/ Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Matéria-prima agropecuária - Carnes, Ovos e Pescado Profª Carolina Sala de Aula 05
10:05 – 10:55	Reaproveitamento de Subprodutos Agroindustriais Profº Florisvaldo Sala de Aula 05	Gestão e Legislação Ambiental Profª Aline Sala de Aula 05	Processamento de Carnes, Pescado e Derivados Profª Carla Sala de Aula 05/Unidade de Abate de Suínos	Análises Laboratoriais Carnes, Pescado e Derivados Profª Alessandra Sala de Aula 05/ Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Matéria-prima agropecuária - Carnes, Ovos e Pescado Profª Carolina Sala de Aula 05

HORÁRIOS 2009/2 – TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
Módulo de Processamento de Leite e Derivados

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:15 – 8:05	Embalagens, aditivos e conservação de alimentos Profº Florisvaldo Sala de Aula 09	Higiene, Limpeza e Sanitização na Produção Agroindustrial Profª Carla Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental	Construções e Instalações Agroindustriais Profº Octaviano Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental
8:05 – 8:55	Embalagens, aditivos e conservação de alimentos Profº Florisvaldo Sala de Aula 09	Higiene, Limpeza e Sanitização na Produção Agroindustrial Profª Carla Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental	Construções e Instalações Agroindustriais Profº Octaviano Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental
INTERVALO					
9:15 – 10:05	Planejamento e Projeto na Agroindústria Profª Vanessa Sala de Aula 09	Gestão no Processamento de Leite e Derivados Profª Carolina Sala de Aula 09	Análises Laboratoriais do Leite e Derivados Profº Sérgio Sala de Aula 09/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Construções e Instalações Agroindustriais Profº Octaviano Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental
10:05 – 10:55	Planejamento e Projeto na Agroindústria Profª Vanessa Sala de Aula 09	Gestão no Processamento de Leite e Derivados Profª Carolina Sala de Aula 09	Análises Laboratoriais do Leite e Derivados Profº Sérgio Sala de Aula 09/Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica	Matéria-prima Agropecuária – Leite Profª Carolina Sala de Aula 09	Processamento de Leite e Derivados Profº Paulo Victor Sala de Aula 09/Cozinha Experimental