

Quinto semestre (PPC ANTIGO) / Ano letivo 2022/1					
Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
19h-19h40	Industrialização de Carne Bovina e Suína II (Inayara)	Industrialização de Carne Bovina e Suína II (Inayara)	Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial (Adolfo)	Tecnologia da Panificação e Derivados (Juliana)	Tecnologia de Pescado (Inayara)
19h40-20h20	Industrialização de Carne Bovina e Suína II (Inayara)	Industrialização de Carne Bovina e Suína II (Inayara)	Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial (Adolfo)	Tecnologia da Panificação e Derivados (Juliana)	Processamento de Carne de Aves e Ovos (subs.)
20h30-21h10	Industrialização do leite II (Marcel)	Trabalho de Conclusão de Curso I (Adolfo)	Tecnologia de Pescado (Inayara)	Tecnologia da Panificação e Derivados (Juliana)	Processamento de Carne de Aves e Ovos (subs.)
21h10-21h50	Industrialização do leite II (Marcel)	Trabalho de Conclusão de Curso I (Adolfo)	Tecnologia de Pescado (Inayara)	Tecnologia da Panificação e Derivados (Juliana)	Processamento de Carne de Aves e Ovos (subs.)
21h50-22h30	Industrialização do leite II (Marcel)	Trabalho de Conclusão de Curso I (Adolfo)	Tecnologia de Pescado (Inayara)	Industrialização do leite II (Marcel)	Processamento de Carne de Aves e Ovos (subs.)
Terceiro semestre (PPC NOVO)					
19h-19h50	Operações Unitárias (Juliana)	Análise Microbiológica de Alimentos (subs.)	Análise de Alimentos (Inayara)	Controle de Qualidade Agroindustrial (Adolfo)	Bioquímica de Alimentos (Juliana)
19h50/20h40	Operações Unitárias (Juliana)	Análise Microbiológica de Alimentos (subs.)	Análise de Alimentos (Inayara)	Controle de Qualidade Agroindustrial (Adolfo)	Bioquímica de Alimentos (Juliana)
20h50-21h40	Operações Unitárias (Juliana)	Análise Microbiológica de Alimentos (subs.)	Segurança do Trabalho (Daltro)	Planejamento Experimental (Adolfo)	Bioquímica de Alimentos (Juliana)
21h40-22h30	Análise de Alimentos (Inayara)	Análise Microbiológica de Alimentos (subs.)	Segurança do Trabalho (Daltro)	Planejamento Experimental (Adolfo)	Bioquímica de Alimentos (Juliana)
Primeiro semestre (PPC NOVO)					
19h-19h50	Biologia Celular (Géssica)	Química Orgânica (William)	Introdução a Tecnologia em Agroindústria (Marcel)	Química Geral I (Iusseny)	Inglês Instrumental (Wellington)
19h50-20h40	Biologia Celular (Géssica)	Química Orgânica (William)	Introdução a Tecnologia em Agroindústria (Marcel)	Química Geral I (Iusseny)	Inglês Instrumental (Wellington)
20h50-21h40	Informática (Tiago)	Química Orgânica (William)	Administração no Sistema Agroindustrial (Adolfo)	Química Geral I (Iusseny)	Cálculo I (Adolfo)
21h40-22h30	Informática (Tiago)	Química Orgânica (William)	Administração no Sistema Agroindustrial (Adolfo)	Química Geral I (Iusseny)	Cálculo I (Adolfo)

Wellington	Inglês Instrumental	2	
Tiago	Informática	2	
Géssica	Biologia Celular	2	
William	Química Orgânica	4	
Iusseny	Química Geral I	4	
Daltro	Segurança do Trabalho	2	
Juliana Dias	Tecnologia da Panificação e Derivados	4	18
	Bioquímica de Alimentos	4	
	Operações Unitárias	3	
	Armazenamento e secagem de grãos – Curso de Agronomia	3	
	Microbiologia geral e dos alimentos (aos sábados), letivo 2021/2	4	
Subs.	Análise Microbiológica de Alimentos	4	11
	Tecnologia de prod. Orig. animal/Agronomia	3	
	Processamento de Carne de Aves e Ovos	4	
Marcel	Industrialização do leite II	4	12
	*Processamento de alimentos - Curso Técnico em Agropecuária	6	
	Introdução a Tecnologia em Agroindústria	2	
Inayara	Tecnologia de Pescado	4	18
	Análise de Alimentos	3	
	Industrialização de Carne Bovina e Suína II	4	
	Tecnologia de prod. Orig. vegetal/Agronomia	3	
	Frutas e hortaliças (aos sábados), letivo 2021/2	4	
Adolfo	Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial	2	
	Planejamento Experimental	2	
	Administração no Sistema Agroindustrial	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso I	3	
	Cálculo I	2	
	Controle de Qualidade Agroindustrial	2	