



Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC

Curso de Tecnologia em Alimentos

HORÁRIO 2012 – 1º SEMESTRE – **MATRIZ CURRICULAR 01**



TECNOLOGIA EM ALIMENTOS UNESC

3ª Fase Bloco R Sala

Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado (matutino)
19:00 – 19:50	10164- Análise de Alimentos	10167- Higiene dos Alimentos	10165- Bioquímica dos Alimentos	10168- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	10170- Microbiologia e Parasitologia	10164- Análise de Alimentos
19:50 – 20:40	10164- Análise de Alimentos	10167- Higiene dos Alimentos	10165- Bioquímica dos Alimentos	10168- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	10170- Microbiologia e Parasitologia	10164- Análise de Alimentos
20:40 – 20:55						
20:55 – 21:45	10166- Microscopia	10167- Higiene dos Alimentos	10165- Bioquímica dos Alimentos	10168- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	10170- Microbiologia e Parasitologia	10164- Análise de Alimentos
21:45 – 22:35	10166- Microscopia	10167- Higiene dos Alimentos	10165- Bioquímica dos Alimentos	10168- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	10170- Microbiologia e Parasitologia	10164- Análise de Alimentos

5ª Fase Bloco R Sala

Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado (matutino)
19:00 – 19:50	10180 - Tecnologia do Leite e Derivados	10177 - Tecnologia de Frutas e Hortaliças	10181- Princípios Básicos da Gestão Ambiental	10179- Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	10178 - Tecnologia de Bebidas	10198-Gerência de Projetos
19:50 – 20:40	10180 - Tecnologia do Leite e Derivados	10177- Tecnologia de Frutas e Hortaliças	10181- Princípios Básicos da Gestão Ambiental	10179- Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	10178 - Tecnologia de Bebidas	10198-Gerência de Projetos
20:40 – 20:55						
20:55 – 21:45	10180- Tecnologia do Leite e Derivados	10177 - Tecnologia de Frutas e Hortaliças	10181- Princípios Básicos da Gestão Ambiental	10179- Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	10178- Tecnologia de Bebidas	10198-Gerência de Projetos
21:45 – 22:35	10180 - Tecnologia do Leite e Derivados	10177- Tecnologia de Frutas e Hortaliças	10181- Princípios Básicos da Gestão Ambiental	10179- Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	10178- Tecnologia de Bebidas	10198-Gerência de Projetos

7ª Fase Bloco R Sala

Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado (matutino)
19:00 – 19:50	10191 Planejamento e Controle de Produção	10190 – Custos Industriais	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios	10192 Gestão da Qualidade	10194 Saúde e Segurança no Trabalho	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios
19:50 – 20:40	10191 Planejamento e Controle de Produção	10190 – Custos Industriais	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios	10192 Gestão da Qualidade	10194 Saúde e Segurança no Trabalho	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios
20:40 – 20:55						
20:55 – 21:45	10191 Planejamento e Controle de Produção	10190 – Custos Industriais	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios	10192 Gestão da Qualidade	10194 Saúde e Segurança no Trabalho	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios
21:45 – 22:35	10191 Planejamento e Controle de Produção	10190 – Custos Industriais	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios	10192 Gestão da Qualidade	10194 Saúde e Segurança no Trabalho	10193 – Análise da Viabilidade de Novos Negócios

7ª Fase Bloco R Sala Vespertino

Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado (matutino)
13:30 – 14:10	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		10195 – Estágio Curricular Obrigatório	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		
14:10 – 15:00	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		10195 – Estágio Curricular Obrigatório	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		
15:15 – 15:30						
15:30 – 16:20	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		10195 – Estágio Curricular Obrigatório	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		
16:20 – 17:10	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		10195 – Estágio Curricular Obrigatório	10195 – Estágio Curricular Obrigatório		