**MANHÃ - ­­TÉCNICO EM ALIMENTOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| **Horário 2017.2** |  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **1°**  **SEMESTRE** | **AB 7:15 – 9:15** | **Inglês Instrumental**  **(Marla)** | **Matemática**  **(Anderson)** | **Português**  **(Rodrigo)** | **Biologia**  **(Tarcísio)** | **Química**  **(Cadu)** |
| **CD 9:30 – 11:30** | **Ciência e Tecnologia de Alimentos**  **(Juliete)** | **Ciência e Tecnologia de Alimentos**  **(Juliete)** | **Informática**  **(Ulisses)** | **Biologia**  **(Tarcísio)** | **Química**  **(Cadu)** |
| **2°**  **SEMESTRE** | **AB 7:15 – 9:15** | **Introdução a Microbiologia dos Alimentos**  **(Juliete)** | **Produtos de Cereais e Tubérculos**  **(Erica)** | **Introdução a Analise sensorial**  **(Patricia)** | **Bromatologia**  **(Cláudia)** | **Higiene e Sist. Qualidade na Ind. de Alimento**  **(Valéria)** |
| **CD 9:30 – 11:30** | **Bioquímica dos Alimentos**  **(Tarcísio)** | **Produtos de Cereais e Tubérculos**  **(Erica)** | **Fundamentos de Relações interpessoais e segurança do trabalho**  **(Érica)** | **Bromatologia**  **(Cláudia)** | **Higiene e Sist. Qualidade na Ind. de Alimento**  **(Váleria)** |
| **3°**  **SEMESTRE** | **AB 7:15 – 9:15** | **Fisiologia Pós-colheita e armazenamento de frutos e hortaliças**  **(Mario)** | **Processamento de Bebidas**  **(Patricia)** | **Fundamentos da Produção Orgânica**  **(Mário)** | **Beneficiamento e Processamento de Prod. de Origem Animal**  **(Otilia)** | **Beneficiamento e Processamento de Frutas e Hortaliças**  **(Ana Valquíria)** |
| **CD 9:30 – 11:30** | **Processamento de Produtos Açucarados**  **(Patricia)** | **Processamento de Bebidas**  **(Patricia)** | **Processamento de Produtos da abelha**  **(Otilia)** | **Beneficiamento e Processamento de Prod. de Origem Animal**  **(Otilia)** | **Beneficiamento e Processamento de Frutas e Hortaliças**  **(Ana Valquíria)** |