**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)** |