

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE - PPC: Resolução Consup nº 097/2018

Horário	AULA	TÉCNICO EM ALIMENTOS – MÓDULO II				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
19:00 19:50	1ª	Informática Aplicada – JULIETE	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	Higiene na Indústria de Alimentos – BELAMI	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	-
19:50 20:40	2ª	Informática Aplicada – JULIETE	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	Higiene na Indústria de Alimentos – BELAMI	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	-
10'	Intervalo					
20:50 21:40	3ª	Português Instrumental – SIMÉA	Higiene na Indústria de Alimentos – BELAMI	Informática Aplicada – JULIETE	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	-
21:40 22:30	4ª	Português Instrumental – SIMÉA	Higiene na Indústria de Alimentos – BELAMI	Informática Aplicada – JULIETE	TPOA: Leite, Ovos e Mel: ADRIANO	-
Atendimento Regular ao Discente: 18 – 19h		Siméa	Adriano	Juliete	Belami	

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE – 2020/02

Horário	AULA	TÉCNICO EM ALIMENTOS – MÓDULO III				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
19:00 19:50	1ª	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI	Gestão Empresarial – LÍLIAN F.	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI	Segurança do Trabalho – LÍLIAN
19:50 20:40	2ª	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI	Gestão Empresarial – LÍLIAN F.	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI	Segurança do Trabalho – LÍLIAN
10'	Intervalo					
20:50 21:40	3ª	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Química de Alimentos – THALITA	Química de Alimentos – THALITA	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI
21:40 22:30	4ª	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – ADRIANO	Química de Alimentos – THALITA	Química de Alimentos – THALITA	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: carnes e pescados – BELAMI
Atendimento Regular ao Discente: 18 – 19h		Adriano	Belami	Lílian F.	Thalita	Lílian V.

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE – 2020/02

Horário	AULA	TÉCNICO EM ALIMENTOS – MÓDULO IV				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
19:00 19:45	1ª	-	Planejamento Estratégico e Empreendedorismo – CASSIANO	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos – BELAMI
19:45 20:30	2ª	-	Planejamento Estratégico e Empreendedorismo – CASSIANO	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos – BELAMI
20:45 21:30	3ª	-	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Controle e Garantia da Qualidade - LÍLIAN	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos – BELAMI	Controle e Garantia da Qualidade - LÍLIAN
21:30 22:15	4ª	-	Tecnologia de Grãos e Panificação – LÍLIAN	Controle e Garantia da Qualidade - LÍLIAN	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos – BELAMI	Controle e Garantia da Qualidade - LÍLIAN
Atendimento Regular ao Discente: 18 – 19h			Cassiano	Belami	Lílian V.	