



Programação Técnico Subsequente em Alimentos

Período: 28/09 a 02/10/2020

Horário: Noturno

Coordenador: Marcos Rabelo

Informações: (66) 9916-8111 ou

Marcos.rabelo@blv.ifmt.edu.br

		Turma 0049: Técnico Subsequente em Alimentos								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
			Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo	
			28-set.	29-set.	30-set.	1-out.	2-out.	3-out.	4-out.	
4ª Semestre	1			Língua Inglesa						
	2			Língua Inglesa						
	3			Língua Inglesa	Gestão Ambiental	Gestão Ambiental				
	4				Gestão Ambiental	Gestão Ambiental				
3ª Semestre	1		Tec. Carnes, Ovos e Miel (Prática)					Tec. Carnes, Ovos e Miel		
	2		Tec. Carnes, Ovos e Miel (Prática)					Tec. Carnes, Ovos e Miel		
	3		Tec. Carnes, Ovos e Miel (Prática)					Tec. Carnes, Ovos e Miel		
	4		Tec. Carnes, Ovos e Miel (Prática)					Tec. Carnes, Ovos e Miel		
2ª Semestre	1		Análise Sensorial (prática)	Análise Sensorial (prática)	Bromatologia (prática)	Tec. Conservação Alimentos				
	2		Análise Sensorial (prática)	Análise Sensorial (prática)	Bromatologia (prática)	Tec. Conservação Alimentos				
	3		Análise Sensorial (prática)	Análise Sensorial (prática)	Bromatologia (prática)	Tec. Conservação Alimentos				
	4		Análise Sensorial (prática)	Análise Sensorial (prática)	Bromatologia (prática)	Tec. Conservação Alimentos				
1ª Semestre	1		Gestão da Qualidade	Microbiologia Alimentos	Introdução à Ciência Alimentos	Microbiologia Alimentos	Técnicas de Segurança Laboratorial			
	2		Gestão da Qualidade	Microbiologia Alimentos	Introdução à Ciência Alimentos	Microbiologia Alimentos	Técnicas de Segurança Laboratorial			
	3		Gestão da Qualidade	Gestão da Qualidade	Introdução à Ciência Alimentos	Microbiologia Alimentos	Técnicas de Segurança Laboratorial			
	4		Gestão da Qualidade	Gestão da Qualidade	Introdução à Ciência Alimentos	Microbiologia Alimentos	Técnicas de Segurança Laboratorial			
Legenda:			Gestão Ambiental	Professor Juliano						
			Língua Inglesa	Professora Maria Helena						
			Tec. Carnes, Ovos e Miel (Prática)	Professor Dorival						
			Tec. Carnes, Ovos e Miel	Professora Mayra						
			Bromatologia (prática)	Professor Dorival						
			Tec. Conservação Alimentos	Professor Rafael Lira						
			Análise Sensorial (prática)	Professora Cristiana						
			Microbiologia Alimentos	Professora Marliu						
		Técnicas de Segurança Laboratorial	Professor Dorival							
		Gestão da Qualidade	Professor Oliveira							
		Introdução à Ciência Alimentos	Professora Fátima e Thanaia							