



Programação Técnico Subsequente em Alimentos

Período: 05/10 a 10/10/2020

Horário: Noturno

Coordenador: Marcos Rabelo

Informações: (66) 9916-8111 ou

Marcos.rabelo@blv.ifmt.edu.br

Turma 0049: Técnico Subsequente em Alimentos								
	Aulas	Segunda 05/out	Terça 06/out	Quarta 07/out	Quinta 08/out	Sexta 09/out	Sábado 10/out	Domingo 11/out
4º Semestre	1		Língua Inglesa					
	2		Língua Inglesa					
	3		Língua Inglesa	Gestão Ambiental	Gestão Ambiental			
	4			Gestão Ambiental	Gestão Ambiental			
3º Semestre	1	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)	Tec. Leite e Derivados (Prática)					
	2	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)	Tec. Leite e Derivados (Prática)					
	3	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)	Tec. Leite e Derivados (Prática)					
	4	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)	Tec. Leite e Derivados (Prática)					
2º 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			
1º 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	Introdução à Ciência Alimentos	Microbiologia Alimentos	Técnicas de Segurança Laboratorial		
	4		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 Mel (Prática)	Professor Dorival					
		Tec. Leite e Derivados	Professor Daniel					
		Bromatologia (prática)	Professor Dorival					
		Tec. Conservação Alimentos	Professor Rafael Lira					
		Análise Sensorial (prática)	Professora Cristiane					
		Microbiologia Alimentos	Professora Marilu					
		Técnicas de Segurança Laboratorial	Professor Dorival					
		Gestão da Qualidade	Professor Oliveira					
		Introdução à Ciência Alimentos	Professoras Kátia e Daryne					