



Programação Técnico Subsequente em Alimentos

Período: 21/09 a 25/09/2020

Horário: Noturno

Coordenador: Marcos Rabelo

Informações: (66) 9916-8111 ou

Marcos.rabelo@blv.ifmt.edu.br

Turma 0049: Técnico Subsequente em Alimentos								
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
	Aulas	21/set	22/set	23/set	24/set	25/set	26/set	27/set
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. Carnes, Ovos e Mel		Tec. Carnes, Ovos e Mel		
	2	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)		Tec. Carnes, Ovos e Mel		Tec. Carnes, Ovos e Mel		
	3	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)		Tec. Carnes, Ovos e Mel		Tec. Carnes, Ovos e Mel		
	4	Tec. Carnes, Ovos e Mel (Prática)		Tec. Carnes, Ovos e Mel		Tec. Carnes, Ovos e Mel		
2º Semestre	1	Nutrição Aplicada (prática)	Nutrição Aplicada (prática)	Bromatologia	Tec. Conservação Alimentos	Análise Sensorial (prática)		
	2	Nutrição Aplicada (prática)	Nutrição Aplicada (prática)	Bromatologia	Tec. Conservação Alimentos	Análise Sensorial (prática)		
	3	Nutrição Aplicada (prática)	Nutrição Aplicada (prática)	Bromatologia	Tec. Conservação Alimentos	Análise Sensorial (prática)		
	4	Nutrição Aplicada (prática)	Nutrição Aplicada (prática)	Bromatologia	Tec. Conservação Alimentos	Análise Sensorial (prática)		
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. Carnes, Ovos e Mel	Professora Mayra						
	Nutrição Aplicada (prática)	Professora Cristiane						
	Bromatologia	Professor Paulo Leventi						
	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							