



**INSTITUTO FEDERAL**

Maranhão

Campus Bacabal

# HORÁRIO DE AULA

<b>CURSO</b>	<b>ANO/SEMESTRE</b>	<b>TURNO</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>SALA</b>
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2018/1	MANHÃ	IV	S30

<b>HORA</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>13:00 às 14:00</b>		Análise sensorial	Análise sensorial	Higiene e legislação na indústria de alimentos	
<b>14:00 às 15:00</b>		Análise sensorial	Análise sensorial	Higiene e legislação na indústria de alimentos	
<b>15:00 às 16:00</b>		Análise sensorial	Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos
<b>16:00 às 17:00</b>	Tecnologia de ovos e mel		Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos
<b>17:00 às 18:00</b>	Tecnologia de ovos e mel		Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	

<b>ORD.</b>	<b>NOME</b>	<b>C.H. Total</b>	<b>C.H. Semanal</b>	<b>Docente</b>
01	Técnicas de conservação de alimentos	90	6	Thais Silva Rocha
02	Análise sensorial	75	5	Thais Vieira Paiva
03	Higiene e legislação na indústria de alimentos	60	4	Simone Kelly Rodrigues Lima
04	Tecnologia de ovos e mel	30	2	Leonildes de Jesus Aguiar Vieira