

**INSTITUTO FEDERAL**

Maranhão

Campus Bacabal

HORÁRIO DE AULAS

CURSO	ANO/SEMESTRE	TURNO	MÓDULO	SALA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2018/2	MANHÃ	IV	B2

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
7:00 às 8:00		Tecnologia de ovos e mel	Controle de qualidade de alimentos	Análise sensorial	Controle de qualidade de alimentos
8:00 às 9:00		Tecnologia de ovos e mel	Controle de qualidade de alimentos	Análise sensorial	Controle de qualidade de alimentos
9:00 às 10:00	Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos	Análise sensorial
10:00 às 11:00	Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos	Controle de qualidade de alimentos	Análise sensorial
11:00 às 12:00	Técnicas de conservação de alimentos	Técnicas de conservação de alimentos	Higiene e legislação na indústria de alimentos	Controle de qualidade de alimentos	Análise sensorial

ORD.	NOME	C.H. Total	C.H. Semanal	Docente
01	Controle de qualidade de alimentos	90	6	Simone Kelly Rodrigues Lima
02	Técnicas de conservação de alimentos	90	6	Thais Silva da Rocha
03	Tecnologia de ovos e mel	30	2	Thais Silva da Rocha
04	Análise sensorial	75	5	Thais Vieira Paiva
05	Higiene e legislação na indústria de alimentos	60	4	Thais Vieira Paiva