

## CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS - HORÁRIO 2018.1- MÓDULO III

TURNO: MATUTINO

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>7:30 - 8:20</b>	Embalagens e Rotulagens de Alimentos <b>(Edvaldo Costa)</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>
<b>8:20 - 9:05</b>	Embalagens e Rotulagens de Alimentos <b>(Edvaldo Costa)</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>
<b>9:05 - 9:50</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Projeto Integrador II <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>
<b>10:00 - 10:45</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>	Gestão e Empreendedorismo <b>(Edson Grisi)</b>
<b>10:45 - 11:30</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Projeto Integrador II <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>	Gestão e Empreendedorismo <b>(Edson Grisi)</b>

**TURNO: VESPERTINO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>13:00-13:50</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Projeto Integrador II <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Gestão e Empreendedorismo <b>(Edson Grisi)</b>
<b>13:50-14:40</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Gestão e Empreendedorismo <b>(Edson Grisi)</b>
<b>INTERVALO</b>					
<b>14:40-15:30</b>	Análise Sensorial <b>(Suyare Ramalho)</b>	Projeto Integrador II <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>
<b>15:40-16:30</b>	Embalagens e Rotulagens de Alimentos <b>(Edvaldo Costa)</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Panificação e Massas <b>(Estefânia Prates)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>
<b>16:30-17:20</b>	Embalagens e Rotulagens de Alimentos <b>(Edvaldo Costa)</b>	Tecnologia de Bebidas <b>(Bethania Ramos)</b>	Tecnologia de Carnes <b>(João Andrade)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>	Tecnologia de Pescados <b>(Daniela Hansen)</b>