HORÁRIOS DO CURSO BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS - 2021.2 8º semestre (2018.1)												
Horário / Dia	**Segunda-feira**		**Terça-feira**		**Quarta-feira**		**Quinta-feira**		**Sexta-feira**		**Sábado**	
	A	**B**	**A**	**B**	**A**	**B**	**A**	**B**	**A**	**B**	**A**	**B**
8h às 9h	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Sala 4	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Sala 4	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Sala 4	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Sala 4	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate		Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4		
9h às 10h	"Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Sala 4"	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Sala 4	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Sala 4	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Sala 4	Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate		Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4		
10h às 11h	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Sala 4	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Sala 4	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Trabalho de Conclusão de Curso I Profª Mara Sala 4	Trabalho de Conclusão de Curso I Profª Mara Sala 4		Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4		
11h às 12h	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Sala 4	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Sala 4	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Trabalho de Conclusão de Curso I Profª Mara Sala 4	Trabalho de Conclusão de Curso I Profª Mara Sala 4		Opt. II - Qualidade do Cacau Prof. Biano Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4	Resistência dos Materiais Prof. Luciano Sala 4		
Almoço												
13h às 14h	Projeto Integrador II Prof. Francisco Sala 4	Projeto Integrador II Prof. Francisco Sala 4	Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4	Fund. da Simul. e Modelagem na Ind. de Alim. Prof. Rafael Sala 4	Fund. da Simul. e Modelagem na Ind. de Alim. Prof. Rafael Sala 4				
14h às 15h			Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4	Fund. da Simul. e Modelagem na Ind. de Alim. Prof. Rafael Sala 4	Fund. da Simul. e Modelagem na Ind. de Alim. Prof. Rafael Sala 4				
15h às 16h			Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4	Gestão Ambiental e Seg. no Trab. Prof. Francisco Sala 4						
16h às 17h			Tec. do Cacau e Chocolate Prof. Ivan Lab. de Proces. de Cacau e Chocolate	Tec. de Massas e Panificação Profª Mariana Lab. de Panificação								