

Engenharia de Alimentos

9º PERÍODO

(Ingressantes 2018.1)

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
8 - 9 h		Opt IV Tecnol. de Cerveja Artesanal Prof Ivan Aula Teórica: Sala 5 CTA (8 - 10h) Aula Prática: Lab. de Process. CTA (10 - 12h)	Empreendedorismo e Cooperativismo Prof. Ivan Sala 5 CTA	Tecnologia de Carnes, Pesc. e Deriv. <u>Teórica</u> Profª Solane Sala 5 CTA	Tecnologia de Leite e Derivados <u>Teórica</u> Profª Acsa Sala 5 CTA	
9 - 10 h						
10 - 11 h	Libras Prof(a) a definir Sala 5 CTA				Tecnologia de Carnes, Pesc. e Deriv. <u>Prática</u> Profª Solane Lab. Proces. de Carne CTA	Tecnologia de Leite e Derivados <u>Prática</u> Profª Acsa Lab. Proces. de Leite CTA
11 - 12 h						
almoço						
13 - 14 h	Instalações na Indústria de Alimentos Profª Meline Sala 5 CTA	Opt III Proces. de Chocolate Prof Bianco Aula Teórica: Sala 5 CTA (13 - 15h) Aula Prática: Lab. de Process. Chocolate CTA (15 - 17h)	TCC II Prof. Taís Sala 5 CTA	Tecnologia de Carnes, Pesc. e Deriv. Prática Profª Solane Lab. Proces. de Carne CTA	Tecnologia de Leite e Derivados Prática Profª Acsa Lab. Processamento de Leite CTA	
14 - 15 h						
15 - 16 h						Desenv. de Novos Produtos Profª Paulo Sala 5 CTA
16 - 17 h						