

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8 - 9 h		Opt IV Tecnol. de Cerveja Artesanal Prof Ivan	Empreendedorismo e Cooperativismo Prof. Ivan	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		Aula Teórica: Sala 5 CTA (8 - 10h)	Aula Prática: Lab. de Process. CTA (10 - 12h)	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
10 - 11 h	Libras Profª Daniele				
11 - 12 h	Sala 5 CTA				
almoço					
13 - 14 h	Instalações na Indústria de Alimentos Profª Meline	Opt III Proces. de Chocolate Prof Biano	TCC II Prof. Taís 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
14 - 15 h	Sala 5 CTA	Aula Teórica: Sala 5 CTA (13 - 15h)	Desenv. de Novos Produtos Profª. Grazielly		
15 - 16 h		Aula Prática: Lab. de Process. Chocolate CTA (15 - 17h)	Sala 5 CTA		
16 - 17 h					