

– Horários 2019/1 – TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

1º SEMESTRE – TURMA 2019-1 (50 min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
14:00 – 14:50				Fundamentos de Física	
14:50 – 15:40				Fundamentos de Física	
15:40 – 15:50	Intervalo				
15:50 – 16:40				Fundamentos de Física	
16:40 – 17:30				Fundamentos de Física	
17:30 - 17:55	Intervalo				
17:55 - 18:45			Química Geral	Matemática Básica	
18:45 - 19:35	Princípio da Conservação de Alimentos (PCA)	Introdução à tecnologia de Alimentos (ITA)	Química Geral	Matemática Básica	Química Orgânica
19:35 - 20:25	Princípio da Conservação de Alimentos (PCA)	Introdução à tecnologia de Alimentos (ITA)	Química Geral	Matemática Básica	Química Orgânica
20:25 - 20:35	Intervalo				
20:35 - 21:25	Princípio da Conservação de Alimentos (PCA)	Introdução à tecnologia de Alimentos (ITA)	Química Geral	Matemática Básica	Química Orgânica
21:25 - 22:15	Princípio da Conservação de Alimentos (PCA)	Introdução à tecnologia de Alimentos (ITA)	Química Geral		Química Orgânica

Componente Curricular	Professor(a)	Nº de períodos semanais	Sala
Princípio da Conservação de Alimentos (PCA)	KARINA ROSSINI	4	D-208
Fundamentos de Física	LUIZ VICENTE TARRAGÔ	4	D-208
Matemática Básica	GISELI VERGINIA SONEGO	4	D-208
Química Geral	CAROLINE DO AMARAL FRIGGI	6	D-208
Química Orgânica	WINSTON XAUBET OLIVERA	4	D-208
Introdução à tecnologia de Alimentos (ITA)	ANDRE MEZZOMO	4	D-208

3º SEMESTRE – TURMA 2018-1 (50 min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:10 - 14:00				Análise de Alimentos	
14:00 - 14:50				Análise de Alimentos	
14:50 - 15:40				Análise de Alimentos	
15:40 - 15:50	Intervalo				
15:50 - 16:40				Análise de Alimentos	
16:40 - 17:30				Derivados de Origem Animal	
17:30 - 17:55	Intervalo				
17:55 - 18:45	Microbiologia de Alimentos	Operações Unitárias		Derivados de Origem Animal	
18:45 - 19:35	Microbiologia de Alimentos	Operações Unitárias	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Bioquímica para Alimentos	Higiene de Alimentos
19:35 - 20:25	Microbiologia de Alimentos	Operações Unitárias	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Bioquímica para Alimentos	Higiene de Alimentos
20:25 - 20:35	Intervalo				
20:35 - 21:25	Matérias-Primas de Origem Vegetal	Operações Unitárias	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Bioquímica para Alimentos	Higiene de Alimentos

21:25 - 22:15	Matérias-Primas de Origem Vegetal			Bioquímica para Alimentos	Higiene de Alimentos
----------------------	-----------------------------------	--	--	---------------------------	----------------------

Componente Curricular	Professor(a)	Nº de períodos semanais	Sala
Análise de Alimentos	LUCIA DE MORAES BATISTA	4	D-207
Microbiologia de Alimentos	LUCIANA PEREIRA BERND	3	D-207
Bioquímica para Alimentos	ANDRE MEZZOMO	4	D-207
Matérias-Primas de Origem Vegetal	JEAN FRANCISCO CARMINATTI / PAULA BIANCHET	2	D-207
Higiene de Alimentos	LUIZ VICENTE TARRAGÔ	4	D-207
Tecnologia de Sucos e Bebidas	GISELLE RIBEIRO DE SOUZA	3	D-207
Operações Unitárias	LUCIA DE MORAES BATISTA	4	D-207
Derivados de Origem Animal	LUCIANA PEREIRA BERND	2	D-207

5º SEMESTRE – TURMA 2017-1 (45 min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 – 14:15	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social				
14:15 – 15:00	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social		Desenvolvimento de Produtos		
15:00 – 15:45	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	Empreendedorismo	Desenvolvimento de Produtos	Gestão da qualidade para Alimentos	
15:45 – 16:30	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	Empreendedorismo	Desenvolvimento de Produtos	Gestão da qualidade para Alimentos	
16:30 – 16:45	Intervalo				
16:45 – 17:30	Libras	Metodologia da Pesquisa	Tópicos Avançados em Alimentos	Gestão da qualidade para Alimentos	
17:30 – 18:15	Libras	Metodologia da Pesquisa	Tópicos Avançados em Alimentos	Gestão da qualidade para Alimentos	
18:15 – 19:00	Intervalo				

19:00 – 19:45	Tecnologia de Massas e Panifícios	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Filosofia e Ética	
19:45 – 20:30	Tecnologia de Massas e Panifícios	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Filosofia e Ética	
20:30 – 20:45	Intervalo				
20:45 – 21:30	Tecnologia de Massas e Panifícios	Tecnologia de Pescados	Tecnologia de Sucos e Bebidas	Filosofia e Ética	
21:30 – 22:15	Tecnologia de Massas e Panifícios				

Componente Curricular	Professor(a)	N° de períodos semanais	Sala
Tecnologia de Sucos e Bebidas	GISELLE RIBEIRO DE SOUZA	3	D-201
Tópicos Avançados em Alimentos	LUCIANA PEREIRA BERND	2	D-201
Tecnologia de Massas e Panifícios	ANDRÉ MEZZOMO	4	D-201
Metodologia da Pesquisa	PAULO ROBERTO WUNSCH	2	Lab Info 1
Tecnologia de Pescados	LUCIANA PEREIRA BERND	3	D-201
Gestão da qualidade para Alimentos	KARINA ROSSINI	4	D-201
Libras	FABIANE LIMA CIGOGNINI	2	D-201
Desenvolvimento de Produtos	KARINA ROSSINI	3	D-201
Filosofia e Ética	CARLOS JOSÉ DE A. MACHADO	3	D-201
Empreendedorismo	THIAGO SILVA BROZE	2	D-201
Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	ALEXANDRE GOMES RIBEIRO	4	D-201