

HORÁRIOS CURSO SUPERIOR EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS SEMESTRE 2026/1

TURMAS	HORÁRIOS	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta- feira	Quinta- feira	Sexta- feira
Curso Superior de Engenharia de Alimentos (1º sem.) Oferta especial	19:00 às 20:40	Cálculo I	Cálculo I	Química Geral e Inorgânica		
		Elói da Silva Pereira	Elói da Silva Pereira	Bruno Nadal		
		Sala 306.1	Sala 306.1	Sala 311.1		
	21:00 às 22:40	Cálculo I		Química Geral e Inorgânica		Introdução à Engenharia de Alimentos
		Elói da Silva Pereira		Bruno Nadal		Leonardo Souza da Rosa
		Sala 306.1		Sala 311.1		Sala 312.1

O componente curricular de Álgebra Linear e Geometria Analítica será oferecido no curso de Engenharia Mecânica no horário de quinta-feira à noite.

Curso Superior de Engenharia de Alimentos (3º sem.)	19:00 às 20:40	Química Orgânica II			Balanço de Massa e Energia	Higiene e Segurança Industrial
		Bruno Nadal			Wagner Priamo	Leonardo Souza da Rosa
		Sala 311.1			Sala 311.1	Sala 311.1
	21:00 às 22:40	Microbiologia Geral			Química Orgânica II	Cálculo Numérico
		Priscilla Pereira dos Santos			Bruno Nadal	André Bedendo
		Sala 311.1			Sala 311.1	Sala 311.1

O componente curricular de Física II será oferecido no curso de Engenharia Mecânica no horário de terça-feira à noite.

O componente curricular de Cálculo III será oferecido no curso de Engenharia Mecânica no horário de quarta-feira à noite.

Curso Superior de Engenharia de Alimentos (5º sem.)	19:00 às 20:40	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos	Projeto de Extensão I	Princípios de Conservação de Alimentos I	Higiene e Legislação de Alimentos	Análise de Alimentos
		Wagner Priamo	Valeria Borszcz	Marilia Sfreddo	Leonardo Souza da Rosa	Guilherme Barcellos
		Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1
	21:00 às 22:40	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos	Projeto de Extensão I	Embalagens para Alimentos	Matérias-Primas Alimentícias	Análise de Alimentos
		Wagner Priamo	Valeria Borszcz	Wagner Priamo	Wagner Priamo	Guilherme Barcellos
		Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1	Sala 310.1
	19:00 às 20:40	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Operações Unitárias I	Análise Sensorial de Alimentos	Instrumentação e Controle de Processos	Fenômenos de Transporte II
		Carina Faccio	Marilia Sfreddo	Marlice Bonacina	Bruno Nadal	Wagner Priamo

Curso Superior de Engenharia de Alimentos (7º sem.)	21:00 às 22:40	Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1
		Instrumentação e Controle de Processos	Operações Unitárias I	Análise Sensorial de Alimentos	Componente Curricular Optativo I- Tópicos I	Fenômenos de Transporte II
		Bruno Nadal	Marilia Sfreddo	Marlice Bonacina	Leonardo Souza da Rosa	Wagner Priamo
		Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1	Sala 309.1
Curso Superior de Engenharia de Alimentos (9º sem.)	19:00 às 20:40	Tecnologia de Leites e Derivados	Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos	Operações Unitárias III	Projeto de Extensão IV	Projeto Integrador para o Desenvolvimento de Novos Produtos
		Leonardo Souza da Rosa	Adriana Storti	Cristiane Lisboa	Marilia Sfreddo	Priscilla Pereira dos Santos
		Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1
	21:00 às 22:40	Tecnologia de Leites e Derivados	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	Operações Unitárias III	Projeto de Extensão IV	Projeto Integrador para o Desenvolvimento de Novos Produtos
		Leonardo Souza da Rosa	Carina Faccio	Cristiane Lisboa	Marilia Sfreddo	Priscilla Pereira dos Santos
		Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1	Sala 308.1
Curso Superior de Engenharia de Alimentos (11º sem.) <i>Matriz curricular 2017</i>	19:00 às 20:40	Projetos Industriais		Trabalho de Conclusão de Curso		
		Marilia Sfreddo		Priscilla Pereira dos Santos		
		Sala 307.1		Sala 301.1		
	21:00 às 22:40	Projetos Industriais		Trabalho de Conclusão de Curso		
		Marilia Sfreddo		Priscilla Pereira dos Santos		
		Sala 307.1		Sala 301.1		
Curso Superior de Engenharia de Alimentos Oferta Especial	13:30 às 15:10					
	15:30 às 17:10			Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias		
				Valeria Borszcz		
				Sala 310.1		

Estágio Curricular Obrigatório: Oferta disponível aos estudantes que cumprem os requisitos previstos para realização, conforme o Projeto Pedagógico do Curso.