

	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	HORÁRIO	
1º Termo	Mercado Trab. Empreg. - Gilmar	Tec. Processamento - Adriana	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Cláudia Nicolau	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	1ª aula	08:00 - 08:50
	Mercado Trab. Empreg. - Gilmar	Tec. Processamento - Adriana	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Cláudia Nicolau	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Físico-química - Marinelli	Controle Qual. MPA - Karina	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Cláudia Nicolau	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	3ª aula	10:00 - 10:50
	Físico-química - Marinelli	Controle Qual. MPA - Karina	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Cláudia Nicolau	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	4ª aula	10:50 - 11:40
	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo		Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Interdis	11:40 - 12:30
2º Termo	Tec. Amidos	Bioquímica dos Processos - Sandra	Empreend. e Inovação - Gilmar	Microbiologia Básica - Cláudia Dorta	Fund. Nutrição Dietética - Flávia	1ª aula	08:00 - 08:50
	Tec. Amidos	Bioquímica dos Processos - Sandra	Empreend. e Inovação - Gilmar	Microbiologia Básica - Cláudia Dorta	Fund. Nutrição Dietética - Flávia	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Limpeza Sanifi. Superfície	Bioquímica dos Processos - Sandra	Tec. Açúcar Álcool - Juliana	Microbiologia Básica - Cláudia Dorta	Fund. Comunicação Empr. - Eloíza	3ª aula	10:00 - 10:50
	Limpeza Sanifi. Superfície	Bioquímica dos Processos - Sandra	Tec. Açúcar Álcool - Juliana	Microbiologia Básica - Cláudia Dorta	Fund. Comunicação Empr. - Eloíza	4ª aula	10:50 - 11:40
	Projeto Interdisciplinar II - Sandra		Interdis	11:40 - 12:30			
3º Termo	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Fund. Química Analítica - Marinelli	Tec. Moagem e Panificação - Anna	Análise Alimentos I - Alice	1ª aula	08:00 - 08:50
	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Fund. Química Analítica - Marinelli	Tec. Moagem e Panificação - Anna	Análise Alimentos I - Alice	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Fundamentos de Logística - Eduardo	Tec. Moagem e Panificação - Anna	Análise Alimentos I - Alice	3ª aula	10:00 - 10:50
	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Fundamentos de Logística - Eduardo	Tec. Moagem e Panificação - Anna	Análise Alimentos I - Alice	4ª aula	10:50 - 11:40
		Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Interdis	11:40 - 12:30
4º Termo	Tec. Óleos Gorduras Deriv. - Elen	Serviços de Alimentação - Anna	Tec. Carnes Derivados - Karina	Análise Alimentos II - Alice	Estatística Descritiva - Marie	1ª aula	08:00 - 08:50
	Tec. Óleos Gorduras Deriv. - Elen	Serviços de Alimentação - Anna	Tec. Carnes Derivados - Karina	Análise Alimentos II - Alice	Estatística Descritiva - Marie	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Administração Industrial - Marcello	Serviços de Alimentação - Anna	Tec. Carnes Derivados - Karina	Análise Alimentos II - Alice	Gestão Qualidade Alim. - Leandro	3ª aula	10:00 - 10:50
	Administração Industrial - Marcello	Serviços de Alimentação - Anna	Tec. Carnes Derivados - Karina	Análise Alimentos II - Alice	Gestão Qualidade Alim. - Leandro	4ª aula	10:50 - 11:40
	Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Projeto Interdisciplinar IV - Marie		Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Interdis	11:40 - 12:30
5º Termo	Embalagem de Alimentos - Fábio	Análise Sensorial - Elke	Tec. Leite e Derivados - Renata	Biotechnology - Silvana	APPCC - Leandro	1ª aula	08:00 - 08:50
	Embalagem de Alimentos - Fábio	Análise Sensorial - Elke	Tec. Leite e Derivados - Renata	Biotechnology - Silvana	APPCC - Leandro	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Metodo. Pesq. Científica - Cláudia Nicolau	Análise Sensorial - Elke	Tec. Leite e Derivados - Renata	Biotechnology - Silvana	Desenv. Novos Produtos - Marcello	3ª aula	10:00 - 10:50
	Metodo. Pesq. Científica - Cláudia Nicolau	Análise Sensorial - Elke	Tec. Leite e Derivados - Renata	Biotechnology - Silvana	Desenv. Novos Produtos - Marcello	4ª aula	10:50 - 11:40
	Projeto Interdisciplinar V - Leandro		Interdis	11:40 - 12:30			
6º Termo	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Gestão Empresarial - Gilmar	Efluentes Industriais - Alda	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	1ª aula	08:00 - 08:50
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Gestão Empresarial - Gilmar	Efluentes Industriais - Alda	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	2ª aula	08:50 - 09:40
	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo 09:40 - 10:00	Intervalo	09:40-10:00			
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Gestão Empresarial - Gilmar	TG - Gestão do Trab. Grad. - Fábio	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	3ª aula	10:00 - 10:50
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Gestão Empresarial - Gilmar	TG - Gestão do Trab. Grad. - Fábio	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	4ª aula	10:50 - 11:40
	Proj. Interdisciplinar VI - Cláudia Nicolau		Interdis	11:40 - 12:30			

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES

5º Termo

TG I - Trabalho de Graduação I -
Karina

6º Termo

TG II - Trabalho de Graduação II - Ellen

Estágio Supervisionado
Marcello Travaglini

	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	HORÁRIO	
1º Termo	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo		Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Projeto Interdisciplinar I - Eduardo	Interdis	18:20-19:10
	Mercado Trab. Empreg. - Gilmar	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Claudia Nicolau	Tec. Processamento - Adriana	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	1ª aula	19:10-20:00
	Mercado Trab. Empreg. - Gilmar	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Claudia Nicolau	Tec. Processamento - Adriana	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Físico-química - Marinelli	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Claudia Nicolau	Controle Qual. MPA - Karina	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	3ª aula	21:00-21:50
	Físico-química - Marinelli	Bioquímica Alimentos - Sandra	Química Geral - Claudia Nicolau	Controle Qual. MPA - Karina	Tec. Frutas e Hortaliças - Elke	4ª aula	21:50-22:40
2º Termo	Projeto Interdisciplinar II - Sandra	Projeto Interdisciplinar II - Sandra	Projeto Interdisciplinar II - Sandra	Projeto Interdisciplinar II - Sandra		Interdis	18:20-19:10
	Fund. Comunicação Empr. - Eloíza	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Açúcar Álcool - Juliana	Bioquímica dos Processos - Marcos	Limpeza Sanifi. Superfície	1ª aula	19:10-20:00
	Fund. Comunicação Empr. - Eloíza	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Açúcar Álcool - Juliana	Bioquímica dos Processos - Marcos	Limpeza Sanifi. Superfície	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Empreend. e Inovação - Gilmar	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Fund. Nutrição Dietética - Flávia	Bioquímica dos Processos - Marcos	Tec. Amidos	3ª aula	21:00-21:50
	Empreend. e Inovação - Gilmar	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Fund. Nutrição Dietética - Flávia	Bioquímica dos Processos - Marcos	Tec. Amidos	4ª aula	21:50-22:40
3º Termo	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli		Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Projeto Interdisciplinar III - Marinelli	Interdis	18:20-19:10
	Fund. Química Analítica - Marinelli	Análise Alimentos I - Alice	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Moagem e Panificação - Anna	1ª aula	19:10-20:00
	Fund. Química Analítica - Marinelli	Análise Alimentos I - Alice	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Moagem e Panificação - Anna	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Fundamentos de Logística - Eduardo	Análise Alimentos I - Alice	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Moagem e Panificação - Anna	3ª aula	21:00-21:50
	Fundamentos de Logística - Eduardo	Análise Alimentos I - Alice	Conserv. Refrigeração Alim - Leandro	Microbiologia Alimentos - Cláudia Dorta	Tec. Moagem e Panificação - Anna	4ª aula	21:50-22:40
4º Termo	Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Projeto Interdisciplinar IV - Marie	Projeto Interdisciplinar IV - Marie		Interdis	18:20-19:10
	Análise Alimentos II - Alda	Tec. Óleos Gorduras Deriv. - Elen	Tec. Carnes Derivados - Karina	Serviços de Alimentação - Anna	Administração Industrial - Marcello	1ª aula	19:10-20:00
	Análise Alimentos II - Alda	Tec. Óleos Gorduras Deriv. - Elen	Tec. Carnes Derivados - Karina	Serviços de Alimentação - Anna	Administração Industrial - Marcello	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Análise Alimentos II - Alda	Gestão Qualidade Alim. - Leandro	Tec. Carnes Derivados - Karina	Serviços de Alimentação - Anna	Estatística Descritiva - Marie	3ª aula	21:00-21:50
	Análise Alimentos II - Alda	Gestão Qualidade Alim. - Leandro	Tec. Carnes Derivados - Karina	Serviços de Alimentação - Anna	Estatística Descritiva - Marie	4ª aula	21:50-22:40
5º Termo	Projeto Interdisciplinar V - Leandro	Projeto Interdisciplinar V - Leandro	Projeto Interdisciplinar V - Leandro	Projeto Interdisciplinar V - Leandro		Interdis	18:20-19:10
	Tec. Leite e Derivados - Renata	APPCC - Leandro	Análise Sensorial - Elke	Biotechnology - Silvana	Metodo. Pesq. Científica - Cláudia Nicolau	1ª aula	19:10-20:00
	Tec. Leite e Derivados - Renata	APPCC - Leandro	Análise Sensorial - Elke	Biotechnology - Silvana	Metodo. Pesq. Científica - Cláudia Nicolau	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Tec. Leite e Derivados - Renata	Desenv. Novos Produtos - Marcello	Análise Sensorial - Elke	Biotechnology - Silvana	Embalagem de Alimentos - Marcello	3ª aula	21:00-21:50
	Tec. Leite e Derivados - Renata	Desenv. Novos Produtos - Marcello	Análise Sensorial - Elke	Biotechnology - Silvana	Embalagem de Alimentos - Marcello	4ª aula	21:50-22:40
6º Termo		Proj. Interdisciplinar VI - Cláudia Nicolau	Interdis	18:20-19:10			
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Efluentes Industriais - Alda	Gestão Empresarial - Gilmar	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	1ª aula	19:10-20:00
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	Efluentes Industriais - Alda	Gestão Empresarial - Gilmar	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	2ª aula	20:00-20:50
	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo 20:50 - 21:00	Intervalo	20:50-21:00
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	TG - Gestão do Trab. Grad. - Fábio	Gestão Empresarial - Gilmar	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	3ª aula	21:00-21:50
	Tec. Produtos Açucarados - Flávia	TG - Gestão do Trab. Grad. - Fábio	Gestão Empresarial - Gilmar	Tecnologia de Bebidas - Marcello	Toxicologia Alimentar - Juliana	4ª aula	21:50-22:40

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES

5º Termo

TG I - Trabalho de Graduação I - Karina

6º Termo

TG II - Trabalho de Graduação II - Ellen

Estágio Supervisionado
Marcello Travaglini

