

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Turma: Diurno

Horário: Segundo semestre/2011

Turma 10

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:30/08:25	Física	Química orgânica		Microbiologia	Genética
08:25- 9:20	Física	Química orgânica	Matérias Primas	Microbiologia	Genética
9:20 – 9:30	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
9:30-10:25	Física	Química orgânica	Matérias Primas	Microbiologia	Genética
10:25-11:20	Física	Química orgânica	Matérias Primas	Metodologia Científica	Metodologia Científica
11:20-12:15					Metodologia Científica

2º SEMESTRE	DISCIPLINAS	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
	Química Orgânica (Prof Fabiana)	Obrig	4-0	60	60	0
	Genética (Prof Leocir)	Obrig	3-0	45	45	0
	Metodologia Científica (Prof Amauri)	Obrig	3-0	45	45	0
	Matérias Primas (Prof Leomar)	Obrig	3-0	45	45	0
	Microbiologia (Paula Fernanda)	Obrig	3-0	45	45	0
	Física (Prof Nelson)	Obrig	4-0	60	60	0
C.H. total				300	300	0

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Turma: Noturno

Horário: Quarto semestre/2011

Turma 10

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:50/19:45	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (T)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (T)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (T)	Bioquímica dos alimentos (T)	Bromatologia (P)
19:45/20:40	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (T)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (T)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (T)	Bioquímica dos alimentos (T)	Bromatologia (P)
20:40/20:50	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
20:50/21:45	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (P)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (P)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (P)	Bioquímica dos alimentos (P)	Bromatologia (T)
21:45/22:40	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (P)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (P)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (P)	Bioquímica dos alimentos (P)	Bromatologia (T)

Turma 11

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:50/19:45	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (T)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (T)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (T)	Bioquímica dos alimentos (T)	Bioquímica dos alimentos (P)
19:45/20:40	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (T)	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (T)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (T)	Bioquímica dos alimentos (T)	Bioquímica dos alimentos (P)
20:40/20:50	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
20:50/21:45	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (P)	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (P)	Bromatologia (P)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (P)	Bromatologia (T)
21:45/22:40	Ciência e Tec. de cereais e prod. Amil. (P)	Ciência e Tec. De frutas e hortaliças (P)	Bromatologia (P)	Ciência e Tec. de carnes, ovos e mel (P)	Bromatologia (T)

4º SEMESTRE	DISCIPLINAS	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
	Bioquímica dos Alimentos (Prof Paula)	Obrig	2-2	60	30	30
	Bromatologia (Prof Edi)	Obrig	2-2	60	30	30
	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos (Prof Leomar)	Obrig	2-2	60	30	30
	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Prof Miriane)	Obrig	2-2	60	30	30
	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel (Prof Miriane)	Obrig	2-2	60	30	30
C.H. total				300	150	150

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Turma: Noturno

Horário: Sexto semestre/2011

Turma 10

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:50/19:45	Higiene de alimentos e legislação (T)	Análise sensorial (T)	Operações unitárias na ind. de alim. (T)	Ciência e tec. de óleos e gorduras (T)	Ciência e Tecn. do açúcar e bebidas (T)
19:45/20:40	Higiene de alimentos e legislação (T)	Análise sensorial (T)	Operações unitárias na ind. de alim. (T)	Ciência e tec. de óleos e gorduras (T)	Ciência e Tecn. do açúcar e bebidas (T)
20:40/20:50	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
20:50/21:45	Química Analítica II (T)	Análise sensorial (P)	Operações unitárias na ind. de alim. (T)	Ciência e tec. de óleos e gorduras (P)	Ciência e Tecn. do açúcar e bebidas (P)
21:45/22:40	Química Analítica II (T)	Análise sensorial (P)	Operações unitárias na ind. de alim. (T)	Ciência e tec. de óleos e gorduras (P)	Ciência e Tecn. do açúcar e bebidas (P)

	DISCIPLINAS	TIPO	(T-P)	C.H.
	6° SEMESTRE	Química Analítica II (Prof Osmar)	Obrig	2-0
Operações Unitárias na indústria de alimentos (Prof Osmar)		Obrig	4-0	60
Análise sensorial (Prof Edi)		Obrig	2-2	60
Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas (Prof Larissa)		Obrig	2-2	60
Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras (Prof Leomar)		Obrig	2-2	60
Higiene de Alimentos e Legislação (Prof Paula Fernanda)		Obrig	2-0	30
C.H. total				300