

QUADROS DE HORÁRIOS 2017/2
Curso Ciência e Tecnologia de Alimentos

SEGUNDO SEMESTRE - TURMA 10

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|---------------|---------------------|----------------------|-------------------|-------------|
| 7:30 – 8:25 | | | | | |
| 8:25 – 9:20 | BIOQUÍMICA | | QUÍMICA ORGÂNICA (T) | FÍSICO-QUÍMICA | |
| 9:30 – 10:25 | BIOQUÍMICA | MATÉRIAS-PRIMAS (T) | QUÍMICA ORGÂNICA (T) | FÍSICO-QUÍMICA | GENÉTICA |
| 10:25 – 11:20 | BIOQUÍMICA | MATÉRIAS-PRIMAS (T) | QUÍMICA ORGÂNICA (T) | MICROBIOLOGIA (T) | GENÉTICA |
| 11:20 – 12:15 | BIOQUÍMICA | MATÉRIAS-PRIMAS (T) | QUÍMICA ORGÂNICA (T) | MICROBIOLOGIA (T) | GENÉTICA |
| 13:30 – 14:25 | | | | MICROBIOLOGIA (P) | |

SEGUNDO SEMESTRE - TURMA 11

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|---------------|-------------|---------------|-------------------|-------------|
| 10:25 – 11:20 | | | | MICROBIOLOGIA (T) | |
| 11:20 – 12:15 | | | | MICROBIOLOGIA (T) | |
| 13:30 – 14:25 | | | | | |
| 14:25 – 15:20 | | | | MICROBIOLOGIA (P) | |

SEGUNDO SEMESTRE - TURMA 12

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|---------------|-------------|---------------|-------------------|-------------|
| 10:25 – 11:20 | | | | MICROBIOLOGIA (T) | |
| 11:20 – 12:15 | | | | MICROBIOLOGIA (T) | |
| 13:30 – 14:25 | | | | | |
| 14:25 – 15:20 | | | | | |
| 15:30 – 16:25 | | | | MICROBIOLOGIA P | |

| Código | Disciplina | (T-P) | CH | Pré-Requisito | Professor | Sala |
|--------|------------------|-----------|----|---------------|-------------------------------------|--------------------|
| IT8307 | Química orgânica | (4-0) | 60 | - | Geraldo Lopes Crossetti | 213 |
| IT8308 | Genética | (3-0) | 45 | - | Adriana Pires Soares Bresolin | 217 |
| IT8310 | Matérias-primas | (3-0) | 45 | - | Aline Tiecher | 209 |
| IT8311 | Microbiologia* | (2-1-1-1) | 45 | - | Paula Fernanda Pinto da Costa | 213 (T) 204 (P) |
| IT8315 | Bioquímica | (4-0) | 60 | - | Marina Prigol | 213 |
| IT8329 | Físico-química | (2-0) | 30 | - | Augusto Gonzaga Oliveira de Freitas | 213 |

*OBS.: IT8311: máximo de 20 alunos matriculados por turma prática.

QUARTO SEMESTRE - TURMA 10

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|--|--|--|--|------------------------------|
| 8:25 – 9:20 | | QUÍMICA ANALÍTICA II (T) | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P) |
| 9:30 – 10:25 | | IQUÍMICA ANALÍTICA II (T) | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P) |
| 10:25 – 11:20 | | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T) | |
| 11:20 – 12:15 | | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T) | |
| 13:30 – 14:25 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (P) | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (P) | |
| 14:25 – 15:20 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (P) | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (P) | |
| 15:30 – 16:25 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (T) | QUÍMICA EXPERIMENTAL (P) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (P) | |
| 16:25 – 17:20 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (T) | QUÍMICA EXPERIMENTAL (P) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (P) | |

QUARTO SEMESTRE - TURMA 11

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|--|--|--|--|------------------------------|
| 8:25 – 9:20 | | QUÍMICA ANALÍTICA II (T) | | | |
| 9:30 – 10:25 | | QUÍMICA ANALÍTICA II (T) | | | |
| 10:25 – 11:20 | | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T) | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P) |
| 11:20 – 12:15 | | | | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T) | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P) |
| 13:30 – 14:25 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (T) | QUÍMICA EXPERIMENTAL (P) | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS P | |
| 14:25 – 15:20 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (T) | QUÍMICA EXPERIMENTAL (P) | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS P | |
| 15:30 – 16:25 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (P) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS P | |
| 16:25 – 17:20 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (P) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE OVOS, CARNES E MEL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS P | |

| Código | Disciplina | (T-P) | CH | Pré-Requisito | Professor | Sala |
|---------------|--|--------------|-----------|----------------------|--|--------------------|
| IT8317 | Química experimental | (0-2-2) | 30 | Química | Augusto Gonzaga Oliveira de Freitas | 115 |
| IT8320 | Bioquímica dos alimentos | (2-2-2) | 60 | Bioquímica | Gustavo Petri Guerra | 309 (T) 306 (P) |
| IT8322 | Ciência e tecnologia de cereais e produtos amiláceos | (2-2-2) | 60 | - | Leomar Hackbart da Silva | 213 (T) 134 (P) |
| IT8323 | Ciência e tecnologia de frutas e hortaliças | (2-2-2) | 60 | - | Carlos Borges Filho | 213 (T) 117 (P) |
| IT8324 | Ciência e tecnologia de ovos, carnes e mel | (2-2-2) | 60 | - | Valcenir Junior Mendes Furlan | 213 (T) 117 (P) |
| IT8331 | Química analítica ii | (2-0) | 30 | - | Simone Noremberg Kunz/Substituto | 230 |

Obs.: IT8317 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8320 – máximo de 15 alunos matriculados por turma prática.

IT8322 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8323 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8324 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

SEXTO SEMESTRE - TURMA 10

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------|---|---|--|-----------------------------------|--|
| 8:25 – 9:20 | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (T) | ANÁLISE SENSORIAL (P) | HIGIENE DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AÇÚCAR E BEBIDAS (T) |
| 9:30 – 10:25 | | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (T) | ANÁLISE SENSORIAL (P) | HIGIENE DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AÇÚCAR E BEBIDAS (T) |
| 10:25 – 11:20 | | ANÁLISE SENSORIAL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (P) | SEMINÁRIOS II | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AÇÚCAR E BEBIDAS (P) |
| 11:20 – 12:15 | | ANÁLISE SENSORIAL (T) | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (P) | SEMINÁRIOS II | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AÇÚCAR E BEBIDAS (P) |
| | | | | | |
| 13:30 – 14:25 | OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | | | | DETERMINAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM ALIMENTOS |
| 14:25 – 15:20 | OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | | | | DETERMINAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM ALIMENTOS |
| 15:30 – 16:25 | OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | | | | |
| 16:25 – 17:20 | OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | |
| 18:50 – 19:45 | ANÁLISE DE ALIMENTOS (T) | GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (T) | INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL | BROMATOLOGIA (T) | |
| 19:45 – 20:40 | ANÁLISE DE ALIMENTOS (T) | GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (T) | INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL | BROMATOLOGIA (T) | |
| 20:50 – 21:45 | ANÁLISE DE ALIMENTOS (P) | GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (T) | | BROMATOLOGIA (P) | |
| 21:45 – 22:40 | ANÁLISE DE ALIMENTOS (P) | GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (P) | | BROMATOLOGIA (P) | |

SEXTO SEMESTRE - TURMA 11

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------|-------------|
| 10:25 – 11:20 | | ANÁLISE SENSORIAL (T) | ANÁLISE SENSORIAL (P) | | |
| 11:20 – 12:15 | | ANÁLISE SENSORIAL (T) | ANÁLISE SENSORIAL (P) | | |

| Código | Disciplina | (T-P) | CH | Pré-Requisito | Professor | Sala |
|---------|---|---------|----|----------------------------|-------------------------------|--------------------|
| IT8332 | Operações unitárias na indústria de alimentos | (4-0) | 60 | - | Graciela Salete Centenaro | 205 |
| IT8333 | Análise sensorial | (2-2-2) | 60 | Estatística | Angelita Machado Leitão | 305 (T) 134 (P) |
| IT8334 | Ciência e tecnologia do açúcar e bebidas | (2-2) | 60 | - | Angelita Machado Leitão | 230 (T) 117 (P) |
| IT8335 | Ciência e tecnologia de óleos e gorduras | (2-2) | 60 | Bioquímica dos alimentos | Leomar Hackbart da Silva | 205 (T) 306 (P) |
| IT8336 | Higiene de alimentos e legislação | (2-0) | 30 | Microbiologia de alimentos | Cássia Regina Nespolo | 309 |
| IT8341 | Seminários II | (2-0) | 30 | - | Fernanda Assumpção Fiorda | 303 |
| IT8321* | Bromatologia | (2-2) | 60 | - | Tiago André Kaminski | 309 (T) 306 (P) |
| IT8330* | Análise de alimentos | (2-2) | 60 | - | Valcenir Junior Mendes Furlan | 317 (T) 115 (P) |
| IT8339* | Gestão ambiental de águas, efluentes e resíduos na indústria de alimentos | (3-1) | 60 | - | Fernanda Assumpção Fiorda | 309 (T) 115 (P) |
| IT8305* | Iniciação à ciência e tecnologia de alimentos e ética profissional | (2-0) | 30 | - | Cássia Regina Nespolo | 317 |
| IT8345 | Determinação da capacidade antioxidante em alimentos (CCCG) | (2-0) | 30 | - | Carlos Borges Filho | 217 |

OBS.: IT8333 – máximo de 15 alunos matriculados por turma prática.

IT8334 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8335 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8321 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8330 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8339 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

OITAVO SEMESTRE - TURMA 10

| Horário | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta- feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---------------|---------------|---|---------------|--|-------------|
| 13:30 – 14:25 | | ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS P | | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO T | |
| 14:25 – 15:20 | | ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS P | | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO T | |
| 15:30 – 16:25 | | ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS P | | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO T | |
| 16:25 – 17:20 | | ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS P | | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO T | |

| Código | Disciplina | (T-P) | CH | Pré-Requisito | Professor | Sala |
|--------|-------------------------------------|--------|-----|----------------------|-----------------------|-----------|
| IT8343 | Estágio supervisionado em alimentos | (0-20) | 300 | Todas as disciplinas | Cássia Regina Nespolo | 101 Fleck |
| IT8344 | Trabalho de conclusão de curso | (4-0) | 60 | 65% das disciplinas | Aline Tiecher | 309 |

Obs.: Os componentes teóricos (que não apresentam turmas práticas) deverão apresentar no máximo 55 alunos matriculados (50 vagas autorizadas + 5 vagas) + 10 Vagas para o BIC&T

*** Ofertas para o Curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - Noturno**