

HORÁRIO DE AULAS
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - SEMESTRE LETIVO 2018/1
1º SEMESTRE

	2ª FEIRA INQUI/INBIO			3ª FEIRA INQUI/INBIO			4ª FEIRA Un. 6 - sala 401	5ª FEIRA Un. 6 - sala 401	6ª FEIRA Un. 6 - sala 409	SÁBADO Un. 6 - sala 402
14 às 17 h	-----			-----			-----	-----	-----	Matemática para Tecnologia em Alimentos (T1)
18 às 19 h	Química Geral e Inorgânica (T1) INQUI			Química G. e Inorgânica (P2)	Bioquímica Geral (P3)	Microbiolog ia (P1)	Empreendedorismo (Profª Raquel Campos)	Empreendedorismo (Profª Raquel Campos)	Princípios de Tecnologia em Alimentos (T1) (Prof. José Antônio)	
19 às 20 h	Química Geral e Inorgânica (T1) INQUI						Produção de texto e Metodologia da Pesquisa (T1)	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa (T1)	Princípios de Tecnologia em Alimentos (P1) (Prof. José Antônio)	
20 às 21 h	Química G. e Inorgânica (P1)	Bioquímica Geral (P2)	Microbiologi a (P3)	Química G. e Inorgânica (P3)	Bioquímica Geral (P1)	Microbiolog ia (P2)	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa (T1)	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa (T1)		
21 às 22 h							Bioquímica Geral (T1)		Princípios de Tecnologia em Alimentos (P2) (Prof. José Antônio)	
22 às 23 h	Microbiologia INBIO						Bioquímica Geral (T1)			

OBS: As aulas práticas ocorrerão em laboratório (INQUI, INBIO ou UTASP), por favor verifique com o professor da disciplina.

HORÁRIO DE AULAS
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - SEMESTRE LETIVO 2018/1
3º SEMESTRE

	2ª FEIRA Un. 6 – sala 410	3ª FEIRA Un. 6 – sala 401	4ª FEIRA Un. 6 – sala 410	5ª FEIRA Un. 6 – sala 409	6ª FEIRA Un. 6 – sala 408	SÁBADO Un. 6 – sala 402
14 às 17 h	-----	-----	-----	-----	-----	Matemática para Tecnologia em Alimentos (T1)
18 às 19 h	Bioquímica de Alimentos (T1) (Profª Danielle Bogo)	Gestão da Qualidade (T1) (Prof.ª Mariana)	Análise de Alimentos II (T1) (Profª José Antônio)	Alimentos Funcionais (Prof. Rondon)	Manejo e Pós-Colheita de Grãos (Profª Juliana)	-----
19 às 20 h	Bioquímica de Alimentos (T1) (Profª Danielle Bogo)	Gestão da Qualidade (T1) (Prof.ª Mariana)	Análise de Alimentos II (T1) (Profª José Antônio)	Alimentos Funcionais (Prof. Rondon)	Manejo e Pós-Colheita de Grãos (Profª Juliana)	
20 às 21 h	Bioquímica de Alimentos (P1) (Profª Danielle Bogo)	Gestão da Qualidade (T1) (Prof.ª Mariana)	Análise de Alimentos II (P1) (Profª José Antônio)	Legislação e Higiene na Indústria de Alimentos (T1) (Profª Raquel)	Manejo e Pós-Colheita de Grãos (Profª Juliana)	
21 às 22 h	Bioquímica de Alimentos (P1) (Profª Danielle Bogo)	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos (Prof. Marcos)	Análise de Alimentos II (P1) (Profª José Antônio) -----	Leg. e Higiene na Indústria de Alimentos (T1) (Profª Raquel)	Desenho Técnico	
22 às 23 h	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos (Prof. Marcos)	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos (Prof. Marcos)	-----	Leg. e Higiene na Indústria de Alimentos (T1) (Profª Raquel)	Desenho Técnico	

OBS: As aulas práticas ocorrerão em laboratório (UTASP).

HORÁRIO DE AULAS
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - SEMESTRE LETIVO 2018/1
5º SEMESTRE

	2ª FEIRA Un. 6 – sala 409	3ª FEIRA Un. 6 – sala 409 / 410	4ª FEIRA Un. 6 – sala 403	5ª FEIRA Un. 6 – sala 407	6ª FEIRA Un. 6 – sala 407	SÁBADO
17 às 18 h	-----	Tecnologia de Derivados do Amido (T1) Prof. Vitor (OPT)	Tecnologia de Ovos e Mel (T1) OPT Profª Marjorie Toledo	-----	-----	
18 às 19 h	-----	Tecnologia de Derivados do Amido (T1) Prof. Vitor (OPT)	Tecnologia de Ovos e Mel (T1) OPT Profª Marjorie Toledo	Trabalho de Conclusão de Curso I (Profª Mariana Prates)	Tecnologia de Panificação (T1) (Profª Danielle Bogo)	-----
19 às 20 h	Tecnologia de Carnes I (T1) (Profª Luciana)	Tecnologia de Produtos Lácteos I (T1) (Profª Marcela)	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (T1) (Profª Juliana Donadon)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T1)	Tecnologia de Panificação (T1) (Profª Danielle Bogo)	-----
20 às 21 h	Tecnologia de Carnes I (T1) (Profª Luciana)	Tecnologia de Produtos Lácteos I (T1) (Profª Marcela)	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (T1) (Profª Juliana Donadon)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T1)	Tecnologia de Panificação (P1) (Profª Danielle Bogo)	-----
21 às 22 h	Tecnologia de Carnes I (P1) (Profª Luciana)	Tecnologia de Produtos Lácteos I (P1) (Profª Marcela)	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (P1) (Profª Juliana Donadon)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T1)	Tecnologia de Panificação (P1) (Profª Danielle Bogo)	-----
22 às 23 h	Tecnologia de Carnes I (P1) (Profª Luciana)	Tecnologia de Produtos Lácteos I (P1) (Profª Marcela)	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (P1) (Profª Juliana Donadon)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T1)	Trabalho de Conclusão de Curso I (Orientadores)	-----

OBS: As aulas práticas ocorrerão em laboratório (UTASP).