

Horário de aulas

2º semestre do Curso de Tecnologia em Alimentos - Agosto a dezembro de 2018

Horário	2ª feira		3ª feira	4ª feira		5ª feira	6ª feira	Sábado
14:00 às 17:00 h	----		----	----		----	----	Probabilidade e Estatística (T*) Prof. Erlandson
18:00 às 19:00h	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (T) Prof.ª Patrícia INQUI		Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos (T*) Prof. Eduardo	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (T*) Prof.ª Patrícia		Microbiologia de Alimentos (T*)	Análise de Alimentos I (T*) Prof.ª Danielle	----
19:00 às 20:00h	Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos (P1) Prof. Eduardo INQUI	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (P2) Prof. Rafael INQUI	Físico-química Aplicada à Tecnologia de Alimentos (T*) Prof. Amilcar	Microbiologia de Alimentos (P1) Prof.ª Luciana UTASP	Análise de Alimentos I (P2) Prof.ª Rita UTASP	Microbiologia de Alimentos (T*)	Análise de Alimentos I (T*) Prof.ª Danielle	----
20:00 às 21:00h	Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos (P1) Prof. Eduardo INQUI	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (P2) Prof. Rafael INQUI	Físico-química Aplicada à Tecnologia de Alimentos (T*) Prof. Amilcar	Microbiologia de Alimentos (P1) Prof.ª Luciana UTASP	Análise de Alimentos I (P2) Prof.ª Rita UTASP	Nutrição Aplicada (T*) Profª Fernanda	----	----
21:00 às 22:00h	Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos (P2) Prof. Eduardo INQUI	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (P1) Prof. Rafael INQUI	Físico-química Aplicada à Tecnologia de Alimentos (T*) Prof. Amilcar	Microbiologia de Alimentos (P2) Prof.ª Luciana UTASP	Análise de Alimentos I (P1) Prof.ª Danielle UTASP	Nutrição Aplicada (T*) Profª Fernanda	----	----
22:00 às 23:00h	Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos (P2) Prof. Eduardo INQUI	Química Orgânica Aplicada à Tecn. de Alimentos (P1) Prof. Rafael INQUI	Físico-química Aplicada à Tecnologia de Alimentos (T*) Prof. Amilcar	Microbiologia de Alimentos (P2) Prof.ª Luciana UTASP	Análise de Alimentos I (P1) Prof.ª Danielle UTASP	Nutrição Aplicada (T*) Profª Fernanda	----	----

Obs.: As aulas teóricas (T*) serão ministradas na Unidade VI, conforme ensalamento divulgado no site da FACFAN.

Horário de aulas

4º semestre do Curso de Tecnologia em Alimentos - Agosto a dezembro de 2018

Horário	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
17:00 às 18:00h	----	Seminários em Nutrição III - OPT (T) Prof. ^a Giovana		----	----
18:00 às 19:00h	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof. ^a Raquel	Seminários em Nutrição III - OPT (T) Prof. ^a Giovana	Análise Sensorial (T) Prof. ^a Danielle Bogo	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof. ^a Raquel	Fisiologia e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (T) Prof. ^a Juliana
19:00 às 20:00h	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof. ^a Raquel	Embalagens para Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Análise Sensorial (P1) Prof. ^a Danielle Bogo	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (T) Prof. ^a Juliana
20:00 às 21:00h	Gestão Ambiental (T) Prof. ^a Alexandra	Embalagens para Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Análise Sensorial (P1) Prof. ^a Danielle Bogo	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (T) Prof. ^a Juliana
21:00 às 22:00h	Gestão Ambiental (T) Prof. ^a Alexandra	Embalagens para Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Fisiol. e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (P1) Prof. ^a Juliana	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. ^a Mariana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (P1) Prof. ^a Juliana
22:00 às 23:00h	Gestão Ambiental (T) Prof. ^a Alexandra	----	Fisiol. e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (P1) Prof. ^a Juliana	----	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (P1) Prof. ^a Juliana

Obs.: Todas as aulas teóricas (T) e as práticas (P) serão realizadas na Unidade de Tecnologia de Alimentos (Unital).

Horário de aulas

6º semestre do Curso de Tecnologia em Alimentos - Agosto a dezembro de 2018

Horário	2ª feira		3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado
13:00 às 14:00 h	----		----	----	----	----	Atividades Complementares Prof.ª Juliana
17:00 às 18:00 h	Seminários em Nutrição IV - OPT (T) Prof.ª Rita de Cássia	Ed. das Relações Étnico-raciais (T*) Prof.ª Elizabeth	----	----	----	----	Trabalho de Conclusão de Curso II (Prof. orientador)
18:00 às 19:00h	Seminários em Nutrição IV - OPT (T) Prof.ª Rita de Cássia	Ed. das Relações Étnico-raciais (T*) Prof.ª Elizabeth	Tecnologia de Carnes II (T) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Trabalho de Conclusão de Curso II (T) Prof.ª Mariana	----	----
19:00 às 20:00h	Desenvolvimento de Novos Produtos (T) Prof. José Antônio		Tecnologia de Carnes II (T) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Produtos Lácteos II (T) Prof.ª Marcela	Biotechnology de Alimentos - OPT (T) Prof. Monreal	----
20:00 às 21:00h	Desenvolvimento de Novos Produtos (T) Prof. José Antônio		Tecnologia de Carnes II (P1) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Produtos Lácteos II (T) Prof.ª Marcela	Biotechnology de Alimentos - OPT (T) Prof. Monreal	----
21:00 às 22:00h	Desenvolvimento de Novos Produtos (P1) Prof. José Antônio		Tecnologia de Carnes II (P1) Prof.ª Luciana	----	Tecnologia de Produtos Lácteos II (P1) Prof.ª Marcela	Biotechnology de Alimentos - OPT (T) Prof. Monreal	----
22:00 às 23:00h	Desenvolvimento de Novos Produtos (P1) Prof. José Antônio		----	----	Tecnologia de Produtos Lácteos II (P1) Prof.ª Marcela	----	----

Obs.: A aula teórica (T*) será ministrada na Unidade VI, conforme ensalamento divulgado no site da FACFAN.

As demais aulas teóricas (T) e as práticas (P) serão realizadas na Unidade de Tecnologia de Alimentos (Unital).