

Horário de aulas
1º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - Fevereiro a Junho de 2019

Horário	2ª feira INQUI	3ª feira INQUI	3ª feira Un. 6, sala 402	4ª feira Un. 6, sala 409	5ª feira Un. 6, sala 409	6ª feira	Sábado (AVA)
18:00 às 19:00 h	Química Geral e Inorgânica (T) (início 18:30 h) Prof. Eduardo	Química Orgânica (T) (início 18:30 h) Prof. ^a Nidia	Microbiologia (T) Prof. Odair	Princípios de Tecnologia em Alimentos (T) Prof. José Antônio	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa Prof. ^a Raquel	—	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa Prof. ^a Simone
19:00 às 20:00 h	Química Geral e Inorgânica (T) Prof. Eduardo	Química Orgânica (T) Prof. ^a Nidia	Microbiologia (P1) Prof. Odair	Princípios de Tecnologia em Alimentos (P1) Prof. José Antônio	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa Prof. ^a Raquel	—	Produção de texto e Metodologia da Pesquisa Prof. ^a Simone
20:00 às 21:00 h	Química Geral e Inorgânica (P1) Prof. Eduardo	Química Orgânica (P1) Prof. ^a Nidia	Microbiologia (P1) Prof. Odair	Princípios de Tecnologia em Alimentos (P1) Prof. José Antônio	Matemática para Tecnologia em Alimentos Prof João Ricardo	—	—
21:00 às 22:00 h	Química Geral e Inorgânica (P1) Prof. Eduardo	Química Orgânica (P1) Prof. ^a Nidia	—	—	Matemática para Tecnologia em Alimentos Prof João Ricardo	—	—
22:00 às 23:00 h	—	—	—	—	Matemática para Tecnologia em Alimentos Prof João Ricardo	—	—

Horário de aulas
3º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - Fevereiro a Junho de 2019

Horário	2ª feira Sala Pantanal	3ª feira Sala Pantanal	4ª feira	5ª feira Un. 6, sala 408	6ª feira	Sábado
17:00 às 18:00 h	—	—	—	Plantas Nativas do Pantanal e Cerrado (OPT) Prof. ^a Rita	—	Embalagens Prof. ^a Mariana (AVA)
18:00 às 19:00 h	Desenho Técnico Prof. João Renato	Embalagens Prof. ^a Mariana	Manejo e Pós-Colheita de Grãos Prof. ^a Juliana Sala Cerrado	Plantas Nativas do Pantanal e Cerrado (OPT) Prof. ^a Rita	Análise de Alimentos II (T) Prof. José Antônio Un. 6, sala 407	—
19:00 às 20:00 h	Desenho Técnico Prof. João Renato	Embalagens Prof. ^a Mariana	Manejo e Pós-Colheita de Grãos Prof. ^a Juliana Sala Cerrado	Bioquímica de Alimentos (T) Prof. ^a Danielle Bogo	Análise de Alimentos II (T) Prof. José Antônio Un. 6, sala 407	—
20:00 às 21:00 h	Leg. e Higiene na Indústria de Alimentos Prof. ^a Raquel	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos Prof. Marcos	Manejo e Pós-Colheita de Grãos Prof. ^a Juliana Sala Cerrado	Bioquímica de Alimentos (T) Prof. ^a Danielle Bogo	Análise de Alimentos II (P1) Prof. José Antônio UTASP	—
21:00 às 22:00 h	Leg. e Higiene na Ind. de Alimentos Prof. ^a Raquel	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos Prof. Marcos	Tópicos Esp. em Tec. Alimentos (OPT) Prof. Rondon Sala Pantanal	Bioquímica de Alimentos (P1) Prof. ^a Danielle Bogo	Análise de Alimentos II (P1) Prof. José Antônio UTASP	—
22:00 às 23:00 h	Leg. e Higiene na Ind. de Alimentos Prof. ^a Raquel	Física Aplicada à Tecn. de Alimentos Prof. Marcos	Tópicos Esp. em Tec. Alimentos (OPT) Prof. Rondon Sala Pantanal	Bioquímica de Alimentos (P1) Prof. ^a Danielle Bogo	—	—

Horário de aulas
5º semestre do Curso de Tecnologia em Alimentos - Fevereiro a Junho de 2019

Horário	2ª feira Sala Cerrado	3ª feira		4ª feira		5ª feira Sala Cerrado	6ª feira		Sábado
17:00 às 18:00 h	Práticas em Tecnologia em Alimentos (AVA) Prof.ª Raquel	—				—	—		Tecnologia de Panificação (T) Prof.ª Danielle Bogo
18:00 às 19:00 h	Práticas em Tecnologia em Alimentos Prof.ª Raquel	Op. Unitárias na Ind. de Alimentos Prof. João Renato Sala Cerrado	Enzimologia Industrial* (OPT) (T) Prof. Antônio Carlos Monreal Un. 6, sala 407	Tecnologia de Panificação (T) Prof.ª Danielle Bogo Sala Pantanal	Biocologia de Alimentos* (OPT) Prof. Antônio Carlos Monreal Un. 9-A, sala 18	—	Tecnologia de Ovos e Mel (OPT) Prof.ª Marjorie Un. 6, sala 402	Análise de Alimentos II* (T) Prof. José Antônio Un. 6, sala 407	Tecnologia de Produtos Lácteos I (T) (AVA) Prof.ª Marcela
19:00 às 20:00 h	Tecnologia de Carnes I (T) Prof.ª Luciana	Op. Unit. na Indústria de Alimentos Prof. João Renato Sala Cerrado	Enzimologia Industrial* (OPT) (P) Prof. Antônio Carlos Un. 6, sala 407	Tecnologia de Panificação (P) Prof.ª Danielle Bogo Sala Pantanal	Biocologia de Alimentos* (OPT) Prof. Antônio Carlos Monreal Un. 9-A, sala 18	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (T) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Ovos e Mel (OPT) Prof.ª Marjorie Un. 6, sala 402	Análise de Alimentos II* (T) Prof. José Antônio Un. 6, sala 407	—
20:00 às 21:00 h	Tecnologia de Carnes I (T) Prof.ª Luciana	Op. Unit. na Indústria de Alimentos Prof. João Renato Sala Cerrado	Enzimologia Industrial* (OPT) (P) Prof. Antônio Carlos Un. 6, sala 407	Tecnologia de Panificação (P) Prof.ª Danielle Bogo Sala Pantanal	Biocologia de Alimentos* (OPT) Prof. Antônio Carlos Monreal Un. 9-A, sala 18	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (T) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Produtos Lácteos I (T)* Prof.ª Marcela Un. 6, sala 407		—
21:00 às 22:00 h	Tecnologia de Carnes I (P) Prof.ª Luciana	Op. Unitárias na Indústria de Alimentos Prof. João Renato Sala Cerrado		Tópicos Esp. em Tec. Alimentos (OPT) Prof. Rondon Sala Pantanal	Análise de Alimentos II* (P2) Prof. José Antônio UTASP	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (P) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Produtos Lácteos I (P)* Prof.ª Marcela UTASP		—
22:00 às 23:00 h	Tecnologia de Carnes I (P) Prof.ª Luciana	—		Tópicos Esp. em Tec. Alimentos (OPT) Prof. Rondon Sala Pantanal	Análise de Alimentos II* (P2) Prof. José Antônio UTASP	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (P) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Produtos Lácteos I (P)* Prof.ª Marcela UTASP		—

