

**Horário de aulas**  
**2º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Agosto a dezembro de 2019**

<b>Horário</b>	<b>2ª feira Un. 6, sala 407</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira FAMED, sala 103 / UTASP</b>	<b>5ª feira FAMED, sala 103 / UTASP</b>	<b>6ª feira Un. 6, sala 407</b>	<b>Sábado Multiuso, sala 17</b>
<b>14:00 às 17:00 h</b>	-----	-----	-----	-----	-----	Probabilidade e Estatística (T) Prof. Erlandson
<b>17:30 às 18:30 h</b>	-----	Tecnologia de bebidas não alcóolicas (T) Prof. Juliano <b>AVA</b> <b>Unital, Sala Pantanal</b>	-----	-----	-----	-----
<b>18:30 às 19:30 h</b>	Bioquímica Geral (T) Prof. Malson	Tecnologia de bebidas não alcóolicas (T) Prof.ª Juliano <b>Unital, Sala Pantanal</b>	Microbiologia de Alimentos (T) Prof.ª Luciana	Análise de Alimentos I (T) Prof.ª Danielle	Nutrição Aplicada (T) Prof.ª Fernanda	-----
<b>19:30 às 20:30 h</b>	Bioquímica Geral (T) Prof. Malson	Físico-química (T) Prof. João <b>Un. 6, sala 407</b>	Microbiologia de Alimentos (T) Prof.ª Luciana	Análise de Alimentos I (T) Prof.ª Danielle	Nutrição Aplicada (T) Prof.ª Fernanda	-----
<b>20:30 às 20:40 h</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	-----
<b>20:40 às 21:40 h</b>	Bioquímica Geral (P1) Prof. Douglas	Físico-química (T) Prof. João <b>Un. 6, sala 407</b>	Microbiologia de Alimentos (P1) Prof.ª Luciana	Análise de Alimentos I (P1) Prof.ª Danielle	Nutrição Aplicada (T) Prof.ª Fernanda	-----
<b>21:40 às 22:40 h</b>	Bioquímica Geral (P1) Prof. Douglas	Físico-química (T) Prof. João <b>Un. 6, sala 407</b>	Microbiologia de Alimentos (P1) Prof.ª Luciana	Análise de Alimentos I (P1) Prof.ª Danielle	-----	-----

**Horário de aulas**  
**4º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Agosto a dezembro de 2019**

<b>Horário</b>	<b>2ª feira Unital, S. Pantanal</b>	<b>3ª feira Unital, S. Pantanal</b>	<b>4ª feira Unital, S. Pantanal</b>	<b>5ª feira Unital, S. Pantanal</b>	<b>6ª feira Unital, S. Pantanal</b>	<b>Sábado (AVA)</b>
<b>13:00 às 14:00 h</b>	-----	-----	-----	-----	-----	Gestão Ambiental (T) Prof. Rudi Laps
<b>17:30 às 18:30 h</b>	Alimentos Funcionais (T) - OPT Prof. Rondon	Tecnologia de bebidas não alcoólicas (T) Prof. Juliano (AVA)	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof.ª Raquel (AVA)	Tópicos Especiais em Tecn. em Alimentos (OPT) Prof. João Renato (AVA)	-----	-----
<b>18:30 às 19:30 h</b>	Alimentos Funcionais (T) - OPT Prof. Rondon	Tecnologia de bebidas não alcoólicas (T) Prof. Juliano	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof.ª Raquel	Tópicos Especiais em Tecnologia em Alimentos - OPT Prof. João Renato	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (T) Prof.ª Juliana	-----
<b>19:30 às 20:30 h</b>	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. João	Análise Sensorial (T) Prof.ª Danielle	Sistema Agroindustrial Alimentar (T) Prof.ª Raquel	Fisiologia e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (T) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (T) Prof.ª Juliana	-----
<b>20:30 às 20:40 h</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	-----
<b>20:40 às 21:40 h</b>	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. João	Análise Sensorial (P1) Prof.ª Danielle	Gestão Ambiental (T) Prof. Rudi Laps	Fisiologia e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (P1) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (P1) Prof.ª Juliana	-----
<b>21:40 às 22:40 h</b>	Introd. às Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (T) Prof. João	Análise Sensorial (P1) Prof.ª Danielle	Gestão Ambiental (T) Prof. Rudi Laps	Fisiologia e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (P1) Prof.ª Juliana	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (P1) Prof.ª Juliana	-----

**Horário de aulas**  
**6º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Agosto a dezembro de 2019**

<b>Horário</b>	<b>2ª feira Unital, S. Cerrado</b>	<b>3ª feira Unital, S. Cerrado</b>	<b>4ª feira Unital, S. Cerrado</b>	<b>5ª feira Unital, S. Cerrado</b>	<b>6ª feira Unital, S. Cerrado</b>	<b>Sábado (AVA)</b>
<b>17:30 às 18:30 h</b>	-----	Tecnologia de bebidas não alcóolicas (T) Prof. Juliano <b>AVA</b> <b>Unital, Sala Pantanal</b>	-----	Tópicos Especiais em Tecnologia em Alimentos - OPT Prof. João Renato <b>AVA</b>	-----	Tecnologia de Produtos Lácteos II (T) Prof.ª Marcela
<b>18:30 às 19:30 h</b>	Tecnologia de Carnes II (T) Prof.ª Luciana	Tecnologia de bebidas não alcóolicas (T) Prof. Juliano <b>Unital, Sala Pantanal</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos (T) Prof. José Antônio	Tópicos Especiais em Tecnologia em Alimentos - OPT Prof. João Renato	Gestão da G.Q. e Segurança dos Alimentos na Ind. de Carnes - OPT Prof.ª Luciana	-----
<b>19:30 às 20:30 h</b>	Tecnologia de Carnes II (T) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Desenvolvimento de Novos Produtos (T) Prof. José Antônio	Tecnologia de Produtos Lácteos II (T) Prof.ª Marcela	Gestão da G.Q. e Segurança dos Alimentos na Ind. de Carnes - OPT Prof.ª Luciana	-----
<b>20:30 às 20:40 h</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	<b>Intervalo</b>	-----
<b>20:40 às 21:40 h</b>	Tecnologia de Carnes II (P1) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Desenvolvimento de Novos Produtos (P1) Prof. José Antônio	Tecnologia de Produtos Lácteos II (P1) Prof.ª Marcela	Gestão da G.Q. e Segurança dos Alimentos na Ind. de Carnes - OPT Prof.ª Luciana	-----
<b>21:40 às 22:40 h</b>	Tecnologia de Carnes II (P1) Prof.ª Luciana	Tecnologia de Cana de Açúcar (T) Prof.ª Juliana	Desenvolvimento de Novos Produtos (P1) Prof. José Antônio	Tecnologia de Produtos Lácteos II (P1) Prof.ª Marcela	-----	-----