

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 1º CLASSE: D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55	(QUI157) Práticas de Química Geral Onofre Barroca de Almeida Neto DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)		(MAT05193) Noções de Cálculo Diferencial Rodrigo Luiz Pereira Lara CEAD - Sala CEAD 01			
07:55 - 08:50	(QUI157) Práticas de Química Geral Onofre Barroca de Almeida Neto DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)		(MAT05193) Noções de Cálculo Diferencial Rodrigo Luiz Pereira Lara CEAD - Sala CEAD 01			
09:10 - 10:05		(QUI156) Química Geral Onofre Barroca de Almeida Neto CEAD - Sala CEAD 01			(MAT05193) Noções de Cálculo Diferencial Rodrigo Luiz Pereira Lara CEAD - Sala CEAD 01	
10:05 - 11:00		(QUI156) Química Geral Onofre Barroca de Almeida Neto CEAD - Sala CEAD 01			(MAT05193) Noções de Cálculo Diferencial Rodrigo Luiz Pereira Lara CEAD - Sala CEAD 01	
13:00 - 13:55	(BIO150) Biologia Celular Patrizia Mello Coelho Prédio Central - PC - Sala 10			(TAL05123) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02		
13:55 - 14:50	(BIO150) Biologia Celular Patrizia Mello Coelho Prédio Central - PC - Sala 10	(QUI05168) Química Orgânica Larissa Mattos Trevisano DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL05123) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02		
15:10 - 16:05	(BIO150) Biologia Celular Patrizia Mello Coelho Prédio Central - PC - Sala 10	(QUI05168) Química Orgânica Larissa Mattos Trevisano DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL05123) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02		
16:05 - 17:00		(QUI05168) Química Orgânica Larissa Mattos Trevisano DCTA - DCTA - SALA 01				

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 3º CLASSE: D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55	(BIO05167) Microbiologia Geral Maurílio Lopes Martins DCTA - DCTA 3 - Anexo	(TAL162) Princípios de Conservação de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL162) Princípios de Conservação de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 02			
07:55 - 08:50	(BIO05167) Microbiologia Geral Maurílio Lopes Martins DCTA - DCTA 3 - Anexo	(TAL162) Princípios de Conservação de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 02				
09:10 - 10:05			(MAT159) Estatística Experimental Cristina Henriques Nogueira DMAFE - DMAFE - Sala 04	(MAT159) Estatística Experimental Cristina Henriques Nogueira DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL157) Química de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 01	
10:05 - 11:00			(MAT159) Estatística Experimental Cristina Henriques Nogueira DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL157) Química de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL157) Química de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 01	
13:00 - 13:55	(BIO05167) Microbiologia Geral Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3			(TAL167_1) Microscopia de Alimentos - Turma 1 Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - Laboratório de Embalagens		
13:55 - 14:50	(BIO05167) Microbiologia Geral Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3			(TAL167_1) Microscopia de Alimentos - Turma 1 Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - Laboratório de Embalagens		
15:10 - 16:05	(ENG150) Desenho Técnico Antonio Carlos da Silva Junior DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico	(LET153) Produção de Textos Técnico-Científicos Marcela Zambolim de Moura Prédio Central - PC - sala 11				
16:05 - 17:00	(ENG150) Desenho Técnico Antonio Carlos da Silva Junior DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico	(LET153) Produção de Textos Técnico-Científicos Marcela Zambolim de Moura Prédio Central - PC - sala 11				

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 5º CLASSE: D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55			(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL154) Microbiologia de Alimentos Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	
07:55 - 08:50			(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL160) Análise Sensorial Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA 3 - Anexo	
09:10 - 10:05	(TAL154) Microbiologia de Alimentos Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(FIS154) Física II Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL154) Microbiologia de Alimentos Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(FIS154) Física II Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL253) Ciência da Carne Augusto Aloísio Benevenuto Júnior Prédio Central - PC - sala 11	
10:05 - 11:00	(TAL154) Microbiologia de Alimentos Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(FIS154) Física II Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL154) Microbiologia de Alimentos Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(FIS154) Física II Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL253) Ciência da Carne Augusto Aloísio Benevenuto Júnior Prédio Central - PC - sala 11	
13:00 - 13:55	(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados	(TAL160) Análise Sensorial Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3			(ADM125) Economia e Gestão do Agronegócio Brasilina Elisete Reis de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 01	
13:55 - 14:50	(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados	(TAL160) Análise Sensorial Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3			(ADM125) Economia e Gestão do Agronegócio Brasilina Elisete Reis de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 01	
15:10 - 16:05	(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(ADM125) Economia e Gestão do Agronegócio Brasilina Elisete Reis de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 01		
16:05 - 17:00	(TAL282) Ciência e Tecnologia de Queijos I Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(ADM125) Economia e Gestão do Agronegócio Brasilina Elisete Reis de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 01		

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 7º CLASSE: D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55				(TAL288) Desenvolvimento de Novos Produtos I Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA 3 - Anexo		
07:55 - 08:50			(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria	(TAL288) Desenvolvimento de Novos Produtos I Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA 3 - Anexo		
09:10 - 10:05			(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria	(TAL301) TCC I Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02		
10:05 - 11:00			(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria	(TAL301) TCC I Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02		
13:00 - 13:55					(TAL250) Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto DCTA - DCTA - SALA 02	
13:55 - 14:50					(TAL250) Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto DCTA - DCTA - SALA 02	
15:10 - 16:05		(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - DCTA 3 - Anexo			(TAL262) Toxicologia de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 02	
16:05 - 17:00		(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL250) Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL262) Toxicologia de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 02	

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 7º CLASSE: M

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
13:00 - 13:55				(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria		
13:55 - 14:50				(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria		
15:10 - 16:05		(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - Padaria		
16:05 - 17:00		(TAL274) Tecnologia de Massas e Panificação Nataly de Almeida Costa DCTA - DCTA 3 - Anexo				

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Optativas CLASSE: D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55	(TAL287) Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01					
07:55 - 08:50	(TAL287) Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL287) Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1	(TAL272) Tecnologia de Óleos e Gorduras Janaina Maria Batista de Sousa DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL271) Tecnologia de Bebidas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 01	
09:10 - 10:05		(TAL287) Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1	(TAL272) Tecnologia de Óleos e Gorduras Janaina Maria Batista de Sousa DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL276) Tecnologia do café , cacau e chá Janaina Maria Batista de Sousa DMAFE - DMAFE - Sala 05	
10:05 - 11:00		(TAL287) Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1	(TAL272) Tecnologia de Óleos e Gorduras Janaina Maria Batista de Sousa DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL276) Tecnologia do café , cacau e chá Janaina Maria Batista de Sousa DMAFE - DMAFE - Sala 05	
13:00 - 13:55		(TAL271) Tecnologia de Bebidas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL265) Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados		
13:55 - 14:50		(TAL271) Tecnologia de Bebidas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA 3 - Anexo		(TAL265) Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados		
15:10 - 16:05				(TAL265) Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados		

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Optativas CLASSE: M

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55	(TAL267_1) Tecnologia de Crem, mant e sobremesas lácteas - P1 Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02					
07:55 - 08:50	(TAL267_1) Tecnologia de Crem, mant e sobremesas lácteas - P1 Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02					
09:10 - 10:05	(TAL267_1) Tecnologia de Crem, mant e sobremesas lácteas - P1 Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. Panif. e novos produtos - CTA 1				(TAL163) Inspeção Sanitária de Leite e Derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 02	
10:05 - 11:00	(TAL267_1) Tecnologia de Crem, mant e sobremesas lácteas - P1 Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. Panif. e novos produtos - CTA 1					
15:10 - 16:05					(TAL163) Inspeção Sanitária de Leite e Derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 02	
16:05 - 17:00					(TAL163) Inspeção Sanitária de Leite e Derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 02	

*Coordenação Geral de Graduação*

**Horário por turma**

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO:2024 SEMESTRE:1º PERÍODO: Especiais CLASSE:D

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
09:10 - 10:05		(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02				
10:05 - 11:00		(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - DCTA - SALA 02				



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUDESTE DE MINAS GERAIS  
CAMPUS RIO POMBA