

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 2º CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:55 - 08:50			(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - Sala 10		(TAL05124) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	
09:10 - 10:05	(QUI162) Química Analítica Onofre Barroca de Almeida Neto CEAD - Sala CEAD 01	(FIS05165) Física Aplicada I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - Sala 10	(FIS05165) Física Aplicada I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL05124) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	
10:05 - 11:00	(QUI162) Química Analítica Onofre Barroca de Almeida Neto CEAD - Sala CEAD 01	(FIS05165) Física Aplicada I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - Sala 10	(FIS05165) Física Aplicada I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 04	(TAL05124) Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	
13:00 - 13:55		(QUI161) Prática de Bioquímica Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica		(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DCTA - DCTA - SALA 02	(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DCTA - DCTA - SALA 02	
13:55 - 14:50		(QUI161) Prática de Bioquímica Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica		(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DCTA - DCTA - SALA 02	(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DCTA - DCTA - SALA 02	
15:10 - 16:05		(QUI163) Prática de Química Analítica Onofre Barroca de Almeida Neto DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)				
16:05 - 17:00		(QUI163) Prática de Química Analítica Onofre Barroca de Almeida Neto DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)				

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 4º CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55		(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL166) Análise de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3			
07:55 - 08:50	(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL166) Análise de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3			
09:10 - 10:05	(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3	(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1	(TAL168) Nutrição e Metabolismo Isabela Campelo de Queiroz DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	
10:05 - 11:00	(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3	(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1	(TAL168) Nutrição e Metabolismo Isabela Campelo de Queiroz DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Fabiana de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	
13:00 - 13:55	(TAL166) Análise de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1		
13:55 - 14:50	(TAL166) Análise de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1		
15:10 - 16:05	(BIO153) Biotecnologia Raquel Reis Lima DCTA - DCTA - SALA 02	(FIS153) Física I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 05		(FIS153) Física I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 05		
16:05 - 17:00	(BIO153) Biotecnologia Raquel Reis Lima DCTA - DCTA - SALA 02	(FIS153) Física I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 05		(FIS153) Física I Ruy Batista Santiago Neto DMAFE - DMAFE - Sala 05		

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 6º CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55		(TAL152) Metodologia Científica Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL148) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02		
07:55 - 08:50		(TAL152) Metodologia Científica Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL148) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02		
09:10 - 10:05	(TAL281) Embalagens de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - Laboratório de Embalagens		(TAL268) Processamento de Produtos Cárneos Augusto Aloísio Benevenuto Júnior DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - Unidade de Processamento de Frutas	(TAL148) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 02	
10:05 - 11:00	(TAL281) Embalagens de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - Laboratório de Embalagens		(TAL268) Processamento de Produtos Cárneos Augusto Aloísio Benevenuto Júnior DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - Unidade de Processamento de Frutas	(TAL148) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - DCTA - SALA 02	
13:00 - 13:55	(TAL268) Processamento de Produtos Cárneos Augusto Aloísio Benevenuto Júnior DCTA - Unidade de Processamento de Carnes	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL281) Embalagens de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 01	
13:55 - 14:50	(TAL268) Processamento de Produtos Cárneos Augusto Aloísio Benevenuto Júnior DCTA - Unidade de Processamento de Carnes	(TAL273) Processamento de Frutas e Hortaliças Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL281) Embalagens de Alimentos Cleuber Antonio de Sá Silva DCTA - DCTA - SALA 01	
15:10 - 16:05	(TAL268) Processamento de Produtos Cárneos Augusto Aloísio Benevenuto Júnior DCTA - Unidade de Processamento de Carnes	(ADM151) Psicologia Organizacional Cintia Fernandes Marcellos DCTA - DCTA - SALA 02		(TAL300) Projeto de Conclusão de Curso Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02		
16:05 - 17:00		(ADM151) Psicologia Organizacional Cintia Fernandes Marcellos DCTA - DCTA - SALA 02		(TAL300) Projeto de Conclusão de Curso Eliane Maurício Furtado Martins DCTA - DCTA - SALA 02		

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 8º CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55					(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 02	
07:55 - 08:50					(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 02	
13:00 - 13:55				(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 01		
13:55 - 14:50				(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 01		
15:10 - 16:05				(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL261) Projetos Agroindustriais Fausto Braga Costa DCTA - DCTA - SALA 02	
16:05 - 17:00	(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3			(TAL255) Legislação de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL261) Projetos Agroindustriais Fausto Braga Costa DCTA - DCTA - SALA 02	
17:00 - 17:55	(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3			(TAL255) Legislação de Alimentos Luzia das Dores de Assis DCTA - DCTA - SALA 01		

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: Optativas CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55		(TAL270) Processamento Cereais, Raízes e Tubérculos Isabela Campelo de Queiroz DCTA - DCTA 3 - Anexo	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL284) Queijos Artesanais Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - DCTA - SALA 01		
07:55 - 08:50	(TAL270) Processamento Cereais, Raízes e Tubérculos Isabela Campelo de Queiroz DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL270) Processamento Cereais, Raízes e Tubérculos Isabela Campelo de Queiroz DCTA - DCTA 3 - Anexo	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL284) Queijos Artesanais Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale DCTA - DCTA - SALA 01		
09:10 - 10:05	(TAL298) Alimentos Funcionais Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL275) Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3		
10:05 - 11:00	(TAL298) Alimentos Funcionais Aurélia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL275) Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3		
13:00 - 13:55	(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(TAL275) Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	
13:55 - 14:50		(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(TAL275) Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas Fabiola Cristina de Oliveira DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	
15:10 - 16:05		(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados				
16:05 - 17:00		(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II 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: 2º PERÍODO: Optativas CLASSE: Q

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
09:10 - 10:05	(TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL159) Análise físico-química do leite e derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1	(TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL290) Produtos Lácteos UHT Maurílio Lopes Martins DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	
10:05 - 11:00	(TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL159) Análise físico-química do leite e derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1	(TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL290) Produtos Lácteos UHT Maurílio Lopes Martins DCTA - DCTA - SALA 02	(TAL290) Produtos Lácteos UHT Maurílio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	
13:00 - 13:55		(TAL159) Análise físico-química do leite e derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1				
13:55 - 14:50		(TAL159) Análise físico-química do leite e derivados Fabiana de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1				

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2024 SEMESTRE: 2º PERÍODO: Especiais CLASSE: E

Hora	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira	Sábado
07:00 - 07:55		(QUI157) Práticas de Química Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica				
07:55 - 08:50		(QUI157) Práticas de Química Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica				
09:10 - 10:05	(QUI156) Química Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Sala 10					
10:05 - 11:00	(QUI156) Química Geral Geovani Gomes Martins Prédio Central - PC - Sala 10					

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