

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 4º CLASSE: F

| Hora          | Segunda - Feira                                                                                                | Terça - Feira                                                                                                              | Quarta - Feira                                                                                                                | Quinta - Feira                                                                                                                          | Sexta - Feira                                                                                  | Sábado |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 07:00 - 07:55 |                                                                                                                | (TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 01                | (TAL159) Análise físico-química do leite e derivados<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 02                      | (TAL159) Análise físico-química do leite e derivados<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3 |                                                                                                |        |
| 07:55 - 08:50 |                                                                                                                | (TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 01                | (TAL159) Análise físico-química do leite e derivados<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 02                      | (TAL159) Análise físico-química do leite e derivados<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3 |                                                                                                |        |
| 09:10 - 10:05 |                                                                                                                | (TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1 | (TAL278) Processamento de Leite de Consumo<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3 | (TAL278) Processamento de Leite de Consumo<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 02                                          | (TAL278) Processamento de Leite de Consumo<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 02 |        |
| 10:05 - 11:00 |                                                                                                                | (TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1 | (TAL278) Processamento de Leite de Consumo<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3 |                                                                                                                                         | (TAL278) Processamento de Leite de Consumo<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 02 |        |
| 13:00 - 13:55 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |                                                                                                                            |                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                                                                |        |
| 13:55 - 14:50 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |                                                                                                                            |                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                                                                |        |
| 15:10 - 16:05 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |                                                                                                                            |                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                                                                |        |

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 6º CLASSE: F

| Hora          | Segunda - Feira                                                                                                | Terça - Feira                                                                                                                    | Quarta - Feira                                                                                                | Quinta - Feira | Sexta - Feira                                                                                                 | Sábado |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 07:00 - 07:55 |                                                                                                                | (TAL152) Metodologia Científica<br>Eliane Maurício Furtado Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 02                                      | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01             |                |                                                                                                               |        |
| 07:55 - 08:50 |                                                                                                                | (TAL152) Metodologia Científica<br>Eliane Maurício Furtado Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 02                                      | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01             |                |                                                                                                               |        |
| 09:10 - 10:05 | (TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados<br>Maurilio Lopes Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3  | (TAL300) Projeto de Conclusão de Curso<br>Eliane Maurício Furtado Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 02                               | (TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados<br>Maurilio Lopes Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3 |                | (TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados<br>Maurilio Lopes Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3 |        |
| 10:05 - 11:00 | (TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados<br>Maurilio Lopes Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3  | (TAL300) Projeto de Conclusão de Curso<br>Eliane Maurício Furtado Martins<br>DCTA - DCTA - SALA 02                               | (TAL155) Microbiologia do Leite e Derivados<br>Maurilio Lopes Martins<br>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3 |                |                                                                                                               |        |
| 13:00 - 13:55 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados |                                                                                                               |                | (TAL281) Embalagens de Alimentos<br>Cleuber Antonio de Sá Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01                      |        |
| 13:55 - 14:50 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados |                                                                                                               |                | (TAL281) Embalagens de Alimentos<br>Cleuber Antonio de Sá Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01                      |        |
| 15:10 - 16:05 | (TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados |                                                                                                               |                | (TAL281) Embalagens de Alimentos<br>Cleuber Antonio de Sá Silva<br>DCTA - Laboratório de Embalagens           |        |
| 16:05 - 17:00 |                                                                                                                | (TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II<br>Cleuber Raimundo da Silva<br>DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados |                                                                                                               |                | (TAL281) Embalagens de Alimentos<br>Cleuber Antonio de Sá Silva<br>DCTA - Laboratório de Embalagens           |        |

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 2º PERÍODO: 8º CLASSE: F

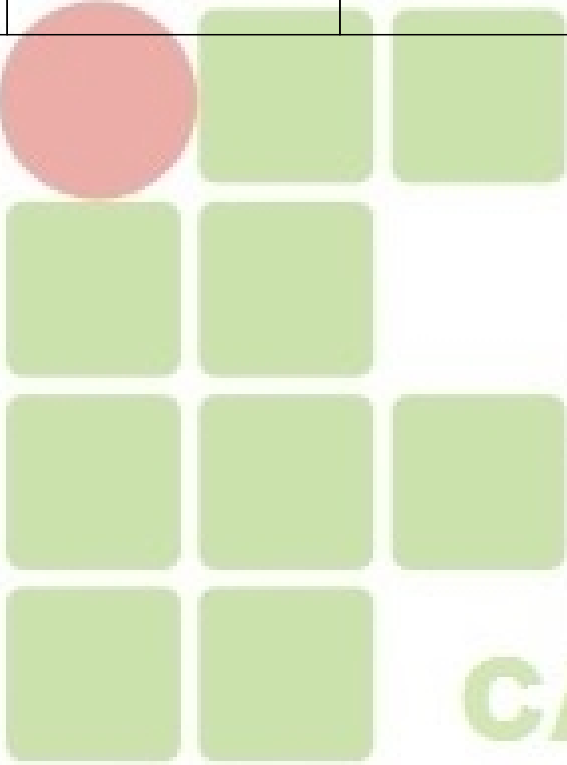
| Hora          | Segunda - Feira                                                                                                                              | Terça - Feira | Quarta - Feira | Quinta - Feira                                                                                     | Sexta - Feira                                                                        | Sábado |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 07:00 - 07:55 | (TAL303) TCC II<br>Vanessa Riani Olmi Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 02                                                                         |               |                |                                                                                                    |                                                                                      |        |
| 07:55 - 08:50 | (TAL303) TCC II<br>Vanessa Riani Olmi Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 02                                                                         |               |                |                                                                                                    |                                                                                      |        |
| 09:10 - 10:05 |                                                                                                                                              |               |                | (TAL290) Produtos Lácteos UHT<br>Marcela Zonta Rodrigues<br>DCTA - DCTA - SALA 01                  | (TAL261) Projetos Agroindustriais<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |
| 10:05 - 11:00 |                                                                                                                                              |               |                | (TAL290) Produtos Lácteos UHT<br>Marcela Zonta Rodrigues<br>DCTA - DCTA - SALA 01                  | (TAL261) Projetos Agroindustriais<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |
| 13:00 - 13:55 | (TAL304) Seminário de estágio supervisionado<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1 |               |                | (TAL290) Produtos Lácteos UHT<br>Marcela Zonta Rodrigues<br>DCTA - DCTA - SALA 01                  |                                                                                      |        |
| 13:55 - 14:50 | (TAL304) Seminário de estágio supervisionado<br>Aurelia Dornelas de Oliveira Martins<br>DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1 |               |                | (TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II<br>Roselir Ribeiro da Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |                                                                                      |        |
| 15:10 - 16:05 |                                                                                                                                              |               |                | (TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II<br>Roselir Ribeiro da Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01 | (TAL261) Projetos Agroindustriais<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |
| 16:05 - 17:00 |                                                                                                                                              |               |                | (TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II<br>Roselir Ribeiro da Silva<br>DCTA - DCTA - SALA 01 | (TAL261) Projetos Agroindustriais<br>Bruno Gaudereto Soares<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |

*Coordenação Geral de Graduação*

**Horário por turma**

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 2º PERÍODO: Optativas CLASSE: F

| Hora          | Segunda - Feira | Terça - Feira | Quarta - Feira | Quinta - Feira | Sexta - Feira                                                                   | Sábado |
|---------------|-----------------|---------------|----------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 07:00 - 07:55 |                 |               |                |                | (TAL284) Queijos Artesanais<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |
| 07:55 - 08:50 |                 |               |                |                | (TAL284) Queijos Artesanais<br>Eliara Acipreste Hudson<br>DCTA - DCTA - SALA 01 |        |



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