

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 1º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55				Noções de Cálculo Diferencial	
07:55 - 08:50			Química Orgânica	Noções de Cálculo Diferencial	
09:10 - 10:05	Química Orgânica	Noções de Cálculo Diferencial	Química Geral		
10:05 - 11:00	Química Orgânica	Noções de Cálculo Diferencial	Química Geral		
13:00 - 13:55	Biologia Celular	Práticas de Química Geral		Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	
13:55 - 14:50	Biologia Celular	Práticas de Química Geral		Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	
15:10 - 16:05	Biologia Celular			Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
MAT05193	Noções de Cálculo Diferencial	Rodrigo Luiz Pereira Lara	DCTA - DCTA - SALA 02
QUI05168	Química Orgânica	Larissa Mattos Trevizano	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - DCTA - SALA 02
QUI156	Química Geral	Geovani Gomes Martins	DCTA - DCTA - SALA 01
BIO150	Biologia Celular	Patrícia Mello Coelho	DMAFE - DMAFE - Sala 04
QUI157	Práticas de Química Geral	Geovani Gomes Martins	Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica
TAL05123	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. Panif. e novos produtos - CTA 1

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55	<i>Desenho Técnico</i>	<i>Estatística Experimental</i>		<i>Física Aplicada II</i>	
07:55 - 08:50	<i>Desenho Técnico</i>	<i>Estatística Experimental</i>		<i>Física Aplicada II</i>	
09:10 - 10:05		<i>Física Aplicada II</i>		<i>Química de Alimentos</i>	<i>Princípios de Conservação de Alimentos</i>
10:05 - 11:00		<i>Física Aplicada II</i>		<i>Química de Alimentos</i>	<i>Princípios de Conservação de Alimentos</i>
13:00 - 13:55				<i>Estatística Experimental</i>	
13:55 - 14:50				<i>Estatística Experimental</i>	
15:10 - 16:05	<i>Microbiologia Geral</i>			<i>Microbiologia Geral</i>	
16:05 - 17:00	<i>Microbiologia Geral</i>			<i>Microbiologia Geral</i>	
17:00 - 17:55				<i>Química de Alimentos</i>	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
ENG150	<i>Desenho Técnico</i>	<i>Antonio Carlos da Silva Junior</i>	<i>DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico</i>
MAT05158	<i>Estatística Experimental</i>	<i>Cristina Henriques Nogueira</i>	<i>DMAFE - DMAFE - Sala 05</i>
FIS05166	<i>Física Aplicada II</i>	<i>Fernando Alves Martins</i>	<i>DMAFE - DMAFE - Sala 05</i>
TAL157	<i>Química de Alimentos</i>	<i>Eduardo Pereira Domenez</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i>
TAL05126	<i>Princípios de Conservação de Alimentos</i>	<i>Cleuber Antonio de Sá Silva</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i>
TAL05125	<i>Microbiologia Geral</i>	<i>Maurílio Lopes Martins</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i> <i>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3</i>

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 5º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55		Física II	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Ciência da Carne
07:55 - 08:50		Física II	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Ciência da Carne
09:10 - 10:05		Análise Sensorial	Microbiologia de Alimentos	Física II	Microbiologia de Alimentos
10:05 - 11:00		Análise Sensorial	Microbiologia de Alimentos	Física II	Análise Sensorial
13:00 - 13:55	Microbiologia de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Queijos I			
13:55 - 14:50	Microbiologia de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Queijos I			
15:10 - 16:05	Economia e Gestão do Agronegócio	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Economia e Gestão do Agronegócio	
16:05 - 17:00	Economia e Gestão do Agronegócio	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Economia e Gestão do Agronegócio	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
FIS154	Física II	Fernando Alves Martins	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - DCTA - SALA 02
TAL282	Ciência e Tecnologia de Queijos I	Cleuber Raimundo da Silva	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados
TAL253	Ciência da Carne	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL160	Análise Sensorial	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
TAL154	Microbiologia de Alimentos	Maurílio Lopes Martins	DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3
ADM125	Economia e Gestão do Agronegócio	Brasilina Elisete Reis de Oliveira	DACG - DCG - Sala 01

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 7º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55				Desenvolvimento de Novos Produtos I	
07:55 - 08:50			Tecnologia de Massas e Panificação	Desenvolvimento de Novos Produtos I	
09:10 - 10:05			Tecnologia de Massas e Panificação	TCC II	
10:05 - 11:00			Tecnologia de Massas e Panificação	TCC II	
13:00 - 13:55		Tecnologia de Massas e Panificação			Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
13:55 - 14:50		Tecnologia de Massas e Panificação			Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
15:10 - 16:05	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos				Toxicologia de Alimentos
16:05 - 17:00	TCC I				Toxicologia de Alimentos
17:00 - 17:55	TCC I				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL288	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roselir Ribeiro da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL274	Tecnologia de Massas e Panificação	Isabela Campelo de Queiroz	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Padaria
TAL303	TCC II	Vanessa Riani Olmi Silva	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
TAL301	TCC I	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Optativas CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05					<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>
10:05 - 11:00					<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>
13:00 - 13:55				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	
13:55 - 14:50				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	
15:10 - 16:05				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL276	<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>	<i>Raquel Reis Lima</i>	<i>Prédio Central - PC - sala 11</i>
TAL271	<i>Tecnologia de Bebidas</i>	<i>Fabiola Cristina de Oliveira</i>	<i>DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3</i>

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

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Especiais CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05	Prática de Química Analítica				
10:05 - 11:00	Prática de Química Analítica				
13:00 - 13:55		Química Analítica			
13:55 - 14:50		Química Analítica			

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
QUI163	Prática de Química Analítica	Elton Carlos Grossi	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
QUI162	Química Analítica	Rodrigo Pitanga Guedes	DCTA - DCTA - SALA 02

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

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Outras CLASSE: B

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
13:00 - 13:55	Processamento de Produtos Agroecológicos				
13:55 - 14:50	Processamento de Produtos Agroecológicos				
15:10 - 16:05	Processamento de Produtos Agroecológicos				

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL164	Processamento de Produtos Agroecológicos	Cleuber Raimundo da Silva	DAAA- AGRO - AGRO - Sala 1

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

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Outras CLASSE: H

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
15:10 - 16:05		Estrutura e Gestão Escolar			
16:05 - 17:00		Estrutura e Gestão Escolar			

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
EFI05178	Estrutura e Gestão Escolar	Bruno Gaudereto Soares	DACG - DCG - Sala 01

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