

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 2º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55			<i>Física Aplicada I</i>			
07:55 - 08:50		<i>Bioquímica Geral</i>	<i>Física Aplicada I</i>			
09:10 - 10:05	<i>Física Aplicada I</i>	<i>Bioquímica Geral</i>	<i>Estatística e Probabilidade</i>	<i>Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II</i>		
10:05 - 11:00	<i>Física Aplicada I</i>	<i>Bioquímica Geral</i>	<i>Estatística e Probabilidade</i>	<i>Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II</i>		
13:00 - 13:55	<i>Química Analítica</i>	<i>Prática de Bioquímica Geral</i>		<i>Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II</i>		
13:55 - 14:50	<i>Química Analítica</i>	<i>Prática de Bioquímica Geral</i>				
15:10 - 16:05	<i>Prática de Química Analítica</i>	<i>Estatística e Probabilidade</i>				
16:05 - 17:00	<i>Prática de Química Analítica</i>	<i>Estatística e Probabilidade</i>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
FIS0516 5	<i>Física Aplicada I</i>	<i>Fernando Alves Martins</i>	40	DMAFE - DMAFE - sala 06
QUI160	<i>Bioquímica Geral</i>	<i>Larissa Mattos Trevizano</i>	40	DMAFE - DMAFE - Sala 04
MAT157	<i>Estatística e Probabilidade</i>	<i>Mariana de Oliveira Silva</i>	40	DMAFE - DMAFE - Sala 05
TAL0512 4	<i>Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos II</i>	<i>Vanessa Riani Olmi Silva</i>	40	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
QUI162	<i>Química Analítica</i>	<i>Geovani Gomes Martins</i>	40	Prédio Central - PC - sala 11
QUI161	<i>Prática de Bioquímica Geral</i>	<i>Marcio Francisco dos Santos</i>	40	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
QUI163	<i>Prática de Química Analítica</i>	<i>Geovani Gomes Martins</i>	25	Prédio Central - PC - Lab. Química e Bioquímica

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 4º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55		Higiene na Indústria de Alimentos				
07:55 - 08:50		Higiene na Indústria de Alimentos				
09:10 - 10:05		Higiene na Indústria de Alimentos	Processamento de Leite de Consumo	Processamento de Leite de Consumo	Processamento de Leite de Consumo	
10:05 - 11:00		Higiene na Indústria de Alimentos	Processamento de Leite de Consumo		Processamento de Leite de Consumo	
13:00 - 13:55	Análise de Alimentos	Análise de Alimentos		Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento		
13:55 - 14:50	Análise de Alimentos	Análise de Alimentos		Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento		
15:10 - 16:05	Biotechnology	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		
16:05 - 17:00	Biotechnology	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL174	Higiene na Indústria de Alimentos	Aurelia Dornelas de Oliveira Martins	20	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1
TAL278	Processamento de Leite de Consumo	Eliara Acipreste Hudson	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1
TAL166	Análise de Alimentos	Mauricio Henriques Louzada Silva	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3
ADM051 52	Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento	Isa Magesti Correa Netto	40	DCTA - DCTA - SALA 02
BIO153	Biotechnology	Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto	40	DCTA - DCTA 3 - Anexo
TAL148	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Fabiola Cristina de Oliveira	40	DCTA - DCTA - SALA 02

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 6º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55		Metodologia Científica		Processamento de Frutas e Hortaliças		
07:55 - 08:50		Metodologia Científica	Processamento de Produtos Cárneos	Processamento de Frutas e Hortaliças		
09:10 - 10:05	Processamento de Produtos Cárneos	Projeto de Conclusão de Curso	Processamento de Produtos Cárneos	Processamento de Frutas e Hortaliças		
10:05 - 11:00	Processamento de Produtos Cárneos	Projeto de Conclusão de Curso	Processamento de Produtos Cárneos	Processamento de Frutas e Hortaliças		
13:00 - 13:55		Processamento de Frutas e Hortaliças		Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento	Embalagens de Alimentos	
13:55 - 14:50		Processamento de Frutas e Hortaliças		Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento	Embalagens de Alimentos	
15:10 - 16:05		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Embalagens de Alimentos	
16:05 - 17:00		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Embalagens de Alimentos	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL152	Metodologia Científica	Eliane Maurício Furtado Martins	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL273	Processamento de Frutas e Hortaliças	Eliane Maurício Furtado Martins	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Unidade de Processamento de Frutas
TAL268	Processamento de Produtos Cárneos	Augusto Aloisio Benevenuto Junior	20	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Unidade de Processamento de Carnes
TAL300	Projeto de Conclusão de Curso	Eliane Maurício Furtado Martins	40	DCTA - DCTA - SALA 02
ADM051 52	Tópicos de Psicologia Aplicados à Área de Alimento	Isa Magesti Correa Netto	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL281	Embalagens de Alimentos	Cleuber Antonio de Sá Silva	20	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Laboratório de Embalagens
TAL148	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Fabiola Cristina de Oliveira	40	DCTA - DCTA - SALA 02

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 8º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55	TCC II					
07:55 - 08:50	TCC II					
09:10 - 10:05					Projetos Agroindustriais	
10:05 - 11:00					Projetos Agroindustriais	
13:55 - 14:50				Desenvolvimento de Novos Produtos II		
15:10 - 16:05	Legislação de Alimentos			Desenvolvimento de Novos Produtos II	Projetos Agroindustriais	
16:05 - 17:00	Legislação de Alimentos			Desenvolvimento de Novos Produtos II	Projetos Agroindustriais	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL303	TCC II	Vanessa Riani Olmi Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL261	Projetos Agroindustriais	Bruno Gaudereto Soares Fausto Braga Costa	40	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL289	Desenvolvimento de Novos Produtos II	Roselir Ribeiro da Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL255	Legislação de Alimentos	Mauricio Henriques Louzada Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 02

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: Optativas CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55		<i>Alimentos Funcionais</i>		<i>Microscopia de Alimentos - Turma 1</i>		
07:55 - 08:50		<i>Alimentos Funcionais</i>		<i>Microscopia de Alimentos - Turma 1</i>		
09:10 - 10:05	<i>Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas</i>	<i>Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas</i>				
10:05 - 11:00	<i>Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas</i>	<i>Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas</i>				

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL298	<i>Alimentos Funcionais</i>	<i>Cleuber Antonio de Sá Silva</i>	40	<i>DCTA - DCTA 3 - Anexo</i>
TAL167_1	<i>Microscopia de Alimentos - Turma 1</i>	<i>Cleuber Antonio de Sá Silva</i>	40	<i>DCTA - DCTA - SALA 01</i>
TAL275	<i>Tec. Ovos, pescado e produtos apícolas</i>	<i>Raquel Reis Lima</i>	40	<i>DCTA - DCTA 3 - Anexo</i>

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2025

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: Especiais CLASSE: E

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
13:00 - 13:55					<i>Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos</i>	
13:55 - 14:50					<i>Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos</i>	
15:10 - 16:05					<i>Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos</i>	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL258	<i>Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos</i>	<i>Roselir Ribeiro da Silva</i>	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1

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