

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: F

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

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
ENG150	Desenho Técnico	Antonio Carlos da Silva Junior	DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico
MAT05158	Estatística Experimental	Cristina Henriques Nogueira	DMAFE - DMAFE - Sala 05
FIS05166	Física Aplicada II	Fernando Alves Martins	DMAFE - DMAFE - Sala 05
TAL05126	Princípios de Conservação de Alimentos	Cleuber Antonio de Sá Silva	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL158	Química de Laticínios	Eduardo Toledo de Souza	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL05125	Microbiologia Geral	Maurílio Lopes Martins	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 5º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55		Física II	Ciência e Tecnologia de Queijos I		
07:55 - 08:50		Física II	Ciência e Tecnologia de Queijos I		
09:10 - 10:05	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Análise Sensorial	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Física II	
10:05 - 11:00	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Análise Sensorial	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Física II	Análise Sensorial
13:00 - 13:55		Ciência e Tecnologia de Queijos I			
13:55 - 14:50		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
TAL267	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Roselir Ribeiro da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Lab. Panif. e novos produtos - CTA 1
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	DACG - DCG - Sala 01

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2025

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 7º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55		Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados		Desenvolvimento de Novos Produtos I	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados
07:55 - 08:50		Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados		Desenvolvimento de Novos Produtos I	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados
09:10 - 10:05		Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados			Inspeção Sanitária de Leite e Derivados
10:05 - 11:00		Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados			
13:00 - 13:55	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II			Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
13:55 - 14:50	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II			Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
15:10 - 16:05	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos			Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II
16:05 - 17:00	TCC I				Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II
17:00 - 17:55	TCC I	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados			

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL287	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1
TAL288	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roselir Ribeiro da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL163	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados	Eduardo Toledo de Souza	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL286	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II	Bruno Gaudereto Soares	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL265	Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	Cleuber Raimundo da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL250	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto	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 Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Optativas CLASSE: A

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:55 - 08:50			<i>Tecnologia da Obtenção e Processamento do Leite</i>		
09:10 - 10:05			<i>Tecnologia da Obtenção e Processamento do Leite</i>	<i>Química de Alimentos</i>	
10:05 - 11:00			<i>Tecnologia da Obtenção e Processamento do Leite</i>	<i>Química de Alimentos</i>	
13:00 - 13:55	<i>Processamento de Produtos Agroecológicos</i>				
13:55 - 14:50	<i>Processamento de Produtos Agroecológicos</i>				
15:10 - 16:05	<i>Processamento de Produtos Agroecológicos</i>				<i>Toxicologia de Alimentos</i>
16:05 - 17:00					<i>Toxicologia de Alimentos</i>
17:00 - 17:55				<i>Química de Alimentos</i>	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
ZOO05975	<i>Tecnologia da Obtenção e Processamento do Leite</i>	<i>Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale</i>	<i>DZOO - ZOO Sala 2</i>
TAL157	<i>Química de Alimentos</i>	<i>Eduardo Pereira Domenez</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i>
TAL164	<i>Processamento de Produtos Agroecológicos</i>	<i>Cleuber Raimundo da Silva</i>	<i>DAAA- AGRO - AGRO - Sala 1</i>
TAL262	<i>Toxicologia de Alimentos</i>	<i>Cleuber Antonio de Sá Silva</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i>

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

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

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05			Microbiologia de Alimentos		Microbiologia de Alimentos
10:05 - 11:00			Microbiologia de Alimentos		
13:00 - 13:55	Microbiologia de Alimentos				
13:55 - 14:50	Microbiologia de Alimentos				

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL154	Microbiologia de Alimentos	Maurílio Lopes Martins	DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3

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 Laticínios ANO: 2025 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Especiais CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55	Seminário de estágio supervisionado				
07:55 - 08:50	Seminário de estágio supervisionado				
09:10 - 10:05	Prática de Química Analítica			TCC II	
10:05 - 11:00	Prática de Química Analítica			TCC II	
13:00 - 13:55		Química Analítica			
13:55 - 14:50		Química Analítica			

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL304	Seminário de estágio supervisionado	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins	DCTA - DCTA - SALA 01
QUI163	Prática de Química Analítica	Elton Carlos Grossi	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
TAL303_1	TCC II	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
QUI162	Química Analítica	Rodrigo Pitanga Guedes	DCTA - DCTA - SALA 02