

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		Higiene na Indústria de Alimentos	Análise físico-química do leite e derivados	Análise físico-química do leite e derivados		
07:55 - 08:50		Higiene na Indústria de Alimentos	Análise físico-química do leite e derivados	Análise físico-química do leite e derivados		
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	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I					
13:55 - 14:50	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I					
15:10 - 16:05	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I					

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
TAL159	Análise físico-química do leite e derivados	Eliara Acipreste Hudson	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - 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
TAL285	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Bruno Gaudereto Soares	40	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		Metodologia Científica	Ciência e Tecnologia de Queijos II			
07:55 - 08:50		Metodologia Científica	Ciência e Tecnologia de Queijos II			
09:10 - 10:05	Microbiologia do Leite e Derivados	Projeto de Conclusão de Curso	Microbiologia do Leite e Derivados		Microbiologia do Leite e Derivados	
10:05 - 11:00	Microbiologia do Leite e Derivados	Projeto de Conclusão de Curso	Microbiologia do Leite e Derivados			
13:00 - 13:55	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Ciência e Tecnologia de Queijos II			Embalagens de Alimentos	
13:55 - 14:50	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Ciência e Tecnologia de Queijos II			Embalagens de Alimentos	
15:10 - 16:05	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Ciência e Tecnologia de Queijos II			Embalagens de Alimentos	
16:05 - 17:00		Ciência e Tecnologia de Queijos II			Embalagens de Alimentos	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL152	Metodologia Científica	Eliane Maurício Furtado Martins	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL283	Ciência e Tecnologia de Queijos II	Cleuber Raimundo da Silva	20	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados
TAL155	Microbiologia do Leite e Derivados	Maurilio Lopes Martins	20	DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3
TAL300	Projeto de Conclusão de Curso	Eliane Maurício Furtado Martins	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL285	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Bruno Gaudereto Soares	40	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL281	Embalagens de Alimentos	Cleuber Antonio de Sá Silva	20	DCTA - DCTA - SALA 01 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	TCC II				Seminário de estágio supervisionado	
07:55 - 08:50	TCC II				Seminário de estágio supervisionado	
09:10 - 10:05				Produtos Lácteos UHT	Projetos Agroindustriais	
10:05 - 11:00				Produtos Lácteos UHT	Projetos Agroindustriais	
13:00 - 13:55				Produtos Lácteos UHT		
13:55 - 14:50				Desenvolvimento de Novos Produtos II		
15:10 - 16:05				Desenvolvimento de Novos Produtos II	Projetos Agroindustriais	
16:05 - 17:00				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
TAL304	Seminário de estágio supervisionado	Aurelia Dornelas de Oliveira Martins	40	
TAL290	Produtos Lácteos UHT	Marcela Zonta Rodrigues	20	DCTA - DCTA - SALA 01
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

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					<i>Queijos Artesanais</i>	
07:55 - 08:50					<i>Queijos Artesanais</i>	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL284	<i>Queijos Artesanais</i>	<i>Eliara Acipreste Hudson</i>	20	DCTA - DCTA - SALA 01

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