

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 1º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55		Noções de Cálculo Diferencial		Noções de Cálculo Diferencial	
07:55 - 08:50		Noções de Cálculo Diferencial	Biologia Celular	Noções de Cálculo Diferencial	
09:10 - 10:05			Biologia Celular		
10:05 - 11:00			Biologia Celular		
13:00 - 13:55	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios I	Química Orgânica			Práticas de Química Geral
13:55 - 14:50	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios I	Química Orgânica			Práticas de Química Geral
15:10 - 16:05	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios I	Química Orgânica			Química Geral
16:05 - 17:00					Química Geral

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
MAT05193	Noções de Cálculo Diferencial	Liliane Martinez Antonow	DMAFE - DMAFE - Sala 04
BIO150	Biologia Celular	Paulo Bomtempo Junior	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL05220	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios I	Cleuber Raimundo da Silva	DCTA - DCTA 3 - Anexo
QUI05168	Química Orgânica	Larissa Mattos Trevizano	DCTA - DCTA - SALA 01
QUI157	Práticas de Química Geral	Thiago Vinicius Toledo	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
QUI156	Química Geral	Thiago Vinicius Toledo	Prédio Central - PC - Sala 10

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05		<i>Estatística Experimental</i>		<i>Estatística Experimental</i>	
10:05 - 11:00		<i>Estatística Experimental</i>		<i>Estatística Experimental</i>	
13:00 - 13:55	<i>Desenho Técnico</i>				
13:55 - 14:50	<i>Desenho Técnico</i>				
15:10 - 16:05		<i>Física Aplicada II</i>		<i>Física Aplicada II</i>	
16:05 - 17:00		<i>Física Aplicada II</i>		<i>Física Aplicada II</i>	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
MAT05158	<i>Estatística Experimental</i>	<i>Cristina Henriques Nogueira</i>	DMAFE - DMAFE - Sala 05
DAG05112	<i>Desenho Técnico</i>	<i>Carlos Andre da Costa</i>	DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico
FIS05166	<i>Física Aplicada II</i>	<i>Fernando Alves Martins</i>	DMAFE - DMAFE - Sala 05

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: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: R

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
13:00 - 13:55				Desenho Técnico	
13:55 - 14:50				Desenho Técnico	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
DAG05112	Desenho Técnico	Carlos Andre da Costa	DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico

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: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 5º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55	AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos		Ciência e Tecnologia de Queijos I	Metodologia Científica	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II
07:55 - 08:50	AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos		Ciência e Tecnologia de Queijos I	Metodologia Científica	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II
09:10 - 10:05		Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas			Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II
10:05 - 11:00		Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas			
13:00 - 13:55	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Análise Sensorial	Análise Sensorial
13:55 - 14:50	Tecnologia de Creme Manteiga e Sobremesas Lácteas	Ciência e Tecnologia de Queijos I			Análise Sensorial
15:10 - 16:05		Ciência e Tecnologia de Queijos I			
16:05 - 17:00		Ciência e Tecnologia de Queijos I			
18:30 - 19:25			AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos		
19:25 - 20:20			AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos		

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
EXP05100	AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - DCTA 3 - Anexo
TAL282	Ciência e Tecnologia de Queijos I	Cleuber Raimundo da Silva	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados
TAL05152	Metodologia Científica	Eliane Maurício Furtado Martins	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL05222	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II	Bruno Gaudereto Soares	DCTA - DCTA - SALA 02

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

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2026 SEMESTRE: 1º PERÍODO: 7º CLASSE: F

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

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL163	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados	Eliara Acipreste Hudson	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3
TAL287	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	Aurelia Dornelas de Oliveira Martins	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1
TAL301	TCC I	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
TAL05222	Instalações e Equipamentos na Ind de Laticínios II	Bruno Gaudereto Soares	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL288	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roselir Ribeiro da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL265	Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	Cleuber Raimundo da Silva	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL250	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto	DCTA - DCTA - SALA 02

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios ANO: 2026 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Especiais CLASSE: F

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05					TCC II
10:05 - 11:00					TCC II

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL303	TCC II	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3

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