

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 2º

CLASSE: F

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

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
MAT157	Estatística e Probabilidade	Rodrigo Luiz Pereira Lara	40	DMAFE - DMAFE - Sala 04
TAL0522 1	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios II	Cleuber Raimundo da Silva	40	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
QUI160	Bioquímica Geral	Larissa Mattos Trevizano	40	Prédio Central - PC - sala 11
QUI162	Química Analítica	Kamylla Cazolari Ferreira de Faria	40	DMAFE - DMAFE - Sala 04
FIS0516 5	Física Aplicada I	Fernando Alves Martins	40	DMAFE - DMAFE - Sala 04
QUI163	Prática de Química Analítica	Thiago Vinicius Toledo	25	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
QUI161	Prática de Bioquímica Geral	Kamylla Cazolari Ferreira de Faria	25	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

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			Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	
07:55 - 08:50	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Higiene na Indústria de Alimentos		Processamento de Leite de Consumo	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	
09:10 - 10:05		Higiene na Indústria de Alimentos		Processamento de Leite de Consumo		
10:05 - 11:00		Higiene na Indústria de Alimentos		Processamento de Leite de Consumo		
13:00 - 13:55				Processamento de Leite de Consumo		
13:55 - 14:50				Processamento de Leite de Consumo		

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
TAL285	Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I	Bruno Gaudereto Soares	40	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL278	Processamento de Leite de Consumo	Eliara Acipreste Hudson	40	DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1 DCTA - DCTA 3 - Anexo

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 6º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55			Ciência e Tecnologia de Queijos II			
07:55 - 08:50			Ciência e Tecnologia de Queijos II		Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos	
09:10 - 10:05	Microbiologia do Leite e Derivados		Microbiologia do Leite e Derivados	Microbiologia do Leite e Derivados	Projetos Agroindustriais	
10:05 - 11:00	Microbiologia do Leite e Derivados		Microbiologia do Leite e Derivados		Projetos Agroindustriais	
13:00 - 13:55	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Ciência e Tecnologia de Queijos II				
13:55 - 14:50	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Ciência e Tecnologia de Queijos II				
15:10 - 16:05	Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Queijos II			Projetos Agroindustriais	
16:05 - 17:00	Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Queijos II			Projetos Agroindustriais	

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL283	Ciência e Tecnologia de Queijos II	Cleuber Raimundo da Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados
TAL258	Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos	Roselir Ribeiro da Silva	20	DCTA - DCTA - SALA 02 DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 3
TAL0515 5	Microbiologia do Leite e Derivados	Maurilio Lopes Martins	40	DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3
TAL261	Projetos Agroindustriais	Bruno Gaudereto Soares	40	DCTA - DCTA 3 - Anexo
TAL288	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roselir Ribeiro da Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL261	Projetos Agroindustriais	Laisa Nília da Silva	40	DACG - DCG - Sala 01

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios

ANO: 2026

SEMESTRE: 2º

PERÍODO: 8º

CLASSE: F

HORA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
07:00 - 07:55	TCC II					
07:55 - 08:50		Desenvolvimento de Novos Produtos II				
09:10 - 10:05		Desenvolvimento de Novos Produtos II			Projetos Agroindustriais	
10:05 - 11:00		Desenvolvimento de Novos Produtos II			Projetos Agroindustriais	
15:10 - 16:05					Projetos Agroindustriais	
16:05 - 17:00					Projetos Agroindustriais	
17:00 - 17:55	TCC II					
17:55 - 18:50	Seminário de estágio supervisionado					
18:50 - 19:45	Seminário de estágio supervisionado					

CÓDIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	Vagas	SALA
TAL303	TCC II	Vanessa Riani Olmi Silva	40	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
TAL289	Desenvolvimento de Novos Produtos II	Roselir Ribeiro da Silva	40	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL261	Projetos Agroindustriais	Bruno Gaudereto Soares	40	DCTA - DCTA 3 - Anexo
TAL261	Projetos Agroindustriais	Laisa Nília da Silva	40	DACG - DCG - Sala 01
TAL304	Seminário de estágio supervisionado	Aurelia Dornelas de Oliveira Martins	40	DCTA - DCTA - SALA 01