

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			(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DMAFE - DMAFE - Sala 04			
07:55 - 08:50	(TAL05221) Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3	(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - sala 11	(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DMAFE - DMAFE - Sala 04			
09:10 - 10:05	(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DMAFE - DMAFE - Sala 04	(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - sala 11	(QUI162) Química Analítica Kamylla Cazolari Ferreira de Faria DMAFE - DMAFE - Sala 04	(FIS05165) Física Aplicada I Fernando Alves Martins DMAFE - DMAFE - Sala 04	(FIS05165) Física Aplicada I Fernando Alves Martins DMAFE - DMAFE - Sala 04	
10:05 - 11:00	(MAT157) Estatística e Probabilidade Rodrigo Luiz Pereira Lara DMAFE - DMAFE - Sala 04	(QUI160) Bioquímica Geral Larissa Mattos Trevizano Prédio Central - PC - sala 11	(QUI162) Química Analítica Kamylla Cazolari Ferreira de Faria DMAFE - DMAFE - Sala 04	(FIS05165) Física Aplicada I Fernando Alves Martins DMAFE - DMAFE - Sala 04	(FIS05165) Física Aplicada I Fernando Alves Martins DMAFE - DMAFE - Sala 04	
13:00 - 13:55	(TAL05221) Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3				(QUI163) Prática de Química Analítica Thiago Vinicius Toledo DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)	
13:55 - 14:50	(TAL05221) Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3				(QUI163) Prática de Química Analítica Thiago Vinicius Toledo DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)	
15:10 - 16:05	(QUI161) Prática de Bioquímica Geral Kamylla Cazolari Ferreira de Faria DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)					
16:05 - 17:00	(QUI161) Prática de Bioquímica Geral Kamylla Cazolari Ferreira de Faria 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		(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01			(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01	
07:55 - 08:50	(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Eliara Acipreste Hudson DCTA - DCTA 3 - Anexo	(TAL285) Instalações e Equipamentos na Ind. de Laticínios I Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA - SALA 01	
09:10 - 10:05		(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1		(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Eliara Acipreste Hudson DCTA - DCTA 3 - Anexo		
10:05 - 11:00		(TAL174) Higiene na Indústria de Alimentos Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 1		(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Eliara Acipreste Hudson DCTA - DCTA 3 - Anexo		
13:00 - 13:55				(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Eliara Acipreste Hudson DCTA - Lab. de Análise Fisicoq. de Alimentos - CTA 1		
13:55 - 14:50				(TAL278) Processamento de Leite de Consumo Eliara Acipreste Hudson DCTA - Lab. de Análise Fisicoq. de Alimentos - CTA 1		

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			(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - DCTA - SALA 01			
07:55 - 08:50			(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - DCTA - SALA 01		(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02	
09:10 - 10:05	(TAL05155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurilio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3		(TAL05155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurilio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL05155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurilio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3	(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA 3 - Anexo	
10:05 - 11:00	(TAL05155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurilio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3		(TAL05155) Microbiologia do Leite e Derivados Maurilio Lopes Martins DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3		(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA 3 - Anexo	
13:00 - 13:55	(TAL288) Desenvolvimento de Novos Produtos I Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados				
13:55 - 14:50	(TAL288) Desenvolvimento de Novos Produtos I Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 01	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados				
15:10 - 16:05	(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. de Análise Fisicoq. de Alimentos - CTA 3	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(TAL261) Projetos Agroindustriais Laisa Nilia da Silva DACG - DCG - Sala 01	
16:05 - 17:00	(TAL258) Gerenciamento Ambiental na Ind. de Alimentos Roselir Ribeiro da Silva DCTA - Lab. de Análise Fisicoq. de Alimentos - CTA 3	(TAL283) Ciência e Tecnologia de Queijos II Cleuber Raimundo da Silva DCTA - Unidade de Processamento de Leite e Derivados			(TAL261) Projetos Agroindustriais Laisa Nilia da Silva 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	(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3					
07:55 - 08:50		(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02				
09:10 - 10:05		(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA 3 - Anexo	
10:05 - 11:00		(TAL289) Desenvolvimento de Novos Produtos II Roselir Ribeiro da Silva DCTA - DCTA - SALA 02			(TAL261) Projetos Agroindustriais Bruno Gaudereto Soares DCTA - DCTA 3 - Anexo	
15:10 - 16:05	(TAL304) Seminário de estágio supervisionado Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1				(TAL261) Projetos Agroindustriais Laisa Nilia da Silva DACG - DCG - Sala 01	
16:05 - 17:00	(TAL304) Seminário de estágio supervisionado Aurelia Dornelas de Oliveira Martins DCTA - Lab. de Análise Físicoq. de Alimentos - CTA 1				(TAL261) Projetos Agroindustriais Laisa Nilia da Silva DACG - DCG - Sala 01	
17:00 - 17:55	(TAL303) TCC II Vanessa Riani Olmi Silva DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3					