

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 1º

CLASSE: E

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		Práticas de Química Geral
10:05 - 11:00			Biologia Celular		Práticas de Química Geral
13:00 - 13:55	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	Química Orgânica			
13:55 - 14:50	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	Química Orgânica			
15:10 - 16:05	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos 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
QUI157	Práticas de Química Geral	Thiago Vinicius Toledo	DCTA - Lab. Química e Meio Ambiente (atrás Posto Vendas)
TAL05123	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos I	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
QUI05168	Química Orgânica	Larissa Mattos Trevizano	DCTA - DCTA - SALA 01
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 Alimentos

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: E

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

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL157	<i>Química de Alimentos</i>	<i>Mauricio Henriques Louzada Silva</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i>
TAL05125	<i>Microbiologia Geral</i>	<i>Maurilio Lopes Martins</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 02</i> <i>DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3</i>
MAT05158	<i>Estatística Experimental</i>	<i>Cristina Henriques Nogueira</i>	<i>DMAFE - DMAFE - Sala 05</i>
DAG05112	<i>Desenho Técnico</i>	<i>Carlos Andre da Costa</i>	<i>DAA - AGRI - Sala de Desenho Técnico</i>
TAL05126	<i>Princípios de Conservação de Alimentos</i>	<i>Cleuber Antonio de Sá Silva</i>	<i>DCTA - DCTA 3 - Anexo</i>
FIS05166	<i>Física Aplicada II</i>	<i>Fernando Alves Martins</i>	<i>DMAFE - DMAFE - Sala 05</i>

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 3º

CLASSE: Q

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 Alimentos

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 5º

CLASSE: E

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	Microbiologia de Alimentos
07:55 - 08:50	AAIFPE - Atividades Pesquisa Int.Ext.Alimentos		Ciência e Tecnologia de Queijos I	Metodologia Científica	
09:10 - 10:05			Microbiologia de Alimentos	Ciência da Carne	
10:05 - 11:00			Microbiologia de Alimentos	Ciência da Carne	
13:00 - 13:55	Microbiologia de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Queijos I		Análise Sensorial	Análise Sensorial
13:55 - 14:50	Microbiologia de Alimentos	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		

C?DIGO	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
TAL154	Microbiologia de Alimentos	Maurilio Lopes Martins	DCTA - Lab. de Microbiologia - CTA 3
TAL253	Ciência da Carne	Augusto Aloisio Benevenuto Junior	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
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 Alimentos

ANO: 2026

SEMESTRE: 1º

PERÍODO: 7º

CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
07:00 - 07:55	Tecnologia de Massas e Panificação			TCC I	
07:55 - 08:50	Tecnologia de Massas e Panificação			TCC I	Tecnologia de Massas e Panificação
09:10 - 10:05	Desenvolvimento de Novos Produtos I				Tecnologia de Massas e Panificação
10:05 - 11:00	Desenvolvimento de Novos Produtos I				Tecnologia de Massas e Panificação
13:00 - 13:55					Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
13:55 - 14:50					Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
15:10 - 16:05	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos				Toxicologia de Alimentos
16:05 - 17:00					Toxicologia de Alimentos

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL274	Tecnologia de Massas e Panificação	Isabela Campelo de Queiroz	DCTA - DCTA - SALA 01 DCTA - Padaria
TAL301	TCC I	Vanessa Riani Olmi Silva	DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3
TAL288	Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roselir Ribeiro da Silva	DCTA - DCTA - SALA 01
TAL250	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Wellington Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto	DCTA - DCTA - SALA 02
TAL262	Toxicologia de Alimentos	Cleuber Antonio de Sá Silva	DCTA - DCTA - SALA 02

Coordenação Geral de Graduação

Horário por turma

CURSO: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ANO: 2026 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Optativas CLASSE: E

HORA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
09:10 - 10:05		<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>			
10:05 - 11:00		<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>			
13:55 - 14:50				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	
15:10 - 16:05				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	
16:05 - 17:00				<i>Tecnologia de Bebidas</i>	

CODIGO	DISCIPLINA	PROFESSOR(A)	SALA
TAL276	<i>Tecnologia do café , cacau e chá</i>	<i>Raquel Reis Lima</i>	<i>DCTA - DCTA - SALA 01</i>
TAL271	<i>Tecnologia de Bebidas</i>	<i>Fabiola Cristina de Oliveira</i>	<i>DCTA - Lab. de Análise Sensorial - CTA 3</i>

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 Alimentos ANO: 2026 SEMESTRE: 1º PERÍODO: Especiais CLASSE: E

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