

*1º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg			Fundamentos da Matemática Maurino									
Ter		Introdução a Engenharia de Alimentos Carolina Balbino	Introdução a Analise Quimica Suzana									
Qua	Química Geral e Inorgânica Deiver			Leitura e Produção de Texto Acadêmico Maria Helena								
Qui	Física Geral e Experimental I Jonas Spolador	Geometria Analitica e Algebra Linear Maurino		Geometria Analitica e Algebra Linear Maurino								
Sex	Informática Aplicada Alex Sandro	Física Geral e Experimental I Celso Ferst										

*2º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg			Física Geral e Experimental II Jonas Spolador		Química Orgânica Josane							
Ter			Cálculo I Maurino									
Qua	Física Geral e Experimental II Alessandro			Biologia Celular Sandra Mariotto								
Qui			Química Orgânica Julia	Química Orgânica Julia	Química Orgânica Julia	Química Orgânica Julia						
Sex	Química Analítica Adriana		Química Analítica Adriana		Metodologia da Pesquisa Fuad							

*3º Semestre de Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg	Física Geral e Experimental III Jonas Spolador		Estatística Experimental Edgar		Estatística Experimental Edgar							
Ter		Bioquímica Wander			Física Geral e Experimental III Celso Ferst	Física Geral e Experimental III Celso Ferst						
Qua		Microbiologia Geral Marilu / Daniel										
Qui	Desenho Técnico Marcelo Velasco		Desenho Técnico Marcelo Velasco									
Sex	Física Geral e Experimental III Celso Ferst	Física Geral e Experimental III Celso Ferst	Cálculo II Maurino									

*4º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg	Liderança e Gestão de Pessoas Oliveira		Físico Química Marcos Pantoja		Segurança do Trabalho Marco Bulhões							
Ter		Microbiologia de Alimentos Marilu / Daniel										
Qua	Análise Sensorial de Alimentos Cristiane			Cálculo III Maurino								
Qui			Genética Sandra Mariotto		Físico Química Marcos Pantoja							
Sex				Mecânica dos Fluídos Andrey								

*5º Semestre Engenharia de Alimentos 2022

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg			Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos Oliveira		Fundamentos de Ciência dos Materiais Marcos Pantoja							
Ter	Bioquímica de Alimentos Daniela			Transferência de Calor e Massa Andrey								
Qua	Química de Alimentos Daniela			Cálculo Numérico Edgar								
Qui	Termodinâmica Deiver			Métodos Instrumentais de Análises de Alimentos Elaine Coringa								
Sex												

6º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Análise de Alimentos I Rozilane						Eletrotécnica Marco Bulhões	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos Luzilene Cassol			
Ter								Laboratório Básico I Andrey				
Qua							Administração e Economia na Indústria de Alimentos Marcelo Ednan				Eletrotécnica Marco Bulhões	
Qui			Mecânica e Resistência de Materiais Jonas Spolador					Operações Unitária I Marcos Rabelo	Operações Unitária I Marcos Rabelo			
Sex												

7º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Matérias Primas de Origem Animal Marilu / Daniel		Segurança do Trabalho Marco Bulhões			Instrumentação e Controle Luzilene Cassol					
Ter	Análise de Alimentos II Adriana			Técnicas de Conservação de Alimentos Mayra								
Qua	Matérias Primas de Origem Vegetal Nágela						Operações Unitária II Andrey		Operações Unitária II Andrey			
Qui			Processos na Indústria de Alimentos Carolina Balbino				Laboratório Básico II Andrey					
Sex												

8º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Tecnologia de Carnes, Pescados, Ovos e Derivados Luzilene Cassol										
Ter	Tecnologia de Leites e Derivados Nágela				Higiene e Legislação de Alimentos Elaine Coringa							
Qua			Aditivos Coajuvantes Embalagens para Indústria Alimentos Mayra			Tecnologia Enzimática e das Fermentações Marcos Rabelo						
Qui	Tecnologia de Frutas e Hortaliças Nágela						Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos Nágela					
Sex												

9º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Tecnologia de Águas e Efluentes Josias Coringa						Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing Andréia Iocca				
Ter			Toxicologia de Alimentos Elaine Coringa					Instalações Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Luzilene Cassol		Instalações Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Luzilene Cassol		
Qua		Modelagem e Simulação de Processos Edgar		Produção Sucroalcooleira Rozilane				Tecnologia de Bebidas Suzi				
Qui				Tecnologia de Óleos e Gorduras Mayra								
Sex		Refrigeração Carolina Balbino										