

PPC 2023 - Primeiro Semestre							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45	Matérias Primas Alimentícias	Matemática básica	Iniciação à ciência e tecnologia de alimentos e ética profissional	Química geral	Embalagens de alimentos
		19:45 – 20:40	Matérias Primas Alimentícias	Matemática básica	Iniciação à ciência e tecnologia de alimentos e ética profissional	Química geral	Embalagens de alimentos
		20:50 – 21:45	Matérias Primas Alimentícias	Matemática básica	Biologia celular e molecular	Química geral	Informática
fim		21:45 – 22:40		Matemática básica	Biologia celular e molecular	Química geral	Informática
Código	Componente Curricular	(T-P-E)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8556	Química Geral	4-0-0	60	-	Caroline Rockembach	217	
IT8502	Informática	1-1-2000	30	-	Cristiano Galafassi	Lab inf. 203	
IT8503	Matemática Básica	4-0-0	60	-	Arthur Ramirez Tauchen	217	
IT8513	Matérias Primas Alimentícias	3-0-0	45	-	Aline Tiecher	217	
IT8505	Iniciação à Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ética Profissional	2-0-0	30	-	Aline Tiecher	201	
IT8504	Biologia Celular e Molecular	2-0-0	30	-	Maria Fernanda Antunes da Cruz	217	
IT8528	Embalagens de Alimentos	2-0-0	30	-	Fernanda Fiorda Mello	201	
PPC 2023 - Terceiro Semestre							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45	Bioquímica	Conservação de Alimentos	Química analítica II	Microbiologia de Alimentos	Nutrição e Metabolismo
		19:45 – 20:40	Bioquímica	Conservação de Alimentos	Química analítica II	Microbiologia de Alimentos	Nutrição e Metabolismo
		20:50 – 21:45	Bioquímica	Conservação de Alimentos	Química analítica II (P)	Microbiologia de Alimentos (P)	Metodologia da pesquisa em Alimentos
fim		21:45 – 22:40	Bioquímica	Conservação de Alimentos	Química analítica II (P)	Microbiologia de Alimentos (P)	Metodologia da pesquisa em Alimentos
Código	Componente Curricular	(T-P-E)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8515	Química analítica II	2-2-2000	60	Química Analítica I	Liérson Borges de Castro	T:104 P:115	
IT8514	Bioquímica	4-0-0	60	Química Orgânica	Gabriela Marques	213	
IT8519	Conservação de Alimentos	4-0-0	60	-	Angelita Machado Leitão	202	
IT8517	Nutrição e Metabolismo	2-0-0	30	-	Ana Leticia Vargas Barcelos	213	
IT8516	Microbiologia de Alimentos	2-2-2000	60	Microbiologia	Paula Fernanda Pinto da Costa	Prática - 220 Lab 204	
IT8558	Metodologia da Pesquisa em Alimentos	2-0-0	30	-	Fernanda Fiorda Mello	201	
PPC 2023 - Quinto Semestre							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	Toxicologia dos Alimentos	Seminários I	Análise de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos
		19:45 – 20:40	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	Toxicologia dos Alimentos	Seminários I	Análise de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos
		20:50 – 21:45	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	Toxicologia dos Alimentos	Alimentos Funcionais	Análise de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos
fim		21:45 – 22:40	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	Toxicologia dos Alimentos	Alimentos Funcionais	Análise de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos
Código	Componente Curricular	(T-P-E)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8559	Análise de Alimentos	2-2-2000	60	Química Analítica II	Junior Mendes Furlan	T:305 P:115 e 124	
IT8518	Seminários I	2-0-0	30	-	Angelita Leitão	209	
IT8531	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos	2-2-2000	60	-	Leomar Hackbart da Silva	T:104 P:134	
IT8536	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	2-2-2000	60	-	Angelita Leitão	T:303 P:134	
IT8529	Alimentos Funcionais	2-0-0	30	Nutrição e Metabolismo	Fernanda Fiorda Mello	209	
IT8526	Toxicologia dos Alimentos	2-2-2000	60	Bioquímica	Paula Ferreira A. Ribeiro	T:104 P:115	
PPC 2023 - Sétimo Semestre							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso
		19:45 – 20:40	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso
		20:50 – 21:45	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	
fim		21:45 – 22:40	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	
Código	Componente Curricular	(T-P-E)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8538	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	2-0-0	30 h – 2 créditos	da carga horária de componentes curriculares obrigató	Graciela Centenaro	1312	
IT8524	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2-2-2000	60 h – 4 créditos	-	Paula Ferreira A. Ribeiro	T:230 P:117	
IT8525	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	2-2-2000	60 h – 4 créditos	-	Junior Mendes Furlan	T:230 P:117	
IT8535	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4-0-0	60 h – 4 créditos	Cálculo Diferencial e Integral	Graciela Centenaro	309	

IT8537	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	2-2-2000	60 h – 4 créditos	-	Leomar Hackbart da Silva	T:230 P:306	
CCCCG'S (PPC2023)							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45				Tecnologia de Panificação	
		19:45 – 20:40				Tecnologia de Panificação	
		20:50 – 21:45				Tecnologia de Panificação	
fim		21:45 – 22:40				Tecnologia de Panificação	
Código	Componente Curricular	(T-P-E)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8562	Tecnologia de Panificação	2-2-2000	60	-	Tiago Kaminski	T:213 P:134	
PPC 2019 - REOFERTAS							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		13:30 – 14:25			Desenvolvimento de Novos Produtos	Estágio Supervisionado em Alimentos	
		14:25 – 15:20			Desenvolvimento de Novos Produtos	Estágio Supervisionado em Alimentos	
		15:30 – 16:25			Desenvolvimento de Novos Produtos	Estágio Supervisionado em Alimentos	
fim		16:25 – 17:20			Desenvolvimento de Novos Produtos	Estágio Supervisionado em Alimentos	
Código	Componente Curricular	(T-P-0)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8539	Desenvolvimento de Novos Produtos	2-2-2000	60	Análise Sensorial de Alimentos	Leomar Hackbart Da Silva	T: 104 P: 134	
IT8544	Estágio Supervisionado em Alimentos	0-20-0	200	curso (ou provável formando, conforme Art. 66, Parágrafo)	Fernanda Fiorda Mello	315	
OFERTAS PARA O EIXO ALIMENTOS E NUTRIÇÃO – BICT							
início		Horários	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		18:50 – 19:45	Matérias-primas alimentícias	Conservação de Alimentos			Embalagens de alimentos
		19:45 – 20:40	Matérias-primas alimentícias	Conservação de Alimentos			Embalagens de alimentos
		20:50 – 21:45	Matérias-primas alimentícias	Conservação de Alimentos			
fim		21:45 – 22:40		Conservação de Alimentos			
Código	Componente Curricular	(T-P)	Carga horária (h)	Pré-requisito	Professor	Sala	Nº Alunos
IT8513	Matérias Primas Alimentícias	3-0-0	45	-	Aline Tiecher	217	
IT8519	Conservação de Alimentos	4-0-0	60	-	Angelita Machado Leitão	104	
IT8528	Embalagens de Alimentos	2-0-0	30	-	Fernanda Fiorda Mello	201	