

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1
Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Primeiro Semestre - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25			INFORMÁTICA (T)		
8:25 – 9:20	ICTA (T)	FÍSICA (T)	MORFOLOGIA VEGETAL (T)	QUÍMICA (T)	MATEMÁTICA (T)
9:30 – 10:25	ICTA (T)	FÍSICA (T)	MORFOLOGIA VEGETAL (T)	QUÍMICA (T)	MATEMÁTICA (T)
10:25 – 11:20	SOCIOLOGIA (T)	FÍSICA (T)	MORFOLOGIA VEGETAL (P)	QUÍMICA (T)	MATEMÁTICA (T)
11:20 – 12:15	SOCIOLOGIA (T)	FÍSICA (T)	INFORMÁTICA (P)	QUÍMICA (T)	MATEMÁTICA (T)

Primeiro Semestre - Turma 11

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25			INFORMÁTICA (T)		
8:25 – 9:20			MORFOLOGIA VEGETAL (T)		
9:30 – 10:25			MORFOLOGIA VEGETAL (T)		
10:25 – 11:20			INFORMÁTICA (P)		
11:20 – 12:15			MORFOLOGIA VEGETAL (P)		

Código	Componente Curricular	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8300	SOCIOLOGIA	2-0	30	-	Cesar Alberto Ranquetat/ Prof. subst. Ou Profª Joice	209
IT8301	INFORMÁTICA	1-1	30	-	Rogério Rodrigues de Vargas	209T 203P
IT8302	MATEMÁTICA	4-0	60	-	Leugim Corteze Romio	217
IT8303	QUÍMICA	4-0	60	-	Augusto Freitas	305
IT8304	MORFOLOGIA VEGETAL	2-1-1	45	-	Luciana Zago Ethur	209 - T 318 - P
IT8305	INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL (ICTA)	2-0	30	-	Aline Tiecher	209
IT8312	FÍSICA	4-0	60	-	Virnei Silva Moreira/ Prof. Concurso	305

Práticas (P): IT8301 INFORMÁTICA (LAB 203); IT8304 MORFOLOGIA VEGETAL (LAB 318)

IT8301 – máximo de 25 alunos por turma prática

IT8304 – máximo de 25 alunos por turma prática

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1
Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Terceiro Semestre - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25					
8:25 – 9:20			CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (T)		
9:30 – 10:25			CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (T)		
10:25 – 11:20			CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (T)		
11:20 – 12:15			CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (T)		
13:30 – 14:25	SEMINÁRIOS I (T)	QUÍMICA ANALÍTICA I (T)	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P)	
14:25 – 15:20	SEMINÁRIOS I (T)	QUÍMICA ANALÍTICA I (T)	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P)	
15:30 – 16:25	BROMATOLOGIA (T)	ESTATÍSTICA (T)	BASES DA NUTRIÇÃO (T)	BROMATOLOGIA (P)	
16:25 – 17:20	BROMATOLOGIA (T)	ESTATÍSTICA (T)	BASES DA NUTRIÇÃO (T)	BROMATOLOGIA (P)	
17:20 – 18:15		ESTATÍSTICA (T)			

Terceiro Semestre - Turma 11*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
13:30 – 14:25			MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	BROMATOLOGIA (P)	
14:25 – 15:20			MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	BROMATOLOGIA (P)	
15:30 – 16:25	BROMATOLOGIA (T)			MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P)	
16:25 – 17:20	BROMATOLOGIA (T)			MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P)	
17:20 – 18:15					

Código	Componente Curricular	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8306	ESTATÍSTICA	3-0	45	-	Gilberto Rodrigues Liska	309
IT8313	BASES DA NUTRIÇÃO	2-0	30	-	Ana Letícia Barcelos Vargas	309
IT8314	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	2-2	60	MICROBIOLOGIA	Paula Fernanda Pinto da Costa	307T 204P
IT8316	CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	4-0	60	-	Angelita Machado Leitão	202
IT8318	QUÍMICA ANALÍTICA I	2-0	30	-	Flávia Michelon Dalla Nora	309
IT8319	SEMINÁRIOS I	2-0	30	-	Angelita Machado Leitão	205
IT8321	BROMATOLOGIA	2-2	60	QUÍMICA ORGÂNICA	Tiago André Kaminski	205T 306P

Práticas (P): IT8314 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (LAB 204); IT8321 BROMATOLOGIA (LAB 306)

IT8314 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8321 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

***Durante o ajuste de matrícula, se houver demanda, será realizada a abertura da turma 11.**

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1
Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Quinto Semestre - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25			ANÁLISE DE ALIMENTOS (P)	METODOLOGIA CIENTÍFICA (T)	
8:25 – 9:20	EMBALAGENS DE ALIMENTOS (T)	ALIMENTOS FUNCIONAIS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (P)	METODOLOGIA CIENTÍFICA (T)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (P)
9:30 – 10:25	EMBALAGENS DE ALIMENTOS (T)	ALIMENTOS FUNCIONAIS (T)		METODOLOGIA CIENTÍFICA (T)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (P)
10:25 – 11:20	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	
11:20 – 12:15	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	

Quinto Semestre - Turma 11*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25			CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)		
8:25 – 9:20			CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)		
9:30 – 10:25					
10:25 – 11:20	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (P)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (P)
11:20 – 12:15	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (T)	ANÁLISE DE ALIMENTOS (P)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (T)	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (P)

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8309	METODOLOGIA CIENTÍFICA	3-0	45	-	Jonas Anderson Simões das Neves/Prof. permuta	309
IT8325	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	2-2	60	BIOQUÍMICA	Paula Ferreira de Araújo Ribeiro	309T 115P
IT8326	ALIMENTOS FUNCIONAIS	2-0	30	BROMATOLOGIA	Fernanda Assumpção Fiorda	309
IT8327	EMBALAGENS DE ALIMENTOS	2-0	30	-	Fernanda Assumpção Fiorda	309
IT8328	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	2-2	60	-	Graciela Saete Centenaro	309T 117P
IT8330	ANÁLISE DE ALIMENTOS	2-2	60	BROMATOLOGIA	Valcenir Junior Mendes Furlan	309T 306P

Práticas (P): IT8325 TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS (LAB 115); IT8328 CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (LAB 117); IT8330 ANÁLISE DE ALIMENTOS (LAB 306)

IT8325 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática

IT8328 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática

IT8330 - máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

***Durante o ajuste de matrícula, se houver demanda, será realizada a abertura da turma 11.**

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Sétimo Semestre - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
13:30 – 14:25	EMPREEND., COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING (T)	DESENVOLV. DE NOVOS PRODUTOS (T)	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (T)	GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS (T)	
14:25 – 15:20	EMPREEND., COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING (T)	DESENVOLV. DE NOVOS PRODUTOS (T)	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (T)	GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS (T)	
15:30 – 16:25	EMPREEND., COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING (T)	DESENVOLV. DE NOVOS PRODUTOS (P)	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (P)	GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS (T)	
16:25 – 17:20	EMPREEND., COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING (T)	DESENVOLV. DE NOVOS PRODUTOS (P)	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (P)	GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS (P)	
17:20 – 18:15					
18:50 – 19:45			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (T)		ESTÁGIO
19:45 – 20:40			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (T)		ESTÁGIO
20:50 – 21:45			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (T)		ESTÁGIO
21:45 – 22:40			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (T)		ESTÁGIO

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8337	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	2-2	60	ANÁLISE DE ALIMENTOS	Leomar Hackbart da Silva	205T 134P
IT8338	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	3-1	60	HIGIENE DE ALIMENTOS	Gustavo Petri Guerra	202T 306P
IT8339	GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	3-1	60	-	Fernanda Assumpção Fiorda	213T 115P
IT8340	EMPREENDEDORISMO, COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING	4-0	60	-	José Carlos Severo Correa	201
IT8343	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS	0-20	300	TODAS OS COMPONENTES CURRICULARES	Gustavo Petri Guerra	309
IT8344	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	4-0	60	65% DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES	Valcenir Junior Mendes Furlan	309

Práticas (P): IT8337 DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS (LAB 134); IT8338 CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (LAB 306); IT8339 GESTÃO AMBIENTAL DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (LAB 115)

IT8337 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8338 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8339 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1
Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Componentes Curriculares Complementares de Graduação - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7:30 – 8:25					
8:25 – 9:20					
9:30 – 10:25					
10:25 – 11:20					CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE EXTRUSÃO DE ALIMENTOS (T)
11:20 – 12:15					CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE EXTRUSÃO DE ALIMENTOS (T)
18:50 – 19:45				TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES (T)	
19:45 – 20:40				TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES (T)	
20:50 – 21:45				TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES (P)	
21:45 – 22:40					

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8353	TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES	2-1	45	-	Angelita Machado Leitão	209T 117P
IT8342	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE EXTRUSÃO DE ALIMENTOS	2-0	30	-	Leomar Hackbart da Silva	309

Práticas (P): IT8353 TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES (LAB 117)

IT8353 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

QUADRO DE HORÁRIOS 2018/1
Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Ofertas para o BICT - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45	MATÉRIAS-PRIMAS (T)	HIGIENE DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T)	
19:45 – 20:40	MATÉRIAS-PRIMAS (T)	HIGIENE DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (T)	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (T)	
20:50 – 21:45	MATÉRIAS-PRIMAS (T)	EMBALAGENS DE ALIMENTOS (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P)	
21:45 – 22:40		EMBALAGENS DE ALIMENTOS (T)	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P)	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (P)	

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8310	MATÉRIAS-PRIMAS	3-0	45	-	Aline Tiecher	309
IT8320	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	2-2	60	BIOQUÍMICA	Gustavo Petri Guerra	309T 306P
IT8327	EMBALAGENS DE ALIMENTOS	2-0	30	-	Fernanda Assumpção Fiorda	303
IT8328	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	2-2	60	-	Graciela Saete Centenaro	209T 117P
IT8336	HIGIENE DOS ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO	2-0	30	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Fernanda Assumpção Fiorda	307

IT8320 BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (LAB 306); IT8328 CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (LAB 117)

IT8320 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

IT8328 – máximo de 25 alunos matriculados por turma prática.

OBS: Os componentes teóricos (que não apresentam turmas práticas) deverão apresentar no máximo 55 alunos matriculados (50 vagas autorizadas + 5 vagas) + 10 Vagas para o BICT, de acordo com a Ata da Comissão de Ensino de 13 de março de 2014.