

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

PPC VERSÃO 2023

Primeiro Semestre – Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45	ITXXXX (T) INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL (ICTA)	ITXXXX (T) MATEMÁTICA BÁSICA	ITXXXX (T) BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	ITXXXX (T) QUÍMICA GERAL	ITXXXX (T) MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS
19:45 – 20:40	ITXXXX (T) INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL (ICTA)	ITXXXX (T) MATEMÁTICA BÁSICA	ITXXXX (T) BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	ITXXXX (T) QUÍMICA GERAL	ITXXXX (T) MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS
20:50 – 21:45	ITXXXX (T) INFORMÁTICA	ITXXXX (T) MATEMÁTICA BÁSICA	ITXXXX (T) EMBALAGENS DE ALIMENTOS	ITXXXX (T) QUÍMICA GERAL	ITXXXX (T) MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS
21:45 – 22:40	ITXXXX (P) INFORMÁTICA	ITXXXX (T) MATEMÁTICA BÁSICA	ITXXXX (T) EMBALAGENS DE ALIMENTOS	ITXXXX (T) QUÍMICA GERAL	

Primeiro Semestre – Turma 11*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45					
19:45 – 20:40					
20:50 – 21:45	ITXXXX (T) INFORMÁTICA				
21:45 – 22:40					ITXXXX (P) INFORMÁTICA

*Abrir Turma 11 somente após completar 33 vagas na Turma 10.

ITXXXX INFORMÁTICA – aula teórica e prática no laboratório 203.

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
ITXXXX	QUÍMICA GERAL	(4-0)	60	-	Augusto Freitas	305
ITXXXX	EMBALAGENS DE ALIMENTOS	(2-0)	30	-	Fernanda Fiorda	217
ITXXXX	INFORMÁTICA	(1-1)	30	-	Rogério de Vargas	Lab 203
ITXXXX	MATEMÁTICA BÁSICA	(4-0)	60	-	Daiane Campara	201
ITXXXX	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	(2-0)	30	-	Maria Fernanda Antunes da Cruz	217
ITXXXX	INICIAÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ÉTICA PROFISSIONAL (ICTA)	(2-0)	30	-	Aline Tiecher	309
ITXXXX	MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	(3-0)	45	-	Aline Tiecher	104

PPC VERSÃO 2019

Terceiro Semestre – Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20				IT8514 (T) BIOQUÍMICA	IT8519 (T) CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
9:30 – 10:25				IT8514 (T) BIOQUÍMICA	IT8519 (T) CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
10:25 – 11:20				IT8514 (T) BIOQUÍMICA	IT8519 (T) CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
11:20 – 12:15				IT8514 (T) BIOQUÍMICA	IT8519 (T) CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
13:30 – 14:25	IT8518 (T) SEMINÁRIOS I		IT8516 (T) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	IT8515 (T) QUÍMICA ANALÍTICA II	
14:25 – 15:20	IT8518 (T) SEMINÁRIOS I		IT8516 (T) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	IT8515 (T) QUÍMICA ANALÍTICA II	
15:30 – 16:25	IT8517 (T) NUTRIÇÃO E METABOLISMO		IT8516 (P) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	IT8515 (P) QUÍMICA ANALÍTICA II	
16:25 – 17:20	IT8517 (T) NUTRIÇÃO E METABOLISMO		IT8516 (P) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	IT8515 (P) QUÍMICA ANALÍTICA II	

Terceiro Semestre – Turma 11*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20			IT8516 (P) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS*		

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

9:30 – 10:25			IT8516 (P) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS*		
13:30 – 14:25			IT8516 (T) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		
14:25 – 15:20			IT8516 (T) MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		

*IT8516 – MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: abrir Turma 11 após completar 25 vagas da Turma 10.

*IT8515 – QUÍMICA ANALÍTICA II: abrir Turma 11 após completar 18 vagas da Turma 10.

Práticas (P): IT8516 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS – laboratório 204

IT8515 QUÍMICA ANALÍTICA II – laboratório 115

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8517	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	(2-0)	30	-	Ana Letícia Vargas	315
IT8516	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	(2-2)	60	MICROBIOLOGIA	Paula Fernanda	T 315 P 204
IT8519	CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	4-0	60	-	Angelita Leitão	230
IT8515	QUÍMICA ANALÍTICA II	(2-2)	60	QUÍMICA ANALÍTICA I	Magali Kemmerich	T 315 P 115
IT8518	SEMINÁRIOS I	(2-0)	30	-	Angelita Leitão	315
IT8514	BIOQUÍMICA	(4-0)	30	QUÍMICA ORGÂNICA	Marina Prigol	303

PPC VERSÃO 2019

Quinto Semestre – Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20		IT8527 (T) ANÁLISE DE ALIMENTOS	IT8328 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		IT8526 (T) TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
9:30 – 10:25		IT8527 (T) ANÁLISE DE ALIMENTOS	IT8328 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		IT8526 (T) TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
10:25 – 11:20	IT8530 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	IT8527 (P) ANÁLISE DE ALIMENTOS			IT8526 (P) TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
11:20 – 12:15	IT8530 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	IT8527 (P) ANÁLISE DE ALIMENTOS			IT8526 (P) TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
13:30 – 14:25		IT8529 (T) ALIMENTOS FUNCIONAIS		IT8531 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	
14:25 – 15:20		IT8529 (T) ALIMENTOS FUNCIONAIS		IT8531 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	
15:30 – 16:25		IT8528 (T) EMBALAGENS DE ALIMENTOS		IT8531 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	
16:25 – 17:20		IT8528 (T) EMBALAGENS DE ALIMENTOS		IT8531 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Quinto Semestre – Turma 11*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20					
9:30 – 10:25					
10:25 – 11:20	IT8530 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		IT8530 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		
11:20 – 12:15	IT8530 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		IT8530 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		
13:30 – 14:25			IT8531 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	IT8531 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	
14:25 – 15:20			IT8531 (P) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	IT8531 (T) CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	
15:30 – 16:25					
16:25 – 17:20					

*IT8527 – ANÁLISE DE ALIMENTOS: se necessário, abrir Turma 11 após completar 25 vagas da Turma 10.

*IT8530 – CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS: se necessário, abrir Turma 11 após completar 20 vagas da Turma 10.

*IT8531 – CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS: se necessário, abrir Turma 11 após completar 25 vagas da Turma 10.

Práticas (P): IT8526 TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS – laboratório 115

IT8527 ANÁLISE DE ALIMENTOS – laboratório 115

IT8530 CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS – laboratório 117

IT8531 CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS – laboratório 134

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8526	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	(2-2)	60	BIOQUÍMICA	Paula Ribeiro	T 104 P115
IT8527	ANÁLISE DE ALIMENTOS	(2-2)	60	QUÍMICA ANALÍTICA II	Valcenir Junior Furlan	T 104 P 115
IT8528	EMBALAGENS DE ALIMENTOS	(2-0)	35	-	Fernanda Fior da Mello	305
IT8529	ALIMENTOS FUNCIONAIS	(2-0)	30	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	Fernanda Fior da Mello	305
IT8530	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	(2-2)	60	-	Graciela Centenaro	T 303 P 117
IT8531	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEREAIS E PRODUTOS AMILÁCEOS	(2-2)	60	-	Leomar Hackbart	T 220 P 134

PPC VERSÃO 2019

Sétimo Semestre – Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20					
9:30 – 10:25					
10:25 – 11:20					
11:20 – 12:15					
13:30 – 14:25	IT8540 (T) GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	IT8539 (T) DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	IT8541 (T) CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8542 (T) GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

14:25 – 15:20	IT8540 (T) GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	IT8539 (T) DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	IT8541 (T) CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8542 (T) GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
15:30 – 16:25	IT8540 (T) GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	IT8539 (P) DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	IT8541 (T) CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8542 (T) GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8543 (T) TCC
16:25 – 17:20	IT8540 (T) GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	IT8539 (P) DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	IT8541 (P) CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8542 (P) GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	IT8543 (T) TCC

Práticas (P): IT8539 DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS – laboratório 134

IT8541 CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – laboratório 306

IT8542 GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – mesma sala da aula teórica

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8539	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	(2-2)	60	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	Leomar Hackbart	T 104 P 134
IT8541	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	(3-1)	60	HIGIENE DE ALIMENTOS	Gustavo Guerra	T 305 P 306
IT8542	GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE ÁGUAS, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	(3-1)	60	-	Fernanda Fiora Mello	305
IT8540	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	(4-0)	60	-	Denise Gomes	209
IT8543	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	(2-0)	30	PROJETO DE TCC	Valcenir Junior Furlan	305

PPC VERSÃO 2019

Oitavo Semestre – Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20			IT8544 (T) ESTÁGIO OBRIGATÓRIO		
9:30 – 10:25			IT8544 (T) ESTÁGIO OBRIGATÓRIO		
10:25 – 11:20			IT8544 (T) ESTÁGIO OBRIGATÓRIO		
11:20 – 12:15			IT8544 (T) ESTÁGIO OBRIGATÓRIO		

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8544	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTOS	(0-20)	300	TODOS COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS	Gustavo Guerra	315

PPC VERSÃO 2016 – REOFERTA TCC

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
8:25 – 9:20		IT8344 (T) TCC			
9:30 – 10:25		IT8344 (T) TCC			
10:25 – 11:20		IT8344 (T) TCC			
11:20 – 12:15		IT8344 (T) TCC			

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
--------	------------	-------	----	---------------	-----------	------

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

IT8344	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	(4-0)	60	65% DOS COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS (1326 HORAS)	Graciela Centenaro	315
--------	--------------------------------	-------	----	--	--------------------	-----

COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO - CCCG

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
13:30 – 14:25				IT8546 (T) ANTIOXIDANTES EM ALIMENTOS	
14:25 – 15:20				IT8546 (T) ANTIOXIDANTES EM ALIMENTOS	
15:30 – 16:25					
16:25 – 17:20					
Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45			IT8553 (T) TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES		
19:45 – 20:40			IT8553 (T) TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES		
20:50 – 21:45			IT8553 (P) TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES		
21:45 – 22:40					

IT8553 TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES: no máximo 20 alunos matriculados no componente; **NÃO ABRIR TURMA 11**

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8545	ANTIOXIDANTES EM ALIMENTOS	(2-0)	30	-	Paula Ribeiro	104
IT8553	TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES	(1-2)	45	-	Angelita Leitão	T 104 P 117

Práticas (P): IT8553 TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES – laboratório 117

OFERTAS PARA O BICT NOTURNO*

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45	IT8520 (T) BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS			IT8522 (T) BROMATOLOGIA	
19:45 – 20:40	IT8520 (T) BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS			IT8522 (T) BROMATOLOGIA	
20:50 – 21:45	IT8520 (P) BIOQUÍMICA			IT8522 (P) BROMATOLOGIA	

QUADRO DE HORÁRIOS 2023/1

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

	DOS ALIMENTOS				
21:45 – 22:40	IT8520 (P) BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS			IT8522 (P) BROMATOLOGIA	

*Máximo de 25 alunos matriculados em cada componente. **Não abrir turma 11 para as ofertas do BICT Noturno.**

Práticas (P): IT8520 BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS – laboratório 306;

IT8522 BROMATOLOGIA – laboratório 306.

Código	Disciplina	(T-P)	CH	Pré-Requisito	Professor	Sala
IT8520	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	(2-2)	60	BIOQUÍMICA	Gustavo Petri Guerra	T 303 P 306
IT8522	BROMATOLOGIA	(2-2)	60	QUÍMICA ORGÂNICA	Tiago André Kaminski	T 309 P 306