

Horário da Engenharia de Alimentos 1º Semestre 2018

1ª Fase/ EAL 2018 – TARDE – INÍCIO DAS AULAS EM 26/02 – SALA A DEFINIR				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Física I Prof. Lucas	Desenho Técnico Profª. Suzana Sábado: 16/06	(Manhã) Introdução Eng. de Alimentos Profª. Carina (Tarde) Química Geral I Profª. Vanessa	Cálculo I Profª. Daniele	Álgebra Linear e Geometria Analítica Prof. Jackson
Metodologia Científica , Profª. Cristiane – 12/06 (3ª-feira), 13/06 (4ª-feira), 26/06 (3ª-feira), 27/06 (4ª-feira), 28/06 (5ª-feira), 03/07 (3ª-feira), 04/07 (4ª-feira), 05/07 (5ª-feira)				

3ª Fase/ EAL 2017 – MANHÃ – INÍCIO DAS AULAS EM 15/02 – SALA A DEFINIR				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Física III Prof. Jucimar	Química Analítica I Profª. Vanessa	Cálculo III Prof. Fábio Balbo	Mecânica e Resistência de Materiais Prof. Tiago	Físico-química Profª Andressa
Química Orgânica I , Prof. Novo – 5ª-feira a partir de 10/05. <i>Aulas extras:</i> 18/06 (2ª-feira), 19/06 (3ª-feira), 22/06 (6ª-feira), 25/06 (2ª-feira), 26/06 (3ª-feira), 29/06 (6ª-feira), 02/07 (2ª-feira), 03/07 (3ª-feira)				

5ª Fase/ EAL 2016 – TARDE – INÍCIO DAS AULAS EM 14/02 – SALA A DEFINIR				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Química de Alimentos Prof. Nei <i>Aula extra:</i> 20/04 (6ª-feira)	Bioquímica II Prof. Álvaro	Microbiologia Geral Profª Sheila	Fenômenos de Transporte I Prof. Eduardo	Análise Instrumental Profª. Vanessa Operações Unitárias I Profª Samantha <i>A partir de 27/04</i> <i>Aulas extras:</i> 19/06 (3ª-feira), 21/06 (5ª-feira), 26/06 (3ª-feira), 28/06 (5ª-feira), 05/07 (5ª-feira)
Eletrotécnica , Prof. Tiago – 11/06 (2ª-feira), 13/06 (4ª-feira), 18/06 (2ª-feira), 20/06 (4ª-feira), 25/06 (2ª-feira), 27/06 (4ª-feira), 02/07 (2ª-feira), 04/07 (4ª-feira)				

7ª Fase/ EAL 2015 – MANHÃ – INÍCIO DAS AULAS EM 15/02 – SALA A DEFINIR

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<p>Embalagens de Alimentos Prof. Nei</p>	<p>Biotecnologia Profª. Fabiana</p>	<p>Tecnologia de Carnes e Derivados Prof. Eduardo</p> <p><i>Aulas extras: 16/06 (Sábado), 19/06 (3ª-feira), 26/06 (3ª-feira), 03/07 (3ª-feira)</i></p>	<p>Higiene e Sanitização Profª. Sheila</p> <p>Economia Profª. Adriana <i>A partir de 10/05</i></p>	<p>Toxicologia Aplicada a Alimentos Profª. Carina</p> <p>Legislação Aplicada aos Alimentos Prof. Álvaro <i>A partir de 18/05</i></p>

9ª Fase/ EAL 2014 – TARDE – INÍCIO DAS AULAS EM 14/02 – SALA A DEFINIR

Tecnologia de Óleos e Gorduras, Prof. Sálvio – 14/02 (4ª-feira), 15/02 (5ª-feira), 16/02 (6ª-feira), 20/02 (3ª-feira), 21/02 (4ª-feira), 22/02 (5ª-feira), 27/02 (3ª-feira), 28/02 (4ª-feira), 01/03 (5ª-feira), 06/03 (3ª-feira), 07/03 (4ª-feira), 08/03 (5ª-feira)

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<p>Tecnologia de Cereais e Amido Profª. Cristiane <i>A partir de 19/02</i></p>	<p>Simulação e Controle de Processos Prof. Tiago <i>A partir de 13/03</i></p> <p>Desenvolvimento de Novos Produtos Prof. Rodrigo <i>A partir de 15/05</i></p> <p><i>Aulas extras: 15/06 (5ª-feira), 21/06 (5ª-feira), 22/06 (6ª-feira), 28/06 (5ª-feira), 29/06 (6ª-feira), 04/07 (4ª-feira), 05/07 (5ª-feira), 06/07 (6ª-feira)</i></p>	<p>Tecnologia de Bebidas Profª. Fabiana <i>A partir de 14/03</i></p>	<p>Tecnologia de Pescado Prof. Rodrigo <i>A partir de 15/03</i></p>	<p>Metodologia da Pesquisa Profª. Andressa <i>A partir de 23/02</i></p> <p>Sábado: 17/03</p> <p>Projeto Ind. Alimentos Profª. Cristiane <i>A partir de 20/04</i></p>