

## 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
<b>Física I</b> Prof. Lucas	<b>Desenho Técnico</b> Profª. Suzana  Sábado: 16/06	(Manhã) <b>Introdução Eng. de Alimentos</b> Profª. Carina  (Tarde) <b>Química Geral I</b> Profª. Vanessa	<b>Cálculo I</b> Profª. Daniele	<b>Álgebra Linear e Geometria Analítica</b> Prof. Jackson
<b>Metodologia Científica</b> , 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
<b>Física III</b> Prof. Jucimar	<b>Química Analítica I</b> Profª. Vanessa	<b>Cálculo III</b> Prof. Fábio Balbo	<b>Mecânica e Resistência de Materiais</b> Prof. Tiago	<b>Físico-química</b> Profª Andressa
<b>Química Orgânica I</b> , 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
<b>Química de Alimentos</b> Prof. Nei  <i>Aula extra:</i> 20/04 (6ª-feira)	<b>Bioquímica II</b> Prof. Álvaro	<b>Microbiologia Geral</b> Profª Sheila	<b>Fenômenos de Transporte I</b> Prof. Eduardo	<b>Análise Instrumental</b> Profª. Vanessa  <b>Operações Unitárias I</b> 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)
<b>Eletrotécnica</b> , 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
<b>Embalagens de Alimentos</b> Prof. Nei	<b>Biotecnologia</b> Profª. Fabiana	<b>Tecnologia de Carnes e Derivados</b> Prof. Eduardo  <i>Aulas extras: 16/06 (Sábado), 19/06 (3ª-feira), 26/06 (3ª-feira), 03/07 (3ª-feira)</i>	<b>Higiene e Sanitização</b> Profª. Sheila  <b>Economia</b> Profª. Adriana <i>A partir de 10/05</i>	<b>Toxicologia Aplicada a Alimentos</b> Profª. Carina  <b>Legislação Aplicada aos Alimentos</b> Prof. Álvaro <i>A partir de 18/05</i>

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