

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO: 2022/1

SEMESTRE: 1º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)						SÁBADO (MANHÃ)		
	2ª feira	3ª feira		4ª feira	5ª feira		6ª feira	Horário	Disciplina
16h às 17h		Inglês I	Rotulagem de Alimentos - OPTATIVA		Química Alimentos Funcionais - OPTATIVA		Aditivos Alimentares - OPTATIVA	08h às 09h	
17h às 18h		Inglês I	Rotulagem de Alimentos - OPTATIVA		Química Alimentos Funcionais - OPTATIVA		Aditivos Alimentares - OPTATIVA	09h às 10h	
INTERVALO								10h às 11h	
18h30min às 19h15min	Microbiologia de Alimentos	Gestão de Pessoas		Introdução à Tec. de Alimentos	Bioestatística	Tutoria I		11h às 12h	
19h15min às 20h	Microbiologia de Alimentos	Gestão de Pessoas		Introdução à Tec. de Alimentos	Bioestatística	Química Geral			
20h às 20h45min	Microbiologia de Alimentos	-----		Introdução à Tec. de Alimentos	Bioestatística	Química Geral			
INTERVALO									
21h às 21h45min	Cálculo	Metodologia Científica		Química Geral	Bioestatística	Cálculo			
21h45min às 22h30min	Cálculo	Metodologia Científica		Química Geral	-----	Cálculo			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO: 2022/1

SEMESTRE: 3º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)		
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina	
16h às 17h						08h às 09h		
17h45min às 18:30 min	Análise Instrumental		Bromatologia			09h às 10h		
18h30min às 19h15min		Análise Micro de Alimentos – Turma AB		Higiene	Análise Micro de Alimentos – Turma A	Tutoria II	11h às 12h	
19h15min às 20h		Análise Micro de Alimentos – Turma AB		Higiene	Análise Micro de Alimentos – Turma B			
20h às 20h45min		Bioquímica		Higiene	Fenômenos de Transporte			
INTERVALO								
21h às 21h45min	Análise Instrumental	Bioquímica	Gestão Empresarial	Bioquímica	Fenômenos de Transporte			
21h45min às 22h30min	Análise Instrumental	Bioquímica	Gestão Empresarial	Bioquímica	Fenômenos de Transporte			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO: 2022/1

SEMESTRE: 5º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
16h às 17h						08h às 09h	
17h45min às 18:30min					Seminário de Pesquisa I	09h às 10h	
18h30min às 19h15min	Marketing e Desenv. de Produtos	Operações Unitárias II	Tutoria III	Tec. de Massas de Panificação	Seminário de Pesquisa I	11h às 12h	
19h15min às 20h	Marketing e Desenv. de Produtos	Operações Unitárias II	Tec. de Leite e Derivados	Tec. de Massas de Panificação	Tec. de Bebidas		
20h às 20h45min	Marketing e Desenv. de Produtos	Tec. de Óleos e Gorduras	Tec. de Leite e Derivados	Tec. de Massas de Panificação	Tec. de Bebidas		
INTERVALO							
21h às 21h45min	Operações Unitárias II	Tec. de Óleos e Gorduras	Tec. de Leite e Derivados	Tec. de Massas de Panificação	Tec. de Bebidas		
21h45min às 22h30min	Operações Unitárias II	Tec. de Óleos e Gorduras	Tec. de Leite e Derivados	Tec. de Massas de Panificação	Tec. de Bebidas		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO

ALEGRE

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO:2022/2

SEMESTRE:2º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
16h às 17h				Leitura e Interpretação Língua Inglesa II		08h às 09h	Introdução ao Laboratório Turma A
17h às 18h				Leitura e Interpretação Língua Inglesa II		09h às 10h	Introdução ao Laboratório Turma A
INTERVALO						10h às 11h	Introdução ao Laboratório Turma B
18h30min às 19h15min	Tutoria I	Nutrição e Saúde	Química de Alimentos	Conservação de Alimentos	Química de Alimentos	11h às 12h	Introdução ao Laboratório Turma B
19h15min às 20h	Química Analítica	Nutrição e Saúde	Química de Alimentos	Conservação de Alimentos	Química de Alimentos		
20h às 20h45min	Química Analítica	Nutrição e Saúde	Química de Alimentos	Conservação de Alimentos	Análise Sensorial de Alimentos		
INTERVALO							
21h às 21h45min	Química Analítica	Físico-Química	Empreendedorismo	Físico-Química	Análise Sensorial de Alimentos		
21h45min às 22h30min	Química Analítica	Físico-Química	Empreendedorismo	Físico-Química	Análise Sensorial de Alimentos		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO
ALEGRE**

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO:2022/2

SEMESTRE:4º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
17h às 17h45min		Química da Cor e do Sabor OPTATIVA	Gestão da Saúde e Segurança do Trabalho OPTATIVA			08h às 09h	
17h45min às 18:30h		Química da Cor e do Sabor OPTATIVA	Gestão da Saúde e Segurança do Trabalho OPTATIVA			09h às 10h	Gestão da Qualidade e Legislação Ambiental
INTERVALO						10h às 11h	Gestão da Qualidade e Legislação Ambiental
18h30min às 19h15min	Tutoria II		Tec Cereais, Raízes e Tuberculos	Tec de Frutas e Hortaliças	Toxicologia de Alimentos	11h às 12h	Gestão da Qualidade e Legislação Ambiental
19h15min às 20h	Controle de Qualidade	Operações Unitárias I	Tec Cereais, Raízes e Tuberculos	Tec de Frutas e Hortaliças	Toxicologia de Alimentos		
20h às 20h45min	Controle de Qualidade	Operações Unitárias I	Tec Cereais, Raízes e Tuberculos	Tec de Frutas e Hortaliças	Enzimologia		
INTERVALO							
21h às 21h45min	Controle de Qualidade	Operações Unitárias I	Tec Cereais, Raízes e Tuberculos	Tec de Frutas e Hortaliças	Enzimologia		

21h45min às 22h30min	Controle de Qualidade	Operações Unitárias I	Tec Cereais, Raízes e Tuberculos	Tec de Frutas e Hortaliças	Enzimologia	
---------------------------------	--------------------------	-----------------------	-------------------------------------	-------------------------------	-------------	--

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO
ALEGRE**

CURSO: Tecnologia em Alimentos

ANO:2022/2

SEMESTRE:6º

COORDENADOR(A): Cheila Mineia Daniel de Paula

Horário	DIAS DA SEMANA (NOITE)					SÁBADO (MANHÃ)	
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Horário	Disciplina
16h às 17h						08h às 09h	
17h às 18h			Seminário de Pesquisa II			09h às 10h	
INTERVALO						10h às 11h	
18h30min às 19h15min	Tutoria III	Projeto Integrador	Seminário de Pesquisa II	Tec de Carnes	Tec de Doces	11h às 12h	
19h15min às 20h	Bioprocessos	Projeto Integrador	Embalagens	Tec de Carnes	Tec de Doces		
20h às 20h45min	Bioprocessos	Projeto Integrador	Embalagens	Tec de Carnes	Tec de Doces		
INTERVALO							
21h às 21h45min	Bioprocessos	Projeto Integrador	Meio Ambiente e Saúde	Tec de Carnes	Tec de Doces		
21h45min às 22h30min	Bioprocessos	Projeto Integrador	Meio Ambiente e Saúde	Tec de Carnes	Tec de Doces		