

OFERTA DE DISCIPLINA 2018.1 – ENSINO SUPERIOR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Período	Disciplina	C.H Total	C.H Semanal	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	SALA
I	Metodologia da pesquisa científica	60	4		16h às 18h		13h às 15h		A3
	Química geral	45	3	13h às 16h					A3
	Biologia molecular e celular	60	4	16h às 18h	13h às 15h				A3
	Estatística aplicada	45	3			13h às 15h		15h às 16h	A3
	Cálculo aplicado	60	4		15h às 16h	15h às 18h			A3
	Informática aplicada	30	2					16h às 18h	A3
	Introdução a tecnologia de alimentos	30	2					13h às 15h	A3
	Matérias primas agropecuárias	45	3				15h às 18h		A3
III	Bromatologia	60	4			10h às 12h		10h às 12h	B2
	Bioquímica dos alimentos	75	5				10h às 12h	7h às 10h	B2
	Microbiologia de alimentos	75	5	9h às 12h	7h às 9h				B2
	Operações unitárias na indústria de alimentos	60	4	7h às 9h	10h às 12h				B2
	Nutrição aplicada à tecnologia de alimentos	60	4		9h às 10h	7h às 10h			B2
	Inglês instrumental	45	3				7h às 10h		B2
IV	Técnicas de conservação de alimentos	90	6			15h às 18h	15h às 18h		S30
	Análise sensorial	75	5		13h às 16h	13h às 15h			S30
	Higiene e legislação na indústria de alimentos	60	4				13h às 15h	15h às 17h	S30
	Tecnologia de ovos e mel	30	2	16h às 18h					S30

OFERTA DE DISCIPLINA 2018.1 – ENSINO SUPERIOR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Período	Disciplina	C.H Total	C.H Semanal	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	SALA	
VI	Tecnologia de bebidas	60	4	7h às 9h	7h às 9h				S29	
	Tecnologia de pescados e derivados	90	6		9h às 12h	9h às 12h			S29	
	Tecnologia de carnes e derivados	90	6			7h às 9h				S29
						14h às 18h				A4
	Tratamento de água e resíduos na indústria de alimentos	45	3	9h às 12h						S29
	Desenvolvimento de projetos em tecnologia de alimentos	60	4				7h às 11h			S29

OFERTA DE DISCIPLINA 2018.1 – ENSINO SUPERIOR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

DISCIPLINA	DOCENTE
Metodologia da pesquisa científica	Carla Georgea Silva Ferreira
Química geral	Janilson Lima Souza
Biologia molecular e celular	Mery Sandra Santos Leal
Estatística aplicada	Huerllen Vicente Lemos e Silva
Cálculo aplicado	Francisco de Assis Parentes da Silva do Amaral Ferreira
Informática aplicada	Mara Reyjane Teixeira
Introdução a tecnologia de alimentos	Thais Silva da Rocha
Matérias primas agropecuárias	Thais Vieira Paiva
Bromatologia	Simone Kelly Rodrigues Lima
Bioquímica de alimentos	Thais Silva Rocha
Microbiologia de alimentos	Leonildes de Jesus Aguiar Vieira
Operações unitárias na indústria de alimentos	Carlos Alberto Lira Junior
Nutrição aplicada a tecnologia de alimentos	Thais Vieira Paiva
Inglês instrumental	Neuma Cristina da Silva Andrade Cunha
Técnicas de conservação de alimentos	Thais Silva Rocha
Análise sensorial	Thais Vieira Paiva
Higiene e legislação na indústria de alimentos	Simone Kelly Rodrigues Lima
Tecnologia de ovos e mel	Leonildes de Jesus Aguiar Vieira
Tecnologia de bebidas	Lívia Xerez Pinho
Tecnologia de pescados e derivados	Leonildes de Jesus Aguiar Vieira
Tecnologia de carnes e derivados	Lívia Xerez Pinho
Tratamento de água e resíduos na indústria de alimentos	Thiago Sousa Fonseca
Desenvolvimento de projetos em tecnologia de alimentos	Simone Kelly Rodrigues Lima