

ALIMENTOS - 1º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Matemática básica	Liziane	eb5zlgm	Quintas (8h30 - 9h15)
Leitura e produção textual	Josiane Hinz	ar3kfgs	Segunda (18:15 - 18:50)
Informática	Anderson		
Microbiologia geral	Stela Meira	vag4mqt	Quinta (16:00 - 16:45)
Química geral e inorgânica	André	mn3dswa	Quinta (17h30 - 18h15)
Introdução a tecnologia de alimentos	Roger Costa	vib7whf	Quinta (15:30-16:00)
Química orgânica	Pablo	t43qjtr	Sexta (16:00 - 16:45)
Inglês Instrumental	Adriana La Rocca	fjianmr	Terça (8:15 - 8:45)

3º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Análise sensorial	Sarah Cogo	rwkxqs	segunda (17:45 - 18:30)
Operações unitárias	Roger Costa	56nsyyh	Quinta (16:00-17:00)
Tecnologia de leites e derivados	Stela Meira	g54dc6l	Quinta (15:00-16:00)
Economia	Suelen Garcia	mia7jvr	Quinta (18:00 - 18:45)
Análise de alimentos	Flávia Voloski	n4yr6u3	segunda (17:45 - 18:30)

5º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Tecnologia de frutas e hortaliças	Sarah Cogo	jy77b5j	terça (17:45 - 18:30)
Tecnologia de óleos e gorduras	Flávia Voloski	b2fz2rr	quarta (17:45 - 18:30)
Embalagens e rotulagem de alimentos	Stela Meira	3etrnhz	quinta (14:00 - 15:00)
Projetos de instalações agroindustriais	Gabriel Bruno	xsng2ic	terça-feira (18.15-18.50)
Tecnologia de ovos e mel	Roger Costa	v6635d2	Sexta (16:00-16:30)
Marketing e comercialização	Suelen Garcia	5q2xxgf	Quinta (17:00 - 17:45)
Segurança do trabalho	Roger Costa	2trlt7l	Sexta (16:30-17:00)
Eletiva I	Flávia Voloski	bqs23fm	quarta (17:00 - 17:45)

7º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Desenvolvimento de novos produtos II	Flávia Voloski	tblrtvi	terça (17:45 - 18:30)
Desenvolvimento de novos produtos II	Roger Costa	tblrtvi	quarta (18:30-19:00)
Desenvolvimento de novos produtos II	Gabriel Bruno	tblrtvi	segunda-feira (18.15 - 18.50)
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	Sarah	6ijxrt5	quarta (16:15 -17:15)