

ALIMENTOS - 2º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Bioquímica Alimentos	Pablo	tvzvmpv	segunda-feira (15h - 16h)
Metodologia Científica	Roger Costa	qvmcnsd	Terça-feira (16:45 - 17:15)
Química Analítica	André	g52aijn	Sexta-feira (16:45 - 17:45)
Microbiologia Alimentos	Stela	njjnv3a	Quinta (16:00 - 16:30)
Higiene e Sanitização	Sarah Cogo	4rruuek	Quinta(16:30 - 17:30)
Química Alimentos	Leandra	7yushzd	Quinta (17:30 - 18:15)
Estatística Aplicada	Max	vmrtgae	quarta(15h - 16h)

4º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Conservação de Alimentos	Sarah Cogo	ggmxdsw	Terça (16:30 - 17:30)
Tecnologia de Cereais e Panificação	Leandra	6tpjexk	Terça (17:30 - 18:15)
Tecnologia de Carnes	Roger Costa	et7jmrm	Quarta-feira (16:45 - 17:15)
Administração			
Controle de Qualidade	Roger Costa	ucmn3t3	Segunda-feira (16:45 - 17:15)
Ética e Relações Humanas	Tiaraju	5rtpblx	Sexta (15:00-16:45)
Desenho Técnico			

6º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Tecnologia de Bebidas	Sarah Cogo	6koeffj	Quarta (16:15 - 17:15)
Desenvolvimento de Novos Produtos I	Roger Costa / Sarah Cogo	oqaobww	Terça-feira (16:00 - 16:30)
Desenvolvimento de Novos Produtos I	Stela Meira	oqaobww	Segunda (16:00 - 16:30)
Gestão de Projetos Agroindustriais	Suélen Garcia e Gabriel Bruno	dk6kngy	juartas e sextas das 18.15h às 19.00h
Empreendedorismo			
Gestão Ambiental	Gabriel Bruno	hcl2n7g	juartas e sextas das 18.15h às 19.00h
Eletiva II	Leandra	e6nmzcu	Quinta (16:45 - 17:30)