

ALIMENTOS - 1º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Informática	Helena	znk5ljin	Segunda-feira (18:00 - 19:00)
Inglês Instrumental			
Introdução a tecnologia de alimentos	Roger Costa	rq744oa	Quinta-feira (16:30 - 17:00)
Leitura e produção textual	Mariane Rocha		Quarta-feira (18h15 -19h)
Matemática básica	Max	zfk5se6	Terça-feira (16h - 17h)
Microbiologia geral	Stela	2dhueiq	Quinta-feira (14:30 - 15:30)
Química geral e inorgânica	Samara	Aguardando email institucional	Sexta-feira (16:45 às 17:30)
Química Orgânica	Pablo	kn6nyje	Segunda-feira (17:30-18:15)
3º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Análise de alimentos	Leandra	l3xtóhr	Segunda
Análise sensorial	Sarah	xljxr5v	segunda-feira(17:00-17:45)
Economia	Suelen		Quinta 17:30 - 18:15
Operações unitárias	Roger Costa	ucbdnox	Quarta-feira (16:30 - 17:00)
Segurança do Trabalho	Roger Costa	yyuutnh	Quinta-feira (16:00 - 16:30)
Tecnologia de leites e derivados	Stela	i5w3wef	Quarta-feira (15:00 - 16:00)
5º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Controle de Qualidade	Roger Costa	b3w4ypl	Quarta-feira (16:00 - 16:30)
Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Stela	hmvn2nj	Quinta (14 -14:30)
Extensão II	Sinara / Stela	l3iaysn	(Sinara: Quarta-feira 14h - 15h)
Marketing e Comercialização	Suelen		Quinta 18:15 - 19:00
Projeto de Fábrica e Leiaute	Gabriel Bruno		Quarta-feira (18.15h - 19:00h)
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Sarah	4ddfvcu	Terça (16:00 - 16:45)
Tecnologia de Óleos e Gorduras	Leandra	e6s4w3g	Quinta 18:30
Tecnologia de Ovos e Mel	Roger Costa	5rau4wf	Sexta-feira (18:30 - 19:00)
7º Semestre			
Disciplinas	Professores	Código do Classroom	Atendimento
Desenvolvimento de novos produtos II	Leandra	or2yyen	Quinta 18 h
Desenvolvimento de novos produtos II	Leandra	or2yyen	
Desenvolvimento de novos produtos II	Gabriel Bruno	or2yyen	Terça-feira (18.15h - 19.00h)
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	Sarah	kpia64b	quarta-feira (18:15-18:45)