

AGOSTO 2019

TURNO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
				1	2	3	4
Manhã				PFB	PFB		
Tarde				PFB	PFB		
	5	6	7	8	9	10	11
Manhã				Matrículas	Matrículas		
Tarde							
	12	13	14	15	16	17	18
Manhã			SAG VAL	SAG	RAA		
Tarde	DO II	STP		STP	SEM		
	19	20	21	22	23	24	25
Manhã	FPC	FPC EAA	SAG VAL REO	EAA SAG	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA STP MAA	BAPA TA	MAA STP	SEM		
	26	27	28	29	30	31	1
Manhã	FPC	FPC EAA	SAG VAL REO	EAA SAG	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA STP	BAPA TA	MAA STP	SEM		

3º Bloco de disciplinas: 20 de agosto a 19 de outubro

4º Bloco de disciplinas: 22 de outubro a 21 de dezembro

SAG Secagem e Aeração de Grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)	BAPA Tópicos III, Biotecn. Aplic. produção de alimentos Profª. Vanessa Galli (PORTUGUÊS)	MAA Microbiologia aplicada à agroindústria Profª. Angela Fiorentini (PORTUGUÊS)	RAA Resíduos Aplicados à Agroindústria Prof. Érico K Correa (PORTUGUÊS)	TA Tecnologia de Amidos Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	REO Tópicos II – Reologia de Alimentos Profª. Patrícia Diaz (PORTUGUÊS)
SEM Seminários I e II (Tópicos III) Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	EAA Tópicos em Alimentos III, Espectrofotometria em alimentos Prof. Leonardo Nora (PORTUGUÊS)	FPC Fisiologia Pós-colheita de frutas e hortaliças I Prof. Cesar V. Rombaldi (PORTUGUÊS)	PFB Preservação de Fungos e Bactérias Profª. Angelita S. Moreira (PORTUGUÊS)	VAL Validação de métodos para análise de Alimentos Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)	STP Segurança no trabalho, na pós-colheita e na industrialização de grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)
DO II Docência Orientada II Prof. Cesar Rombaldi (PORTUGUÊS)					

SETEMBRO 2019

TURNO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
	2	3	4	5	6	7	8
Manhã	FPC	FPC EAA	SAG VAL REO	SAG EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA STP	BAPA TA	MAA STP	SEM		
	9	10	11	12	13	14	15
Manhã	FPC	FPC EAA	SAG VAL REO	SAG EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA STP	BAPA TA	MAA STP	SEM		
	16	17	18	19	20	21	22
Manhã	FPC	FPC EAA	REO SAG VAL	SAG EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA STP	BAPA TA	MAA STP	SEM		
	23	24	25	26	27	28	29
Manhã	FPC	FPC EAA	REO SAG VAL	SAG EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA STP	BAPA TA	MAA STP	SEM		
	30						
Manhã	FPC FA						
Tarde	TA DO II						

3° Bloco de disciplinas: 20 de agosto a 19 de outubro

4° Bloco de disciplinas: 22 de outubro a 21 de dezembro

SAG Secagem e Aeração de Grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)	BAPA Tópicos III, Biotecn. Aplic. produção de alimentos Profª. Vanessa Galli (PORTUGUÊS)	MAA Microbiologia aplicada à agroindústria Profª. Angela Fiorentini (PORTUGUÊS)	RAA Resíduos Aplicados à Agroindústria Prof. Érico K Correa (PORTUGUÊS)	TA Tecnologia de Amidos Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	REO Tópicos II – Reologia de Alimentos Profª. Patrícia Diaz (PORTUGUÊS)
SEM Seminários I e II (Tópicos III) Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	EAA Tópicos em Alimentos III, Espectrofotometria em alimentos Prof. Leonardo Nora (PORTUGUÊS)	FPC Fisiologia Pós-colheita de frutas e hortaliças I Prof. Cesar V. Rombaldi (PORTUGUÊS)	VAL Validação de métodos para análise de Alimentos Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)	STP Segurança no trabalho, na pós-colheita e na industrialização de grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)	
BPA Bactérias patogênicas em alimentos Prof. Wladimir da Silva (PORTUGUÊS)	DO II Docência Orientada II Prof. Cesar Rombaldi (PORTUGUÊS)				

OUTUBRO 2019

TURNO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
		1	2	3	4	5	6
Manhã		FPC EAA	SAG VAL REO	SAG EAA	RAA		
Tarde		BAPA MAA BPA STP	BAPA TA	MAA BPA STP	SEM		
	7	8	9	10	11	12	13
Manhã	FPC	FPC EAA	SAG VAL REO	SAG EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA BPA STP	BAPA TA	MAA BPA STP	SEM		
	14	15	16	17	18	19	20
Manhã	FPC	FPC EAA	VAL REO	EAA	RAA		
Tarde	TA DO II	BAPA MAA BPA	BAPA TA	MAA BPA	SEM		
	21	22	23	24	25	26	27
Manhã	FPC	FPC	REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA	SEM		
	28	29	30	31			
Manhã	FPC	FPC	REO	CROM			
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA			
3° Bloco de disciplinas: 20 de agosto a 19 de outubro						4° Bloco de disciplinas: 22 de outubro a 21 de dezembro	
SAG: Secagem e Aeração de Grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)	BAPA: Tópicos III, Biotecn. Aplic. produção de alimentos Profª. Vanessa Galli (PORTUGUÊS)	MAA: Microbiologia aplicada à agroindústria Profª. Angela Fiorentini (PORTUGUÊS)	RAA: Resíduos Aplicados à Agroindústria Prof. Érico K Correa (PORTUGUÊS)	TA Tecnologia de Amidos Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	REO: Tópicos II – Reologia de Alimentos Profª. Patrícia Diaz (PORTUGUÊS)		
SEM Seminários I e II (Tópicos III) Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	EAA: Tópicos em Alimentos III, Espectrofotometria em alimentos Prof. Leonardo Nora (PORTUGUÊS)	FPC Fisiologia Pós-colheita de frutas e hortaliças I Prof. Cesar V. Rombaldi (PORTUGUÊS)	VAL: Validação de métodos para análise de Alimentos Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)	STP: Segurança no trabalho, na pós-colheita e na industrialização de grãos Prof. Moacir C. Elias (PORTUGUÊS)	CROM Análise de Alimentos por cromatografia Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)		
BPA Bactérias patogênicas em alimentos Prof. Wladimir da Silva (PORTUGUÊS)	DO II Docência Orientada II Prof. Cesar Rombaldi (PORTUGUÊS)						

NOVEMBRO 2019

3º Bloco de disciplinas: 20 de agosto a 19 de outubro

4º Bloco de disciplinas: 22 de outubro a 21 de dezembro

TURNO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
					1	2	3
Manhã					RAA		
Tarde					SEM		
	4	5	6	7	8	9	10
Manhã	FPC	FPC	REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA	SEM		
	11	12	13	14	15	16	17
Manhã	FPC	FPC	REO	CROM	Feriado		
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA	Feriado		
	18	19	20	21	22	23	24
Manhã	FPC		REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA	SEM		
	25	26	27	28	29	30	
Manhã			REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II	BPA	CROM	BPA	SEM		
SEM Seminários I e II (Tópicos III)	FPC Fisiologia Pós-colheita de frutas e hortaliças I	RAA Resíduos Aplicados à Agroindústria	REO Tópicos II – Reologia de Alimentos	CROM Análise de Alimentos por cromatografia Profª.			
Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	Prof. Cesar V. Rombaldi (PORTUGUÊS)	Prof. Érico K Correa (PORTUGUÊS)	Profª. Patrícia Diaz (PORTUGUÊS)	Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)			
BPA Bactérias patogênicas em alimentos	DO II Docência Orientada II						
Prof. Wladimir da Silva (PORTUGUÊS)	Prof. Cesar Rombaldi (PORTUGUÊS)						

DEZEMBRO 2019

TURNO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
							1
Manhã							
Tarde							
	2	3	4	5	6	7	8
Manhã			REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II		CROM		SEM		
	9	10	11	12	13	14	15
Manhã			REO	CROM	RAA		
Tarde	DO II		CROM		SEM		
	16	17	18	19	20	21	22
Manhã			REO	CROM	RAA		
Tarde			CROM		SEM		
	23	24	25	26	27	28	29
Manhã							
Tarde							

3º Bloco de disciplinas: 20 de agosto a 19 de outubro

4º Bloco de disciplinas: 22 de outubro a 21 de dezembro

SEM Seminários I e II (Tópicos III) Prof. Alvaro R. G. Dias (PORTUGUÊS)	RAA Resíduos Aplicados à Agroindústria Prof. Érico K Correa (PORTUGUÊS)	REO Tópicos II – Reologia de Alimentos Profª. Patrícia Díaz (PORTUGUÊS)	CROM Análise de Alimentos por cromatografia Profª. Adriana Meinhart (PORTUGUÊS)	DO II Docência Orientada II Prof. Cesar Rombaldi (PORTUGUÊS)	
--	--	--	--	---	--

Disciplinas não dependentes de horários:

CO-ORIENTAÇÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA I (0228054)

CO-ORIENTAÇÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA II(0228056)

DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA ORIENTADA I (0228058)

DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA ORIENTADA II (0228059)

ESTÁGIO EM DOCÊNCIA ORIENTADA I (0228061)

ESTÁGIO EM DOCÊNCIA ORIENTADA II (0228062)