



UNIVERSIDADE
EDUARDO
MONDLANE

FACULDADE DE VETERINÁRIA

HORÁRIO

Curso: L. Ciência e Tecnologia de Alimentos

Nível: 1º Ano

Semestre: 1º

Ano Lectivo: 2021

Tutor de turma: Mestre Emelda Simbine

HORAS	SEGUNDA	Sala	TERÇA	Sala	QUARTA	Sala	QUINTA	Sala	SEXTA	Sala
07:30 - 09:20	Biofísica (T)	CPII 202	Biomatemática (T)	Anf. DCA			Ferramenta Apr. & Pesq.	Anf. DCA.	Química Orgânica (P) (07:30 - 10:00)	CPII - 202 ou Laboratório
09:30 - 11:20	Biofísica (P)	CPII 202	Biomatemática (P)	Anf. DCA	Química Orgânica	CPII - 202				
							Conselho de Turma			
13:30 - 15:20			Introdução a CTA & Visitas	Saída de campo	Biologia Geral (T) (12:30 - 14:20)	Anf. DCA				
15:30 - 17:20	Métodos de Estudos e Hab. Vida (14:30 - 16:20)	Anf. DCA			Biologia Geral (P) (14:30 - 17:20)	Anf. DCA ou Microscopia				

A Directora Adjunta para a Graduação

Matilde Matola
(Doutora Matilde Matola)

A Directora do curso

Benigna Gaspar
(Mestre Benigna Gaspar)





UNIVERSIDADE
ESTADUAL
DE MARINGÁ

FACULDADE DE VETERINÁRIA



Prof. Doutora Rosalinda Menete Tchamo
(Professora Auxiliar)

HORÁRIO

Curso: L. Ciência e Tecnologia de Alimentos
Tutor de turma: Eng. Felizardo Z. Paulo

Nível: 2º Ano

Semestre: 1º

Ano Lectivo: 2021

HORAS	Grupos	SEGUNDA	Sala	TERÇA	Sala	QUARTA	Sala	QUINTA	Sala	SEXTA	Sala
07:30 - 09:20	P1	Morfologia & fisiologia Humana	Lab. Bioq.	Fundamentos e Processos	Sala 50 A	Produtos Alimentícios	Sala 50 A	Bioquímica II	Sala 50 A	Bioquímica II (P)	Sala 50 A
	P2	Química de Alimentos	Sala 50 A	Química de Alimentos	LAB HTA	Morfologia & fisiologia Humana	Lab. Bioq.	Fundamentos e Processos	Lab. Bioq.	Produtos Alimentícios	LAB HTA
09:30 - 11:20	P2	Morfologia & fisiologia Humana	Lab. Bioq.	Fundamentos e Processos	Sala 50 A	Produtos Alimentícios	Sala 50 A	Bioquímica II	Sala 50 A	Bioquímica II (P)	Sala 50 A
	P1	Química de Alimentos	Sala 50 A	Química de Alimentos	LAB HTA	Morfologia & fisiologia Humana	Lab. Bioq.	Fundamentos e Processos	Lab. Bioq.	Produtos Alimentícios	LAB HTA
13:30 - 15:20	P1							Conselho de Turma			
	P2										
15:30 - 17:20	P2										
	P1										

NB.: No período da tarde os docentes poderão solicitar a ocupação dos estudantes, portanto, os estudantes devem estar cientes de que poderão ser solicitados para também trabalharem à tarde principalmente naquelas disciplinas que os respectivos planos analíticos estiverem atrasados

A Directora Adjunta para a Graduação

Matilde
(Doutora Matilde Matola)

A Directora do curso

Benigna Gaspar
(Mestre Benigna Gaspar)



UNIVERSIDADE
EDUARDO
MONDLANE

FACULDADE DE VETERINÁRIA



Prof. Doutora Gasparina Menete Tchamo
(Professora Auxiliar)

HORÁRIO

Curso: L. Ciência e Tecnologia de Alimentos

Nível: 3º Ano

Semestre: 1º

Ano Lectivo: 2021

Tutor de turma: Lic. Agnaldo Manhiça

HORAS	Grupos	SEGUNDA	Sala	TERÇA	Sala	QUARTA	Sala	QUINTA	Sala	SEXTA	Sala
07:30 - 09:20	P1	Economia e Gestão nas Empresas de Alimentos	CPIL-202	Gestão da Segurança Alimentar e Saúde Pública	Anfit. DCA	Microbiologia de Alimentos	Anfit. DCA	Microbiologia de Alimentos	Lab. HTA		
	P2	Economia e Gestão nas Empresas de Alimentos	CPIL-202	Métodos de Conservação e Transformação I	Lab. Bioq.	Métodos de Conservação e Transformação I	Lab. HTA	Microbiologia de Alimentos	Lab. HTA		
09:30 - 11:20	P2	Economia e Gestão nas Empresas de Alimentos	CPIL-202	Gestão da Segurança Alimentar e Saúde Pública	Anfit. DCA	Microbiologia de Alimentos	Anfit. DCA	Microbiologia de Alimentos	Lab. HTA	Toxicologia de Alimentos (10:30 - 13:20)	Anfit. DCA
	P1	Economia e Gestão nas Empresas de Alimentos	CPIL-202	Métodos de Conservação e Transformação I	Lab. Bioq.	Métodos de Conservação e Transformação I	Lab. HTA	Microbiologia de Alimentos	Lab. HTA		
13:30 - 15:20	P1	Micologia de Alimentos	Anfit. DCA / Lab. HTA			Gestão da Segurança Alimentar e Saúde Pública	Lab. HTA	Conselho de Turma			
	P2	Micologia de Alimentos	Anfit. DCA / Lab. HTA			Gestão da Segurança Alimentar e Saúde Pública	Lab HTA				
15:30 - 17:20	P2	Micologia de Alimentos	Lab. HTA								
	P1	Micologia de Alimentos	Lab. HTA								

A Directora Adjunta para a Graduação

Agostinho
(Doutora Matilde Matola)

A Directora do curso

Benigna Gaspar
(Mestre Benigna Gaspar)



UNIVERSIDADE
ESTADUAL
DE LONDRINA

FACULDADE DE VETERINÁRIA



Prof Doutora Cristiana Menete Tchamo
(Professora Auxiliar)

HORÁRIO

Curso: L. Ciência e Tecnologia Alimentos Nível: 4º Ano Semestre: 1º Ano Lectivo: 2021

Tutor de turma: Mestre Hermógenes Mucache

HORAS	SEGUNDA	Sala	TERÇA	Sala	QUARTA	Sala	QUINTA	Sala	SEXTA	Sala
07:30 - 08:20	Ética e Legislação Alimentar	Sala 50 A	Padrões de Água e Tratamento de Resíduos Orgânicos	Sala 50 A	Ética e Legislação Alimentar	Sala 50 A	Padrões de Água e Tratamento de Resíduos Orgânicos	Sala 50 A / Campo	Produção de Alimentos Orgânicos	Sala 50 A
08:30 - 09:20	Ética e Legislação Alimentar	Sala 50 A	Padrões de Água e Tratamento de Resíduos Orgânicos	Sala 50 A	Ética e Legislação Alimentar	Sala 50 A	Padrões de Água e Tratamento de Resíduos Orgânicos	Sala 50 A / Campo	Produção de Alimentos Orgânicos	Sala 50 A
09:30 - 10:20	Biocologia Alimentar	Sala 50 A	Padrões de Água e Tratamento de Resíduos Orgânicos	Sala 50 A	Metodologia de Investigação	Sala 50 A	Metodologia de Investigação	Sala 50 A	Produção de Alimentos Orgânicos	Sala 50 A
10:30 - 11:20	Biocologia Alimentar	Sala 50 A	Biocologia Alimentar II	Sala 50 A	Metodologia de Investigação	Sala 50 A	Metodologia de Investigação	Sala 50 A	Tecnologia de Alimentos II	HTA
11:30 - 12:20			Biocologia Alimentar II	Sala 50 A			Conselho de Turma		Tecnologia de Alimentos II	HTA
12:20 - 13:20										
13:30 - 14:20			Tecnologia de Alimentos II	HTA						
14:30 - 15:20			Tecnologia de Alimentos II Alimentar	HTA						

A Directora Adjunta para a Graduação

Matilde Matola
(Doutora Matilde Matola)

A Directora do curso

Benigna Gaspar
(Mestre Benigna Gaspar)