

**Horário - 2º semestre de 2010
 Ciência e Tecnologia de Laticínios - 2º período A – Noturno**

19:00 as 19:50	Bioquímica Fundamental	Programa de Segurança do Trabalho	Programa de Segurança do Trabalho	Programa de Segurança do Trabalho	Laboratório de Bioquímica
19:50 as 20:40	Bioquímica Fundamental	Teoria Geral da Administração	Programa de Segurança do Trabalho	Métodos Instrumentais Aplicados a Laticínios	Laboratório de Bioquímica
21:00 as 21:50	Bioquímica Fundamental	Teoria Geral da Administração	Biologia Celular	Métodos Instrumentais Aplicados a Laticínios	Elementos da Física I
21:50 as 22:40	Biologia Celular	Teoria Geral da Administração	Biologia Celular (Lab)	Métodos Instrumentais Aplicados a Laticínios	Elementos da Física I
22:40 as 23:30					

Professores:

Biologia Celular – Eduardo da Silva Martins Bioquímica Fundamental – Monica Souza Cortes Elementos da Física I – Pedro Paulo Carboni Muniz Laboratório de Bioquímica – Monica Souza Cortes	Métodos Instrumentais Aplicados a Laticínios – Daniela de Paula Silveira Furtado Programa de Segurança do Trabalho - Daniela de Paula Silveira Furtado Teoria Geral da Administração – Daniela Toledo
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Administrativo:

Coordenador do Curso de Ciências e Tecnologia de Laticínios: Eduardo da Silva Martins	Coordenador de Projetos de Pesquisa: Alessandro Santana Martins
Assistente de Coordenação: Patrícia Mendonça Gabarra	
Coordenadora Pedagógica: Maria Batista da Cruz Silva	
Diretor do Campus de Frutal: Ronaldo Wilson Santos	

**Horário - 2º semestre de 2010
 Ciência e Tecnologia de Laticínios - 4º período A – Noturno**

19:00 as 19:50	Microbiologia do Leite e Derivados	Processamento do Leite de Consumo	Microbiologia do Leite e Derivados (Lab)	Estatística Experimental	Metodologia Científica
19:50 as 20:40	Microbiologia do Leite e Derivados	Processamento do Leite de Consumo (Lab)	Microbiologia do Leite e Derivados (Lab)	Estatística Experimental	Metodologia Científica
21:00 as 21:50	Microbiologia do Leite e Derivados	Processamento do Leite de Consumo (Lab)	Tratamento de Resíduos de Alimentos	Relações Humanas no Trabalho	Operações Unitárias nas Indústrias de Laticínios
21:50 as 22:40	Processamento do Leite de Consumo	Processamento do Leite de Consumo (Lab)	Tratamento de Resíduos de Alimentos	Relações Humanas no Trabalho	Operações Unitárias nas Indústrias de Laticínios
22:40 as 23:30					

Professores:

Estatística Experimental – Cleber Nogueira Borges Metodologia Científica - Ana Maria Zanoni Microbiologia do Leite e Derivados– Eduardo da Silva Martins Operações Unitárias nas Indústrias de Laticínios – Monica Souza Cortes	Processamento do Leite de Consumo - Daniela Maria de Souza Relações Humanas no Trabalho – Isabel Cristina Tacelli Tratamento de Resíduos de Alimentos – Ariane Chiarelli dos Santos
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Administrativo:

Coordenador do Curso de Ciências e Tecnologia de Laticínios: Eduardo da Silva Martins	Coordenador de Projetos de Pesquisa: Alessandro Santana Martins
Assistente de Coordenação: Patrícia Mendonça Gabarra	
Coordenadora Pedagógica: Maria Batista da Cruz Silva	
Diretor do Campus de Frutal: Ronaldo Wilson Santos	

Horário - 2º semestre de 2010
Ciência e Tecnologia de Laticínios - 6º período A – Noturno

19:00 as 19:50	Análise Sensorial	Tecnologia de Fabricação de Manteigas e Gelados pelo Frio (Lab)	Tecnologia de Fabricação de Manteigas e Gelados pelo Frio)	Conservação de Alimentos	Instalações de Equipamentos em Laticínios
19:50 as 20:40	Análise Sensorial	Tecnologia de Fabricação de Manteigas e Gelados pelo Frio (Lab)	Tecnologia de Queijos Especiais	Conservação de Alimentos	Instalações de Equipamentos em Laticínios
21:00 as 21:50	Análise Sensorial (Lab)	Nutrição e Dietética	Tecnologia de Queijos Especiais (Lab)	Conservação de Alimentos (Lab)	Instalações de Equipamentos em Laticínios
21:50 as 22:40	Tecnologia de Fabricação de Manteigas e Gelados pelo Frio	Nutrição e Dietética	Tecnologia de Queijos Especiais (Lab)	Tecnologia de Queijos Especiais	Instalações de Equipamentos em Laticínios
22:40 as 23:30	Prática de Integração II	Prática de Integração II			

Professores:

Atividades Complementares – Daniela Paula Silveira Furtado Tecnologia de Queijos Especiais – Maria Luiza Souza e Silva Nutrição e Dietética – Francine Silva Barbosa Análise Sensorial – Daniela Maria de Souza Prática de Integração II – Renata Campolim Camargo	Tecnologia de Fabricação de Manteigas e Gelados pelo Frio – Francine Silva Barbosa Conservação de Alimentos – Monica Souza Cortes Instalações de Equipamentos em Laticínios – José Batista Coelho Neto Estágio Supervisionado II – Francine Silva Barbosa
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Administrativo:

Coordenador do Curso de Ciências e Tecnologia de Laticínios: Eduardo da Silva Martins	Coordenador de Projetos de Pesquisa: Alessandro Santana Martins
Assistente de Coordenação: Patrícia Mendonça Gabarra	
Coordenadora Pedagógica: Maria Batista da Cruz Silva	
Diretor do Campus de Frutal: Ronaldo Wilson Santos	

Horário - 2º semestre de 2010
Ciência e Tecnologia de Laticínios - 8º período A – Noturno

HORÁRIO	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
19:00 as 19:50	Tratamento da Indústria de Alimentos	Gestão de Qualidade na Indústria Alimentar (Lab)	Tratamento da Indústria de Alimentos (Lab)	Tecnologia UHT (Longa Vida) (Lab)	Ética
19:50 as 20:40	Tratamento da Indústria de Alimentos	Gestão de Qualidade na Indústria Alimentar (Lab)	Tratamento da Indústria de Alimentos (Lab)	Tecnologia UHT (Longa Vida) (Lab)	Ética
21:00 as 21:50	Gestão de Qualidade na Indústria Alimentar	Gerencia Industrial de Laticínios	Educação Ambiental	Tecnologia UHT (Longa Vida)	Gerencia Industrial de Laticínios (Lab)
21:50 as 22:40	Gestão de Qualidade na Indústria Alimentar	Gerencia Industrial de Laticínios	Educação Ambiental	Tecnologia UHT (Longa Vida)	Gerencia Industrial de Laticínios (Lab)
22:40 as 23:30			Prática de Integração IV	Prática de Integração IV	

Professores:

Atividades Complementares – Daniela Paula Silveira Furtado Educação Ambiental – Sofia Luiza Brito Estágio Supervisionado IV – Francine Silva Barbosa Ética – Rodrigo Furtado	Gerencia Industrial de Laticínios – Reginaldo Dias Machado Gestão de Qualidade na Indústria Alimentar – Renata Campolim Camargo Prática de Integração IV – Renata Campolim Camargo Tecnologia UHT (Longa Vida) – José Batista Coelho Neto Tratamento da Indústria de Alimentos – Luciana A. P. Martins
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Administrativo:

Coordenador do Curso de Ciências e Tecnologia de Laticínios: Eduardo da Silva Martins	Coordenador de Projetos de Pesquisa: Alessandro Santana Martins
Assistente de Coordenação: Patrícia Mendonça Gabarra	
Coordenadora Pedagógica: Maria Batista da Cruz Silva	
Diretor do Campus de Frutal: Ronaldo Wilson Santos	

**Horário 2º semestre/2010 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS
Atividades Complementares**

Docente	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Daniela de Paula Silveira Furtado			17:00-19:00	17:00-19:00	

**Horário - 2º semestre de 2010
Coordenação/Assistente de Coordenação**

Docentes	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Eduardo da Silva Martins	14:00 as 16:00	14:00 as 16:00 19:00 as 21:00	14:00 as 16:00	14:00 as 16:00 19:00 as 21:00	-
Patrícia Gabarra Mendonça	9:00 as 11:30	9:00 as 11:30			19:00 as-21:00

**Horário 2º semestre/2010 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS
Estagio Supervisionado**

Docente	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Francini Barbosa	6. Período 17:00 as 19:00	8. Período 17:00 as 19:00			