

**2022**

# janeiro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	05	06 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	07	08
09	10	11 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	12	13 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	14	15
16	17	18 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	19	20 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	21	22
23	24 Controle Ambiental: 17 às 21 h	25 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	26	27 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	28	29
30	31 Controle Ambiental: 17 as 21 h	Anotações:				

**2022**

# fevereiro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
30	31	01 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	02	03 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	04	05
06	07 Controle Ambiental: 17 as 21 h	08 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	09 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	10 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	11	12
13	14 Controle Ambiental: 17 as 21 h	15 Validação de Processos Aplicados à Indústria Farmaceuticade 17 às 21 h	16 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	17 Avaliação da Qualidade de Medicamentos e Cosméticos de 16 às 20 h	18	19
20	21 Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h	22	23 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	24	25	26
27	28	01	02	03	04	05
06	07	Anotações:				

**2022****março**

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
27	28	01	02	03	04	05	
06	07 Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h	08	09 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	10	11	12	
13	14 Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h	15	16 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	17	18	19	
20	21 Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h	22	23 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	24	25	26	
27	28 Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h	29	30 Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	31	01	02	
03	04	Anotações:					

2022

abril

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
	Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h		Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h			
10	11	12	13	14	15	16
	Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h		Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h		FERIADO	
17	18	19	20	21	22	23
	Técnicas Especiais de Análise: 17 as 21 h		Estatística aplicada à Ciência dos Medicamentos e Alimentos: 17 as 20 h	FERIADO		
24	25	26	27	28	29	30
<b>Início turma</b>	Atvidades Complementares na Área de Ciência de Medicamentos e Alimentos: 17h (obrigatória)		Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	Alimentação e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis de 17 às 21 h (optativa)	Alimentação e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis de 17 às 21 h (optativa)	
01	02	Anotações:				

2022

maio

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
01	02	03	04	05	06	07
			Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	Alimentação e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis de 17 às 21 h (optativa)	Alimentação e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis de 17 às 21 h (optativa)	
08	09 Controle Ambiental: 17 as 21 h (obrigatória)	10	11 Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	12 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico 18 às 22 h	13	14
15	16 Controle Ambiental: 17 as 21 h (obrigatória)	17	18 Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	19 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico 18 às 22 h	20	21
22	23 Controle Ambiental: 17 as 21 h (obrigatória)	24	25 Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	26 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico 18 às 22 h	27	28
29	30 Controle Ambiental: 17 as 21 h (obrigatória)	31	01	02	03	04
05	06	Anotações:				

2022

junho

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
29	30	31	01	02	03	04
			Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)	Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico 18 às 22 h		
05	06	07	08	09	10	11
<b>Início turma 2022/2 Alimentos</b>	Química e bioquímica de alimentos 18 às 22 h (obrigatória)		Introdução à Metodologia Científica 17 às 21 h (obrigatória)		Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
	13	14	15	16	17	18
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Toxicologia de Alimentos 15 às 17 h (obrigatória)		FERIADO	Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
	Química e bioquímica de alimentos 18 às 22 h (obrigatória)				Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
19	20	21	22	23	24	25
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Toxicologia de Alimentos 15 às 17 h (obrigatória)		Toxicologia de Alimentos 15 às 17 h (obrigatória)	Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
	Química e bioquímica de alimentos 18 às 22 h (obrigatória)				Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
26	27	28	29	30	01	02
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Toxicologia de Alimentos 15 às 17 h (obrigatória)		Toxicologia de Alimentos 15 às 18 h (obrigatória)	Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
	Química e bioquímica de alimentos 18 às 22 h (obrigatória)				Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
03	04	Anotações:				



2022

julho

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
26	27	28	29	30	01	02
					Microbiologia de Alimentos: 19 às 22 h (obrigatória)	
03	04	05	06	07	08	09
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Toxicologia de Alimentos 15 às 18 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)	Toxicologia de Alimentos 15 às 18 h (obrigatória)		
	Química e bioquímica de alimentos 18 às 22 h (obrigatória)					
10	11	12	13	14	15	16
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Toxicologia de Alimentos 15 às 18 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
17	18	19	20	21	22	23
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
24	25	26	27	28	29	30
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
31	01	Anotações:				





2022

agosto

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
31	01	02	03	04	05	06
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
07	08	09	10	11	12	13
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
14	15	16	17	18	19	20
	Técnicas Especiais de Análise 17 às 21 h (optativa)	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
21	22	23	24	25	26	27
		Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
28	29	30	31		02	03
		Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	Tecnologia e Processamento de Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)			
04	05	Anotações:				



**2022****setembro**

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	07 FERIADO	08	09	10
11	12	13 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	14 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	15	16	17
18	19	20 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	21 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	22	23	24
25	26	27 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	28 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	29	30	01
02	03	Anotações:				

2022

outubro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
25	26	27	28	29	30	01
02	03	04 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	05 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	06	07	08
09	10	11 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos 18 às 22 h (obrigatória)	12 FERIADO	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
			Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	Biocologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
23	24	25	26	27	28	29
			Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	Biocologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
30	31	Anotações:				

2022

novembro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
30	31	01	02	03	04	05
			FERIADO	Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
06	07	08	09	10	11	12
			Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
13	14	15	16	17	18	19
		FERIADO	Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico 17 às 21 h (obrigatória)	Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
20	21	22	23	24	25	26
	Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial 18 às 22 h (obrigatória)			Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
27	28	29	30	01	02	03
	Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial 18 às 22 h (obrigatória)					
04	05	Anotações:				

**2022****dezembro**

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
27	28	29	30	01	02	03
				Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
04	05	06	07	08	09	10
	Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial 18 às 22 h (obrigatória)			Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
11	12	13	14	15	16	17
	Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial 18 às 22 h (obrigatória)			Biotecnologia Aplicada a Alimentos 17 às 21 h (obrigatória)		
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	Anotações:				