

2024

março

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
25	26	27	28	29	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
	Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico das 18 às 22 h	Atividades Complementares na Área de Ciência de Medicamentos e Alimentos das 18 às 20 h Introdução à Metodologia Científica das 20 às 22 h	Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	Quinta-feira Santa	Sexta-feira Santa	
31	01	Anotações:				

2024

abril

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
31	01 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico das 18 às 22 h	02 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	03 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	04	05	06
07	08 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico das 18 às 22 h	09 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	10 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	11	12	13
14	15 Métodos Analíticos em Alimentos: microscópico das 18 às 22 h	16 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	17 Introdução à Metodologia Científica das 17 h às 21 h	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29 Controle Ambiental das 18 às 22h	30 Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h	01	02	03	04
05	06	Anotações:				

2024

maio

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
28	29	30	01	02	03	04
			FERIADO	Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h		
05	06	07	08	09	10	11
	Controle Ambiental das 18 às 22h	Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h		Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h		
12	13	14	15	16	17	18
	Controle Ambiental das 18 às 21h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h	Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h		
19	20	21	22	23	24	25
	Controle Ambiental das 18 às 22h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h	Microbiologia de Alimentos das 18 às 22 h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h		
26	27	28	29	30	31	01
	Química e Bioquímica de Alimentos das 18 às 22 h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h		<i>Corpus Christi</i>		
02	03	Anotações:				

2024

junho

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
	Química e Bioquímica de Alimentos das 18 às 22 h	Toxicologia de Alimentos das 15 às 18 h		Toxicologia de Alimentos das 16 às 18 h		
09	10	11	12	13	14	15
	Química e Bioquímica de Alimentos das 18 às 22 h					
16	17	18	19	20	21	22
	Química e Bioquímica de Alimentos das 18 às 22 h		Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h			
23	24	25	26	27	28	29
	Feriado em Niterói		Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h			
30	01	Anotações:				

2024

julho

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
30	01	02	03	04	05	06
	Química e Bioquímica de Alimentos das 18 às 22 h	Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h	Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h			
07	08	09	10	11	12	13
		Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h	Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h			
14	15	16	17	18	19	20
		Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h				
21	22	23	24	25	26	27
		Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h				
28	29	30	31	01	02	03
		Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 19 às 21 h				
04	05	Anotações:				

2024

agosto

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
	Turma 2024-2 - Atividades Complementares na Área de Ciência de Medicamentos e Alimentos das 18 às 20 h	Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h		Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h		
11	12	13	14	15	16	17
		Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h		Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 20h		
18	19	20	21	22	23	24
	Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h	Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h			
25	26	27	28	29	30	31

01

Biocecnologia Aplicada a Alimentos das **18 às 22 h**

02

Tecnologia e Processamento de Alimentos de **18 às 22h**

Anotações:

2024

setembro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
01	02 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	03	04 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	05	06	07
08	09 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	10	11 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	12	13	14
15	16 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	17	18 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	19	20	21
22	23 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	24 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	25 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	26	27	28
29	30 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	01	02	03	04	05
06	07	Anotações:				

2024

outubro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
29	30	01 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	02 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	03	04	05
06	07 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 20 h	08 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	09 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 20h	10	11	12
13	14	15 Dia do Professor	16	17	18	19
20	21	22 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	23	24	25	26
27	28 Dia do Servidor Público	29 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	30	31	01	02
03	04	Anotações:				

2024

novembro

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

2024

dezembro

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

2025

janeiro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
29	30	31	01	02	03	04
05	06 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	07	08	09	10	11
12	13 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	14	15 Encapsulação de Compostos Bioativos das 18 às 22 h	16	17	18
19	20 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	21	22 Encapsulação de Compostos Bioativos das 18 às 22 h	23	24	25
26	27 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	28	29 Encapsulação de Compostos Bioativos das 18 às 22 h	30	31	01
02	03	Anotações:				

2025

fevereiro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
26	27	28	29	30	31	01
02	03 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	04	05 Encapsulação de Compostos Bioativos das 18 às 21 h	06	07	08
09	10 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	11	12	13	14	15
16	17 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 22 h	18	19	20	21	22
23	24 Métodos Analíticos em Alimentos: físico-químico das 18 às 20 h	25	26	27	28	01
02	03	Anotações:				