

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 22 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:				

2025 março

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
23	24	25	26	27	28	01
02	03 CARNAVAL	04 CARNAVAL	05 CINZAS	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	31	Anotações:				

2025

abril

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

2025

maio

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

2025

junho

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

2025

julho

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

2025 agosto

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05 Técnicas Especiais de Análise das 18 às 22 h	06 Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h	07 Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial das 18 às 22 h	08	09
10	11	12	13 Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h	14 Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial das 18 às 22 h	15	16
17 Férias graduação - fim	18 Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h	19	20 Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h	21 Métodos Analíticos em Alimentos: sensorial das 18 às 22 h	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h

Rotulagem de Alimentos das 18 às 22 h

31

01

Anotações:

2025 setembro

DOMINGO **SEGUNDA-FEIRA** **TERÇA-FEIRA** **QUARTA-FEIRA** **QUINTA-FEIRA** **SEXTA-FEIRA** **SÁBADO**

31

01

Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h

02

03

Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h

04

05

06

07

08

Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 22h

09

10

Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h

11

12

13

INDEPENDÊNCIA

Propriedade Intelectual de 18 às 22h (optativa)

14

15

Inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos alimentares das 18 às 20h

16

17

Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18

18

19

20

	Propriedade Intelectual de 18 às 22h (optativa)		Microbiologia das 18 às 22 h			
21	22 Propriedade Intelectual de 18 às 22h (optativa)	23	24 Tecnologia e Processamento	25 Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 22 h	26	27
28	29 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	30	01	02	03	04
05	06	Anotações:				

2025		outubro				
DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
28	29	30	01 Tecnologia e Processamento	02 Métodos Analíticos em Alimentos: microbiológico das 18 às 20 h	03	04
05	06 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	07	08 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18

N. SRA. APARECIDA	Biologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h		DIA DO PROFESSOR			
19	20 Biologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	21	22 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	23	24	25
26	27 Biologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	28 DIA DO SERVIDOR PÚBLICO	29 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	30	31	01
02	03	Anotações:				

2025 novembro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
26	27	28	29	30	31	01
02 FINADOS	03 Biologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h	04	05 Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15

	Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 22 h		Tecnologia e Processamento de Alimentos de 18 às 22h			REPÚBLICA
16	17 Biotecnologia Aplicada a Alimentos das 18 às 20 h	18	19 Tecnologia e Processame	20 CONSCIÊNCIA NEGRA	21	22
23	24	25 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	26 Alimentos Funcionais e p	27 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	28	29
30	01	Anotações:				

2025 dezembro

DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
30	01	02 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	03 Alimentos Funcionais e p	04 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	05	06
07	08	09	10	11	12	13

		Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	Alimentos Funcionais e p.	Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h		
14	15	16 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 22 h	17 Alimentos Funcionais e p.	18 Garantia da Qualidade e Inocuidade de Alimentos das 18 às 20 h	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	Anotações:				