



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO
CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA
DEPARTAMENTO DE ENSINO**

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**HORÁRIO DE AULA E ORIENTAÇÕES SOBRE MATRÍCULA EM
DISCIPLINAS**

2021-1

**CUIABÁ
Abril/2021**

Considerando o calendário acadêmico 2021, divulgado à comunidade acadêmica através da Ordem Administrativa 006/2021, a Coordenação de curso de Engenharia de Alimentos torna público o horário de aulas referente ao semestre letivo 2021/1.

Como ainda persiste a crise sanitária imposta pela pandemia de COVID-19 e a necessidade do distanciamento social como medida de prevenção contra a disseminação do vírus, o período letivo vindouro funcionará na modalidade de Atividades Não Presenciais - ANP, através da execução dos Planos de Exercícios Domiciliares, em conformidade com a Instrução Normativa nº 009/2020, de 19 de agosto de 2020.

As metodologias utilizadas pelos professores do curso quanto à execução das atividades presenciais estão sob autonomia destes e pode variar entre síncrono (quando se utiliza aulas ao vivo através das ferramentas de reunião virtual), assíncrono (aulas previamente gravadas) ou mistas (síncrono e assíncrono).

As disciplinas totalmente assíncronas aparecem na grade de horário, entretanto não terão o horário cadastrado no sistema Q-acadêmico. Portanto, o (a) discente que queira cursar uma das disciplinas assíncronas e que possa estar chocando com alguma outra na grade, poderá realizar o pedido no sistema sem prejuízo do choque.

As disciplinas síncronas e mistas terão o horário cadastrado no sistema Q-acadêmico, portanto não poderão ser solicitadas com choques de horário com outras dos mesmos tipos.

Importante frisar que no próximo semestre não será realizada a matrícula em disciplinas com choque de horário conforme as condições acima estabelecidas, exceto os casos de formandos de 2021/1, que ainda assim deverão passar por uma avaliação do Colegiado de Curso para aprovação do pedido, excepcionalmente, devido à situação da pandemia e sem garantia de que será matriculado(a) em todas que solicitar na condição de choque.

O período de matrícula está dividido em duas fases: a primeira fase será entre os dias 11 e 13 de maio e a segunda fase consistirá no ajuste de matrícula que ocorrerá entre os dias 19 e 20 de maio. Portanto, a coordenação

do curso não fará ajustes manuais no sistema. O discente terá total responsabilidade sobre a escolha e solicitação das disciplinas.

Os discentes, que não realizarem o pedido de disciplinas, será caracterizado de acordo com o novo Regulamento Didático (Resolução nº 081, de 26 de novembro de 2020), como desistente mesmo que tenha realizado a rematrícula. Mesmo status será atribuído ao discente que solicitar as disciplinas e não as cursar efetivamente.

Desse modo, publicamos a relação de disciplinas que serão assíncronas:

1. Introdução à Engenharia de Alimentos
2. Informática Aplicada
3. Cálculo I
4. Química Analítica Qualitativa
5. Mecânica dos Fluidos
6. Gestão da Qualidade
7. Física IV
8. Transferência de calor e massa
9. Introdução à Gestão Ambiental
10. Análise de Alimentos I
11. Operações Unitárias II
12. Análise de Alimentos II
13. Laboratório Básico II
14. Produção Sucroalcooleira

O horário de aula 2021/1 segue anexo à essas orientações.

Prof. Carolina Balbino Garcia dos Santos

Coordenadora do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Portaria 2.100 de 28 de agosto de 2019.

1º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Introdução a Engenharia de Alimentos Carolina Balbino		Química Geral e Inorgânica Deiver				Geometria Analítica e Álgebra Linear Maurino				
Ter			Desenho Técnico Aparecida		Desenho Técnico Aparecida							
Qua		Introdução a Análise Química Elaine Coringa / Marcos Pantoja						Cálculo I Devair				
Qui		Física I Jonas Spolador						Metodologia da Pesquisa Sandro				
Sex		Química Geral e Inorgânica Deiver		Informática Aplicada Rodolfo								

2º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Física II Alessandro						Estatística Experimental Edgar		Estatística Experimental Edgar		
Ter			Cálculo II Maurino									
Qua	Química Analítica Qualitativa Adriana		Química Orgânica Julia									
Qui		Biologia Celular e Genética Leonardo						Física Experimental I Jonas Spolador				
Sex			Portugues Instrumental Maria Helena		Química Analítica Qualitativa Adriana							

3º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg			Bioquímica			Wander						
Ter		Mecanismos das Reações Orgânicas Rozilane		Mecanismos das Reações Orgânicas Rozilane				Física III			Alessandro	
Qua	Cálculo III Maurino				Relações Humanas Felicíssimo							
Qui		Microbiologia Geral Daniel						Química Analítica Quantitativa Eucarlos		Química Analítica Quantitativa Eucarlos		
Sex												

4º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Cálculo Numérico Edgar						Introdução a Ciência dos Alimentos Wander				
Ter		Análise Microbiológica de Alimentos Marilu		Análise Microbiológica de Alimentos Marilu				Física Experimental II Jonas Spolador				
Qua		Mecânica dos Fluidos Andrey	Mecânica dos Fluidos Andrey					Física IV Jesumar				
Qui		Físico Química Marcos Pantoja	Físico Química Marcos Pantoja									
Sex		Gestão da Qualidade Alencar		Métodos Instrumentais de Análises de Alimentos Demétrio								

5º Semestre Engenharia Alim

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg	Bioquímica de Alimentos Daniela											
Ter			Fundamentos da Nutrição Cristiane					Termodinâmica Deiver				
Qua	Química de Alimentos Daniela							Introdução a Gestão Ambiental Alencar				
Qui		Transferência de Calor e Massa Andrey		Transferência de Calor e Massa Andrey								
Sex												

6º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Análise de Alimentos I Rozilane						Eletrotécnica Marco Bulhões		Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos Luzilene Cassol		
Ter		Mecânica e Resistência de Materiais Jonas Spolador						Operações Unitária I Rafael Lira	Operações Unitária I Rafael Lira			
Qua												
Qui			Administração e Economia na Indústria de Alimentos Marcelo Ednan					Eletrotécnica Marco Bulhões				
Sex		Laboratório Básico I Rafael Lira										

7º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg				Processos na Indústria de Alimentos Carolina Balbino				Instrumentação e Controle Luzilene Cassol		Segurança do Trabalho Marco Bulhões		
Ter		Operações Unitária II Andrey		Operações Unitária II Andrey				Laboratório Básico II Andrey				
Qua	Matérias Primas de Origem Vegetal Nágela											
Qui		Matérias Primas de Origem Animal Marilu			Técnicas de Conservação de Alimentos Mayra							
Sex	Análise de Alimentos II Adriana											

8º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg												
Ter	Tecnologia de Leites e Derivados Nágela							Tecnologia de Carnes, Pescados, Ovos e Derivados Luzilene Cassol				
Qua		Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos Daryne										
Qui	Tecnologia de Frutas e Hortaliças Nágela							Tecnologia Enzimática e das Fermentações Marcos Rabelo				
Sex		Higiene e Legislação de Alimentos Elaine Coringa	Aditivos Coajuvantes Embalagens para Indústria Alimentos Daryne									

9º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Tecnologia de Águas e Efluentes Josias Coringa										
Ter			Tecnologia de Óleos e Gorduras Xisto					Modelagem e Simulação de Processos Edgar				
Qua	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing Alencar		Produção Sucoalcooleira Rozilane					Instalações, Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Rafael Lira	Instalações, Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Rafael Lira			
Qui		Refrigeração Daryne						Tecnologia de Bebidas Susel				
Sex				Toxicologia de Alimentos Elaine Coringa								