

Horários 2018.1 PPGCTA (SALA 1 UDESC USINAS – SC 160, Km 68, Saída para Saudades)

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00					
09:00 às 09:50			Tópicos Especiais CTA	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	
09:50 às 10:40			Tópicos Especiais CTA	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	
10:40 às 11:30			Tópicos Especiais CTA	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	
13:30 às 14:20	Propriedades Fís. e Termo. de Alim.	Microbiologia de Alim.		Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
14:20 às 15:10	Propriedades Fís. e Termo. de Alim.	Microbiologia de Alim.		Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
15:10 às 16:00	Propriedades Fís. e Termo De Alim.	Microbiologia de Alim.		Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
16:10 às 17:00				Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
19:00 às 19:50	Estatística Aplic. a CTA	Metod. da Pesq. Cient.*	Química e Bioq. de Alim.	Análise Instrumental de Alim.	
19:50 às 20:40	Estatística Aplic. a CTA	Metod. da Pesq. Cient.*	Química e Bioq. de Alim.	Análise Instrumental de Alim.	
20:40 às 21:10	Estatística Aplic. a CTA	Seminários CPTC **	Química e Bioq. de Alim.	Análise Instrumental de Alim.	
21:10 às 22:00	Estatística Aplic. a CTA				

* A disciplina de Metodologia da Pesquisa Científica terá aulas a cada 15 dias. **A disciplina de Seminários Cient. Proj. e Trab. Científ. será concentrada (aprox. 4 encontros).

A disciplina de Tecnologia de Processos Fermentativos será ministrada de forma concentrada de 26/06/2018 a 07/07/2018, turno vespertino (4 créditos a 5 créditos/encontro).

A disciplina de Tecnologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças será ministrada de forma concentrada por Vídeo Conferência de 19/02/2018 a 02/03/2018, turno noturno (4 créditos /encontro).

A disciplina de Docência Orientada não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).

1º semestre 2018		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Elisandra e Aniela
2	Estatística Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber e Elisandra
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Gilmar e Darlene
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andreia
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Elisandra
6	Tecnologia de Processos Fermentativos (3 créditos)	Aniela
7	Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (3 créditos)	Cassandro e Cristiano
8	Qualidade da Produção do Leite e Derivados (4 créditos)	Ana e Elisandra
9	Tecnologia de Carnes, Ovos e Derivados (3 créditos)	Marcel
10	Microbiologia de Alimentos (3 créditos)	Liziane
11	Análise Instrumental de Alimentos (3 créditos)	Gilmar
12	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Cleuzir
13	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos (3 créditos)	Alessandro