

### Horários das disciplinas do PPGCTA para 2021-2

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00		Metod. da Pesq. Cient.			Química e Bioq. de Alim.
09:00 às 09:50		Metod. da Pesq. Cient.	Biologia Molecular de Alim.	Mét. Mat. Aplicados a CTA	Química e Bioq. de Alim.
09:50 às 10:40		Metod. da Pesq. Cient.	Biologia Molecular de Alim.	Mét. Mat. Aplicados a CTA	Química e Bioq. de Alim.
10:40 às 11:30		Seminários Científicos		Mét. Mat. Aplicados a CTA	Química e Bioq. de Alim.
13:30 às 14:20	Termodinâmica Aplicada	Estatística Aplic. a CTA	Det. Alim. Gen. Modificados	Tópicos Especiais em CTA	<b>Reuniões do PPGCTA e DEAQ</b>
14:20 às 15:10	Termodinâmica Aplicada	Estatística Aplic. a CTA	Det. Alim. Gen. Modificados	Tópicos Especiais em CTA	
15:10 às 16:00	Termodinâmica Aplicada	Estatística Aplic. a CTA	Det. Alim. Gen. Modificados	Tópicos Especiais em CTA	
16:10 às 17:00	Termodinâmica Aplicada	Estatística Aplic. a CTA	Det. Alim. Gen. Modificados		
13:30 às 14:20					
14:20 às 15:10					
15:10 às 16:00					
16:10 às 17:00					

- **As disciplinas de Química e Bioquímica de Alimentos, e Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados** terão 4 aulas semanais e serão ministradas em um total de 12 semanas, totalizando 45 h/a.
- **A disciplina de Docência Orientada** não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).
- **Na disciplina de Tópicos Especiais em CTA** será abordado as atualidades em pesquisas e aplicações industriais de enzimas associadas a processos da ciência e tecnologia de alimentos [(Atualidades em Enzimologia Aplicada a CTA (3 créed.))]
- **A disciplina de metodologia da pesquisa científica** terá 3 aulas por semana e será ministrada em 10 semanas, totalizando 30 h/a.
- **A disciplina de Métodos Matemáticos Aplicados a CTA** será concentrada no início do semestre letivo da pós-graduação.

1° semestre 2019		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Alexandre (2)
2	Estatística Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3), Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Darlene (2)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andréia (3)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Galvão (1)
6	Termodinâmica Aplicada (4 créditos)	Galvão (4)
7	Biologia Molecular de Alimentos (2 créditos)	Liziane (2)
8	Mét. Mat. Aplicados a Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Cleuzir (3)
9	Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados (3 créditos)	Andréia (3)
10	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Aniela (3)

**LOCAL DAS AULAS (SALA 3 DO BLOCO II – BR 282, KM 574, SAÍDA PARA CHAPECÓ)**