

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00		Metodologia da Pesquisa Científica		Tópicos Especiais em CTA	Química e Bioquímica de Alimentos
09:00 às 09:50		Metodologia da Pesquisa Científica		Tópicos Especiais em CTA	Química e Bioquímica de Alimentos
09:50 às 10:40		Metodologia da Pesquisa Científica		Tópicos Especiais em CTA	Química e Bioquímica de Alimentos
10:40 às 11:30				Tópicos Especiais em CTA	Química e Bioquímica de Alimentos
13:30 às 14:20	Seminários Científicos	Estatística Aplicada à CTA	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	Tecnologia de Processos Fermentativos	
14:20 às 15:10		Estatística Aplicada à CTA	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	Tecnologia de Processos Fermentativos	
15:10 às 16:00		Estatística Aplicada à CTA	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	Tecnologia de Processos Fermentativos	
16:10 às 17:00		Estatística Aplicada à CTA	Qualidade da Produção de Leite e Derivados		

OBSERVAÇÕES:

- A disciplina de **Metodologia da Pesquisa Científica** terá 3 horas-aula semanais e será concluída em um total de 10 semanas, totalizando 30 h/a
- A disciplina de **Química e Bioquímica de Alimentos** terá 4 horas-aula semanais e será concluída em um total de 12 semanas, totalizando 45 h/a
- A disciplina de **Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos** terá 4 horas-aula semanais e será concluída em um total de 12 semanas, totalizando 45 h/a.
- A disciplina de **Docência Orientada** não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).

1º semestre 2022	Professores	Início das aulas
Docência Orientada (2 créditos)	Galvão (2)	A partir de 28/03
Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3), Elisandra (1)	08/03
Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Darlene (1), Geórgia (1)	29/03 às 08:30
Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andréia (3)	04/03
Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Elisandra (1)	28/03
Qualidade da Produção de Leite e Derivados (4 créditos)	Elisandra (4)	30/03
Tecnologia de Processos Fermentativos (3 créditos)	Aniela (3)	24/02
Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Marcia (3)	10/03

LOCAL DAS AULAS (SALA 5 DO BLOCO II – BR 282, KM 574, SAÍDA PARA CHAPECÓ)