

Horários das disciplinas do PPGCTA para 2022-2

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00				Termodinâmica Apl./ Tópicos Especiais em CTA	
09:00 às 09:50				Termodinâmica Apl./ Tópicos Especiais em CTA	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos
09:50 às 10:40				Termodinâmica Apl./ Tópicos Especiais em CTA	
10:40 às 11:30				Termodinâmica Apl./ Tópicos Especiais em CTA	
13:30 às 14:20		Estatística Aplicada à CTA	Biologia Molecular de Alimentos	Engenharia Bioquímica	
14:20 às 15:10		Estatística Aplicada à CTA	Biologia Molecular de Alimentos	Engenharia Bioquímica	
15:10 às 16:00		Estatística Aplicada à CTA	Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados	Engenharia Bioquímica	
16:10 às 17:00		Estatística Aplicada à CTA	Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados		
17:00 às 17:50			Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados		
19:00 às 19:50		Química e Bioquímica de Alim.	Metodologia da Pesquisa Cient.		
19:50 às 20:40		Química e Bioquímica de Alim.	Metodologia da Pesquisa Cient.		
20:50 às 21:40		Química e Bioquímica de Alim.	Metodologia da Pesquisa Cient.		
21:40 às 22:30		Química e Bioquímica de Alim.			

- **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
1	Docência Orientada (2 créditos)	Galvão (2)
2	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3), Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos) – Início em 17/08	Darlene (1), Geórgia (1)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andréia (3)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Geórgia (1)
6	Termodinâmica Aplicada (4 créditos)	Galvão (4)
7	Biologia Molecular de Alimentos (2 créditos)	Liziane (2)
8	Detecção de Alimentos Geneticamente Modificados (3 créditos)	Andréia (3)
9	Engenharia Bioquímica (3 créditos)	Aniela (3)
10	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Marcia (3)

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