

Horários das disciplinas do PPGCTA para 2023-1

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00					
09:00 às 09:50					
09:50 às 10:40					
10:40 às 11:30					
13:30 às 14:20	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos	Estatística Aplicada à CTA	Microbiologia de Alimentos	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	
14:20 às 15:10	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos	Estatística Aplicada à CTA	Microbiologia de Alimentos	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	
15:10 às 16:00	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos	Estatística Aplicada à CTA	Microbiologia de Alimentos	Qualidade da Produção de Leite e Derivados	
16:10 às 17:00	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos	Estatística Aplicada à CTA		Qualidade da Produção de Leite e Derivados	
17:00 às 17:50			Tecnologia de Processos Fermentativos		
19:00 às 19:50		Química e Bioquímica de Alim.	Tecnologia de Processos Fermentativos / Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Metodologia da Pesquisa Cient.	
19:50 às 20:40		Química e Bioquímica de Alim.	Tecnologia de Processos Fermentativos / Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Metodologia da Pesquisa Cient.	
20:50 às 21:40		Química e Bioquímica de Alim.	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Metodologia da Pesquisa Cient.	
21:40 às 22:30					

- 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 **Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças** será ministrada de forma concentrada entre os dias 01 e 15 de março das 18:30 às 22:00, totalizando 45 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 Análise Instrumental de Alimentos** será ministrada de forma concentrada a partir de 17 a 28/04, das 19h às 22h.
- A disciplina de Docência Orientada não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).
- **A disciplina de Tecnologia de Processos Fermentativos** irá iniciar em 01/03/2023.

1º semestre 2023		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Daniel (2)

2	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3), Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Darlene (1) Geórgia (1)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andréia (3)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Galvão (1)
6	Análise Instrumental de Alimentos (3 créditos)	Alexandre (3)
7	Qualidade da Produção de Leite e Derivados (4 créditos)	Daniel (4)
8	Microbiologia de Alimentos (3 créditos)	Liziane (3)
9	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos (3 créditos)	Galvão (3)
10	Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (3 créditos)	Cristiano (3)
11	Tecnologia de Processos Fermentativos (3 créditos)	Aniela (3)
12	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)