

Horários das disciplinas do PPGCTA para 2025.1

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00		Qualidade na Produção do Leite e Derivados			
09:00 às 09:50		Qualidade na Produção do Leite e Derivados			
09:50 às 10:40		Qualidade na Produção do Leite e Derivados			
10:40 às 11:30		Qualidade na Produção do Leite e Derivados			
13:30 às 14:20		Química e Bioquímica de Alimentos	Pesquisa Orientada	Estatística aplicada a CTA	Seminários Científicos
14:20 às 15:10		Química e Bioquímica de Alimentos	Pesquisa Orientada	Estatística aplicada a CTA	
15:10 às 16:00		Química e Bioquímica de Alimentos	Pesquisa Orientada	Estatística aplicada a CTA	
16:10 às 17:00		Tópicos Especiais em CTA	Pesquisa Orientada	Estatística aplicada a CTA	
17:00 às 17:50	Microbiologia de Alimentos	Tópicos Especiais em CTA			
17:50 às 18:40	Microbiologia de Alimentos	Tópicos Especiais em CTA			
19:00 às 19:50	Microbiologia de Alimentos	Tópicos Especiais em CTA		Metodologia da Pesquisa Cient.	
19:50 às 20:40				Metodologia da Pesquisa Cient.	
20:40 às 21:30				Metodologia da Pesquisa Cient.	
21:40 às 22:30					

- **Pesquisa Orientada:** concentrada nas seguintes datas: 02, 09, 23 e 30 de abril; 04, 11, 18 e 25 de junho (quartas-feiras).

- **Metodologia da Pesquisa Científica:** concentrada em 10 semanas.

- **Tópicos Especiais em CTA:** concentrada em 12 encontros, iniciando em 11/03/2025.

- **Docência Orientada** não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA)

1° semestre 2025		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Marcel (2)
2	Estatística aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3) /Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Geórgia (1) / Darlene (1)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Aniela (1,5) / Liziane (1,5)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Elisandra (1)
6	Qualidade na Produção do Leite e Derivados (4 créditos)	Elisandra (3) /Daniel (1)
7	Pesquisa Orientada (2 créditos)	Aniela (2)
8	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Marcia (3)
9	Microbiologia de Alimentos	Liziane (3)

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