

**Horários das disciplinas do PPGCTA para 2026.1**

<b>Horário</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
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		Tópicos Especiais em CTA	Qualidade na Produção do Leite e Derivados	Estatística aplicada à CTA	Metodologia da Pesquisa
14:20 às 15:10		Tópicos Especiais em CTA	Qualidade na Produção do Leite e Derivados	Estatística aplicada à CTA	Metodologia da Pesquisa
15:10 às 16:00		Tópicos Especiais em CTA	Qualidade na Produção do Leite e Derivados	Estatística aplicada à CTA	Metodologia da Pesquisa
16:10 às 17:00		Química e Bioquímica de Alimentos	Qualidade na Produção do Leite e Derivados	Estatística aplicada à CTA	Metodologia da Pesquisa
17:00 às 17:50		Química e Bioquímica de Alimentos	Microbiologia de Alimentos		
17:50 às 18:40		Química e Bioquímica de Alimentos	Microbiologia de Alimentos		
19:00 às 19:50	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos		Microbiologia de Alimentos	Seminários	
19:50 às 20:40	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos				
20:40 às 21:30	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos				
21:40 às 22:30					

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

- Metodologia da Pesquisa será oferecida de forma concentrada, em: 06/03/2026; 13/03/2026; 20/03/2026; 27/03/2026; 10/04/2026; 24/04/2026; 08/05/2026 e 26/06/2026.

1º semestre 2026		<b>Professores</b>
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)
8	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos (3 créditos)	Marcia (3)
9	Microbiologia de Alimentos	Liziane (3)
10	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos (3 créditos)	Galvão (3)

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