

Horários das disciplinas do PPGCTA para 2021-1

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
08:10 às 09:00		Metod. da Pesq. Cient.			Química e Bioq. de Alim.
09:00 às 09:50		Metod. da Pesq. Cient.	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
09:50 às 10:40		Metod. da Pesq. Cient.	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
10:40 às 11:30		Seminários Científicos	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
13:30 às 14:20	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Qual. Prod. do Leite e Deriv.	Análise Instrumental de Alim.	Reuniões PPGCTA e DEAQ
14:20 às 15:10	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Qual. Prod. do Leite e Deriv.	Análise Instrumental de Alim.	
15:10 às 16:00	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Qual. Prod. do Leite e Deriv.	Análise Instrumental de Alim.	
16:10 às 17:00		Estatística Aplic. a CTA	Qual. Prod. do Leite e Deriv.		
17:00 às 17:50	Tecnologia de Proc. Fermentativos				
17:50 às 18:40	Tecnologia de Proc. Fermentativos				
18:40 às 19:30	Tecnologia de Proc. Fermentativos				

A disciplina de **TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS: A DEFINIR.**

A disciplina de **DOCÊNCIA ORIENTADA** não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).

A disciplina de **QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS** terá 4 créditos semanais e será ministrada em 12 Semanas.

A disciplina de **METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA** terá 3 créditos semanais e será ministrada em 10 Semanas.

1° Semestre 2021-1		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Alexandre (2)
2	Estatística Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3) Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Darlene (2)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andreia (3)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Galvão (1)
6	Tecnologia de Processos Fermentativos (3 créditos)	Aniela (3)
7	Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (3 créditos)	Cassandro (2) Cristiano (1)
8	Qualidade da Produção do Leite e Derivados (4 créditos)	Ana (1) e Elisandra (3)
9	Tecnologia de Carnes, Ovos e Derivados (3 créditos)	Marcel (3)
10	Microbiologia de Alimentos (3 créditos)	Liziane (3)
11	Análise Instrumental de Alimentos (3 créditos)	Alexandre (3)
12	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)