

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

## CALENDÁRIO DAS DISCIPLINAS

### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

#### 2º SEMESTRE / 2024

As aulas do PPG-CTA são concentradas em uma semana ao mês.  
As datas das aulas estão listadas abaixo:

MÊS	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Agosto</b>	26	27	28	29	30
<b>Setembro</b>	16	17	18	19	20
<b>Outubro</b>	07	08	09	10	11
<b>Novembro</b>	04	05	06	07	08
<b>Dezembro</b>	02	03	04	05	06

#### *Disciplinas obrigatórias:*

1 -Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II (30h)  
Profª. Drª Aline Alberti

#### *Disciplinas optativas:*

1. Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Tecnologia de bebidas alcoólicas I, II, III e IV (60h - 15h cada tópico)

Prof. Dr. Alessandro Nogueira  
Prof. Dr. Luiz Gustavo Lacerda

2. Tecnologia de Produtos lácteos (60h)

Prof. Dr. Alessandro Nogueira

3. Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II (30h - 15h cada tópico)

Prof. Dr. Renata Dinnies Santos Salem

4. Bioprocessos e Alimentos Fermentados (60h)

Prof. Dr. Eliane Dalva Godoy

5. Análise Instrumental de Alimentos II (60h)

Prof. Dr. Egon Schnitzler

Profª Drª Radla Zabian Bassetto Bisinella

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

**Agosto**

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
08:00— 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II	Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV
13:30- 17:30h	Análise Instrumental de Alimentos II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	Análise Instrumental de Alimentos II		Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV
18:30 - 22:30h	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV					

**Setembro**

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00— 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II	Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados
13:30-17:30h	Análise Instrumental de Alimentos II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	Análise Instrumental de Alimentos II		Tecnologia de Produtos lácteos
18:30 -22:30h				TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV	

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

**Outubro**

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00— 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II	Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados
13:30-17:30h	Análise Instrumental de Alimentos II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	Análise Instrumental de Alimentos II		Tecnologia de Produtos lácteos
18:30 -22:30h	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV			TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV	

**Novembro**

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00— 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II	Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados
13:30-17:30h	Análise Instrumental de Alimentos II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	Análise Instrumental de Alimentos II		Tecnologia de Produtos lácteos
18:30 -22:30h	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV			TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV	

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

Dezembro

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00-- 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II	Tecnologia de Produtos lácteos	TECTA: Segurança e qualidade na cadeia produtiva de Alimentos I e II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados
13:30-17:30h	Análise Instrumental de Alimentos II	Bioprocessos e Alimentos Fermentados	Análise Instrumental de Alimentos II		Tecnologia de Produtos lácteos
18:30 -22:30h	TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV			TECTA: Tecnologia de bebidas alcoolicas I, II, III e IV	

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Aline Alberti  
Coordenadora

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos