

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
Agosto	26	27	28	29	30
Setembro	16	17	18	19	20
Outubro	07	08	09	10	11
Novembro	04	05	06	07	08
Dezembro	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.^a Dr.^a Aline Alberti
Coordenadora

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos