

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**  
**ESCOLA DE AGRONOMIA**  
**COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**ANO LETIVO: 2018 - Semestre 1**

Goiânia, 20 de dezembro de 2017

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
08h00 – 12h00 min	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio) <b>48h – 03 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)		Metodologia da Investigação Científica (Profa. Tatianne) <b>32h – 02 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)		Bioprocessos e suas Aplicações na Ciência e Tecnologia de Alimentos (Profa. Franciello) <b>48 h – 3 créditos</b>  <b>Optativa</b> Sala 207 (Prédio Pequi)
ALMOÇO					
14h – 18h	Seminários II (Prof. Manoel) <b>32h – 02 créditos</b>  <b>Obrigatória (oferta só para doutorado)</b> Sala 207 (Prédio Pequi)	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio) <b>48h – 03 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)	Biologia Molecular (Prof. Luiz Artur) <b>48h – 03 créditos</b>  <b>Optativa</b> Sala 207 (Prédio Pequi)		Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos (Prof. Márcio) <b>48h – 03 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)

**\*\* OBS: A disciplina Análise de Alimentos (64 h – 04 créditos obrigatória Profª. Priscila, Profª Clarissa e Prof. Eduardo Asquieri) será ofertada nas duas últimas semanas de junho (entre os dias 18/06/2018 e 28/06/2018 das 08h00 às 18h00 de segunda-feira à quinta-feira).**

**Prof. Dr. Márcio Caliari**  
**Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**