

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) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)		Metodologia da Investigação Científica (Profa. Tatianne) 32h – 02 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)		Bioprocessos e suas Aplicações na Ciência e Tecnologia de Alimentos (Profa. Francielo) 48 h – 3 créditos Optativa Sala 207 (Prédio Pequi)
ALMOÇO					
14h – 18h	Seminários II (Prof. Manoel) 32h – 02 créditos Obrigatória (oferta só para doutorado) Sala 207 (Prédio Pequi)	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)	Biologia Molecular (Prof. Luiz Artur) 48h – 03 créditos Optativa Sala 207 (Prédio Pequi)		Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos (Prof. Márcio) 48h – 03 créditos Obrigatória 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 á quinta-feira).

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