

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**  
**ESCOLA DE AGRONOMIA**  
**COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**ANO LETIVO: 2020 - Semestre 1**

Goiânia, 29 de janeiro de 2020

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
08h00 – 12h00 min		Metodologia da Investigação Científica (Profª. Tatianne) <b>32h – 02 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)	Seminários II (Prof. Márcio) <b>32h – 02 créditos</b>  <b>Obrigatória</b> <b>(oferta só para doutorado)</b> Sala 207 (Prédio Pequi)		
<b>ALMOÇO</b>					
14h – 18h	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio) <b>48h – 03 créditos</b> <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio) <b>48h – 03 créditos</b> <b>Obrigatória</b> Sala 207 (Prédio Pequi)			

**\*\* OBS: A disciplina Análise de Alimentos (64 h – 04 créditos obrigatória) será ofertada nas duas últimas semanas de junho (entre os dias 15/06/2020 e 26/06/2020);**

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

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**  
**ESCOLA DE AGRONOMIA**  
**COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**ANO LETIVO: 2020 - Semestre 1**

Goiânia, 29 de janeiro de 2020

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
8:30 a 12:30 Semana de Dia de 15 a 18 4h	Professora Tania  Teórica		Professora Tania  Teórica		Professora Priscila Teoria e Prática
<b>ALMOÇO</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>ALMOÇO</b>
13 :00 a 17:00 Semana de Dia de 15 a 18 4h	Professora Tania  Teórica	Professora Tania Teórica	Professora Tania Teórica	Professora Tania Teórica	
8:30 a 12:30 Semana de Dia de 23 a 26 4h		Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG
<b>ALMOÇO</b>					
13 :00 a 18:00 Semana de Dia de 23 a 26 5h		Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Prática LAB.QBA/FF/UFG	Prof. Asquieri Apresentação de Resultados MINI AUDITÓRIO FF/UFG

**\*\* OBS: A disciplina Análise de Alimentos (64 h – 04 créditos obrigatória** Profa. Priscila, Prof. Eduardo Asquieri e Profa. Tânia) será ofertada nas duas últimas semanas de junho (entre os dias **15/06/2020 e 26/06/2020**). **1ª Semana - Parte teórica (28hs):** De 15 a 19/06 (Segunda a Quinta-feira) - das 8:30h às 12:30h e das 13h às 17h; **2ª Semana - Parte prática (36hs):** - De 23 a 26/06 - (Terça a Sexta feira) - das 8:30h às 12:30h e das 13h às 18h;