

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
ESCOLA DE AGRONOMIA
COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANO LETIVO: 2017 - Semestre 1

Goiânia, 08 de dezembro de 2017.

Período: 13/03 a 30 junho/2017					
HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
08h00min – 12h00min	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio e Franciello) 48h – 03 crédito Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)	Química de Carboidratos (Profª. Eduardo) 48h – 03 créditos Optativa Laboratório Química de Pesquisa Alimentos (Fac. Farmácia)	Análise de Alimentos (Profª. Priscila) 64h – 04 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)	Metodologia da Investigação Científica (Profª Tatiane) 32h – 02 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)	
ALMOÇO					
13h00min – 17h00min	Métodos Avançados de Elucidação Estrutural por RMN (Prof. Luciano) 64 h – 4 créditos Optativa (Instituto de Química)	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio e Franciello) 48h – 03 crédito Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)	Biologia Molecular (Profª. Luiz Artur) 48h – 03 créditos Optativa Sala 209 (Prédio Pequi)	Seminários II (Prof. Manoel) 32h - 02 créditos Obrigatória (só para doutorado) Sala 207 (Prédio Pequi)	Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos (Prof. Márcio) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 207 (Prédio Pequi)

Prof. Dr. Manoel Soares Soares Júnior
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos