UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS ESCOLA DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Goiânia, 31 de março de 2023

DISCIPLINAS OFERTADAS - ANO LETIVO: 2023 - Semestre 1

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08h – 12h	Análise de Alimentos PARTE TEÓRICA (Profas. Priscila e Tânia) (28h de 64h – 04 créditos) Obrigatória Sala 12 Desenvolvimento Rural	Análise Físico-química de produtos cárneos (Profa. Eliane Mársico) 32h – 02 créditos Optativa Aulas remotas	Análise de Alimentos PARTE TEÓRICA (Profas. Priscila e Tânia) (28h de 64h – 04 créditos) Obrigatória Sala 12 Redação de Artigos Científicos (Profa. Gardênia) 48h - 03 créditos Optativa Condensada a partir de 14/06/2023	Metodologia da Investigação Científica (Profa. Tatianne) 32h – 02 créditos Obrigatória Sala 12 Desenvolvimento Rural	Análise de Alimentos PARTE TEÓRICA (Profas. Priscila e Tânia) (28h de 64h – 04 créditos) Obrigatória Sala 35 Prédio Mangaba
14h – 18h	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 12 Desenvolvimento Rural	Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 12 Desenvolvimento Rural	Seminários II (Prof. Manoel) 32h – 02 créditos Obrigatória (oferta só para doutorado) Sala 210		Treatment and Valorization of Residues from the Food Industry (Prof Julião Pereira) em inglês 32h – 02 créditos Optativa Sala 210 Prédio Pequi
19h – 22h			Tópicos Especiais: biomateriais biodegradáveis funcionalizados com compostos bioativos para aplicações em alimentos (Dra Mariana Egea & Dr Josemar Gonçalves) 64h Aulas remotas		

** OBS: A parte TEÓRICA da disciplina de Análise de Alimentos será ministrada do dia 20/03 à 27/03, online, via Google meet, das 8h às 11:40 e das 13h às 16:40. A parte PRÁTICA (36 horas) será ministrada pelo Prof. Eduardo Asquieri de forma condensada na semana do dia 10/04 ao dia 17/04.

Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos