

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS PARA O 1º SEMESTRE DE 2023 (PRESENCIAL)

1º MÓDULO: 20/03 a 21/04/2023.

2º MÓDULO: 24/04 a 26/05/2023.

3º MÓDULO: 29/05 a 30/06/2023.

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09:00 às 11:30	Pigmentos Naturais: Propriedades Químicas, Estabilidade e Capacidade Antioxidante (45 h) Prof. Renan Chisté	<u>Tópicos Especiais: Redação Científica (45 h)</u> Prof. Gustavo Pereira	Seminários (45 h) Profa. Andressa Jantzen	Planejamento de Experimentos (45 h) Prof. Camilo Teixeira (Módulo 1) Profa. Heloisa Medeiros (Módulo 2) Profa. Luiza Martins (Módulo 3)	Aspectos Microbiológicos e Bioquímicos de Bebidas Fermentadas e Fermento-destiladas (45 h) Prof. Nelson Ferreira
	Gestão de Qualidade em Alimentos (45 h) Prof. Hamilton Mendes (Módulos 1 e 2)		Gestão de Qualidade em Alimentos (45 h) Profa. Consuelo Sousa (Módulo 3)		
14:00 às 16:30	Química e Bioquímica de Alimentos (45 h) Profa. Alessandra Lopes (Módulo 1) Prof. Rosivaldo Borges (Módulo 2) Profa. Lúcia Lourenço (Módulo 3)	<u>Tópicos Especiais: Introdução à Análise Multivariada de Dados (45 h)</u> Prof. Neirivaldo Cavalcante	Métodos Cromatográficos, Espectrométricos e Potenciométricos (45 h) Prof. Jesus Souza	Tecnologia de Produtos de Origem Animal (45 h) Profa. Nayara Araujo	<u>Tópicos Especiais: Química de Produtos Naturais Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos (45 h)</u> Prof. Mozaniel Oliveira
		Secagem de Alimentos (45 h) Prof. Rosinelson Pena (Módulo 1) Profa. Heloisa Medeiros (Módulos 2 e 3)			

Observação importante: Todos os alunos **devem** solicitar efetivação da matrícula nas atividades de acompanhamento obrigatórias do Mestrado (DI a DIV) e do Doutorado (TI a TVIII) correspondentes ao seu andamento no PPGCTA.