

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS PARA O 1º SEMESTRE DE 2021

1º MÓDULO: 22/03 a 23/04/2021

2º MÓDULO: 26/04 a 28/05/2021

3º MÓDULO: 31/05 a 02/07/2021

SIGADISCIPLINAS	CH: 15 hs	Dia/Horário	CH: 15 hs	Dia/Horário	CH: 15 hs	Dia/Horário
	1º modulo		2º modulo		3º modulo	
Aspectos Microbiológicos e Bioquímicos de Bebidas Fermentadas e Fermento-Destiladas (45 h)	Prof. Nelson Rosa	Sexta-feira 9:00 às 11:30	Prof. Nelson Rosa	Sexta-feira 9:00 às 11:30	Prof. Nelson Rosa	Sexta-feira 9:00 às 11:30
Gestão de Qualidade em Alimentos (45 h)	Prof. Hamilton Mendes	Quinta-feira 8:30 às 11:00	Prof. Hamilton Mendes	Quinta-feira 8:30 às 11:00	Profa. Consuelo Sousa	Quinta-feira 8:30 às 11:00
Métodos Cromatográficos, espectroscópicos e potenciométricos (45 h)	Prof. Jesus Souza	Quarta-feira 9:00 às 11:30	Renan Chisté	Quarta-feira 9:00 às 11:30	Renan Chisté	Quarta-feira 9:00 às 11:30
Secagem de Alimentos (45 h)	Prof. Camilo Barroso	Sexta-feira 14:00 às 16:30	Profa. Heloisa Medeiros	Sexta-feira 14:00 às 16:30	Profa. Heloisa Medeiros	Sexta-feira 14:00 às 16:30
Tecnologia de Produtos de Origem Animal (45 h)	Profa. Lúcia Lourenço	Quinta-feira 14:30 às 17:00	Profa. Regina Joele	Quinta-feira 14:30 às 17:00	Prof. Rosinelson Pena	Quinta-feira 14:30 às 17:00
Tópicos Especiais III: Escrita Científica (45 h)	Prof. Gustavo Pereira	Segunda-feira 14:00 às 16:30	Prof. Gustavo Pereira	Segunda-feira 14:00 às 16:30	Prof. Gustavo Pereira	Segunda-feira 14:00 às 16:30
Tópicos Especiais III: Tecnologias Limpas (45 h)	Profa. Edna Amante	Quinta-feira 14:00 às 16:30	Profa. Edna Amante	Quinta-feira 14:00 às 16:30	Profa. Luiza Meller	Quinta-feira 14:00 às 16:30
Tópicos Especiais III: Reologia Aplicada ao Desenvolvimento e ao Estudo de Estabilidade de Formulações (45 h)	Prof. Antonio Rodrigues	Sexta-feira 9:00 às 11:30	Prof. Antonio Rodrigues	Sexta-feira 9:00 às 11:30	Prof. Antonio Rodrigues	Sexta-feira 9:00 às 11:30