

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS RIO POMBA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

HORÁRIO DAS AULAS DO PPGCTA 2024-1

HORÁRIO	QUINTA-FEIRA				SEXTA-FEIRA		
07:00 – 08:00	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (Prof. André) – Sala Anexa – DCTA III		Tópicos em Ciência e Tecnologia de Alimentos I (Profª. Vanessa) – Laboratório de Análise Sensorial		Gestão da Segurança de Alimentos (Profª. Wellington) – Sala Anexa – DCTA III		
08:00 – 09:00							
09:00 – 10:00	Gestão da Segurança de Alimentos (Profª. Wellington) – Sala Anexa – DCTA III				Seminário I (Profª. Aurélia) – Biblioteca – Sala I		Seminário II (Profª. Eliane) – Sala Anexa – DCTA III
10:00 – 11:00							
11:00 – 13:00	- ALMOÇO -						
13:00 – 14:00	Análise e Legislação de Alimentos (Profª. Fabiana) – Lab. de Análise de Alimentos - DCTA III	Industrialização da Carne (Prof. Augusto) - Unidade de Proc. de Carnes	Tecnologia de Produtos Lácteos (Prof. Antônio Fernandes) – online	Tópicos em Ciência e Tecn. de Alimentos II (Profª. Eliane): disciplina ministrada em inglês – Sala Anexa – DCTA III	Microbiologia de Alimentos (Prof. Maurilio) – Sala Anexa – DCTA III	Secagem de Produtos Vegetais (Prof. Gabriel) – online	
14:00 – 15:00	Análise e Legislação de Alimentos (Profª. Fabiana) – Lab. de Análise de Alimentos - DCTA III	Industrialização da Carne (Prof. Augusto) - Unidade de Proc. de Carnes	Tecnologia de Produtos Lácteos (Prof. Antônio Fernandes) – online	Tópicos em Ciência e Tecn. de Alimentos II (Profª. Eliane): disciplina ministrada em inglês – Sala Anexa – DCTA III	Microbiologia de Alimentos (Prof. Maurilio) – Sala Anexa – DCTA III	Secagem de Produtos Vegetais (Prof. Gabriel) – online	
15:00 – 16:00	Análise e Legislação de Alimentos (Profª. Fabíola) – Lab. de Análise de Alimentos - DCTA III	Industrialização da Carne (Prof. Augusto) - Unidade de Proc. de Carnes	Tecnologia de Produtos Lácteos (Prof. Antônio Fernandes) – online	Tópicos em Ciência e Tecn. de Alimentos II (Profª. Eliane): disciplina ministrada em inglês – Sala Anexa – DCTA III	Microbiologia de Alimentos (Prof. Maurilio) – Sala Anexa – DCTA III		
16:00 – 17:00	Análise e Legislação de Alimentos (Profª. Fabíola) – Lab. de Análise de Alimentos - DCTA III		Tecnologia de Produtos Lácteos (Prof. Antônio Fernandes) – online				
17:00 – 18:30	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (Prof. André) – Sala Anexa – DCTA III						
18:30 – 19:30	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (Prof. André) – Sala Anexa – DCTA III						Ciência e Tecnologia da Carne <i>In Natura</i> (Prof. Eduardo). Horário a combinar com o professor - online
19:30 – 20:30							Ciência e Tecnologia da Carne <i>In Natura</i> (Prof. Eduardo). Horário a combinar com o professor - online