QUADROS DE HORÁRIOS- SEGUNDO SEMESTRE DO CURSO- 2021/1 Curso de ESPECIALIZAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - NOTURNO Semestre - Início em 22 de março de 2021 e Término em 17 de julho de 2021 Conforme proposta de calendário - Processo no SEI, nº 23100.015292/2020-12

Terceiro Bimestre (22/03 a 15/05/2021)- Turma 10								
Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
18:50 – 19:45			Biotecnologia de Alimentos	Conservação de frutas e hortaliças	Cromatografia aplicada à análise de alimentos			
19:45 – 20:40			Biotecnologia de Alimentos	Conservação de frutas e hortaliças	Cromatografia aplicada à análise de alimentos			
20:50 – 21:45			Biotecnologia de Alimentos	Conservação de frutas e hortaliças	Cromatografia aplicada à análise de alimentos			
21:45 – 22:40			Biotecnologia de Alimentos	Conservação de frutas e hortaliças	Cromatografia aplicada à análise de alimentos			

Código	Disciplina	(T-P)	СН	Pré- Requisito	Professor	Sala* 2021/1
	Biotecnologia de Alimentos	(2-0)	30	Não há	Carla Pohl Sehn	Plataforma on-line
	Conservação de frutas e hortaliças	(2-0)	30	Não há	Paula Ferreira de Araújo Ribeiro	Plataforma on-line
	Cromatografia aplicada à análise de alimentos	(2-0)	30	Não há	Valcenir Júnior Mendes Furlan	Plataforma on-line

^{*}O link para o acesso a aula será disponibilizado pelo professor responsável pelo componente curricular.

Quarto Bimestre (17/05 a 17/07/2021) - Turma 10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
8:25 – 9:20						TCC
9:30 – 10:25						TCC
10:25 – 11:20						TCC
11:20 – 12:15						TCC

Código	Disciplina	(T-P)	СН	Pré- Requisito	Professor	Sala* 2021/1
	Trabalho de Conclusão de Curso	(2-0)	30	Não há	Leomar Hackbart da Silva	Plataforma on-line

^{*}O link para o acesso a aula será disponibilizado pelo professor responsável pelo componente curricular.

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
18:50 – 19:45			Controle de Qualidade de Alimentos	Análise Descritiva Quantitativa de Atributos Sensoriais	Tecnologia de panificação e confeitaria
19:45 – 20:40			Controle de Qualidade de Alimentos	Análise Descritiva Quantitativa de Atributos Sensoriais	Tecnologia de panificação e confeitaria
20:50 – 21:45			Controle de Qualidade de Alimentos	Análise Descritiva Quantitativa de Atributos Sensoriais	Tecnologia de panificação e confeitaria
21:45 – 22:40			Controle de Qualidade de Alimentos	Análise Descritiva Quantitativa de Atributos Sensoriais	Tecnologia de panificação e confeitaria

Código	Disciplina	(T-P)	СН	Pré- Requisito	Professor	Sala* 2021/1
	Controle de Qualidade de Alimentos	(2-0)	30	Não há	Fernanda Fiorda Mello	Plataforma on-line
	Análise Descritiva Quantitativa de Atributos Sensoriais	(1-1)	30	Não há	Angelita Machado Leitão	Plataforma on-line
	Tecnologia de panificação e confeitaria	(1-1)	30	Não há	Tiago André Kaminski	Plataforma on-line