

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - UFES**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS - CCAE**  
**Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PCTA**

**HORÁRIOS DE AULAS DO PCTA - 2º SEMESTRE LETIVO DE 2021 – EARTE**

**2021/1.2**

**Manhã**

<b>Horário</b>	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>08:00 – 10:00</b>	PCTA-1130 - Análise Estatística Prof. Joel (08 as 10 Hs)	PCTA-1130 - Análise Estatística Prof. Joel (08 as 10 Hs)	PCTA-1151 – Qualidade e Segurança de Carne e Produtos Derivados Profa. Consuelo (08 as 10 Hs)	PCTA-2202 – Tópicos Especiasi III: Biodisponibilidade de Nutrientes Profa. Neuza (08 as 10 Hs)	Seminário I e II (08 as 10 Hs) Professores Raquel / Tarcísio/Jussara
<b>10:00 – 12:00</b>			PCTA-1151 – Qualidade e Segurança de Carne e Produtos Derivados Profa. Consuelo (10 as 12 Hs)  PCTA-1107 - Ciência e Tecnologia de Embalagem Prof. Joel (10 as 12 Hs)	PCTA-2202 – Tópicos Especiasi III: Biodisponibilidade de Nutrientes Profa. Neuza (10 as 12 Hs)  PCTA-1107 - Ciência e Tecnologia de Embalagem Prof. Joel (10 as 12 Hs)	Pcta-1124 – Microbiologia de Alimentos Profa. Patrícia (10 as 12 Hs)

**Tarde**

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>14:00 – 16:00</b>	<p>PCTA-1103 - Análise Sensorial de Alimentos</p> <p>Profa. Suzana (14 as 16 Hs)</p>		<p>Pcta-1142 – Aspectos Bioquímicos e Nutricionais dos Lipídios</p> <p>Prof. André (14 as 16 Hs)</p> <hr/> <p>Pcta-1124 – Microbiologia de Alimentos</p> <p>Profa. Patrícia (14 as 16 Hs)</p>	<p>Pcta-1142 – Aspectos Bioquímicos e Nutricionais dos Lipídios</p> <p>Prof. André (14 as 16 Hs)</p>	<p>PCTA-1102 – Análise de Alimentos</p> <p>Prof. Luciano (14 as 16 Hs)</p> <hr/>
<b>16:00 – 18:00</b>	<p>PCTA-1103 - Análise Sensorial de Alimentos</p> <p>Profa. Suzana (16 as 18 Hs)</p>		<p>PCTA-1102 – Análise de Alimentos</p> <p>Prof. Luciano (16 as 18 Hs)</p> <hr/>		