

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 DE 2023 - PRESENCIAL

Manhã

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00 – 10:00		PCTA-1109 – Química de Alimentos SALA 01 da Pós Profa. Pollyanna	PCTA-1140 – Biodisponibilidade de Nutrientes SALA 01 da Pós Profa. Neuza Horário: de 07:00 às 10:00 hs.	PCTA-1108 - Desenvolvimento de Novos Produtos SALA 01 da Pós Profa. Suzana	Seminários I e II Auditório Professores Raquel / Tarcísio / André
10:00 – 12:00	PCTA-1132 - Planejamento Experimental e Otimização de Processos SALA 01 da Pós Prof. Sérgio	PCTA-1106 – Processamento Não Térmicos dos Alimentos SALA 01 da Pós Prof. Luciano	PCTA-1109 – Química de Alimentos SALA 01 da Pós Profa. Pollyanna	PCTA-1108 – Desenvolvimento de Novos Produtos SALA 01 da Pós Profa. Suzana	

Tarde

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
14:00 – 16:00	<p>PCTA-1164 – Fisiologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças -</p> <p>SALA 02 da Pós</p> <p>Profa. Jussara</p> <hr/> <p>PCTA-1151 – Qualidade e Segurança da Carne</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Profa. Consuelo</p> <hr/> <p>PCTA-1140 – Biodisponibilidade de Nutrientes (Aula Prática)</p> <p>Laboratório de Nutrição Experimental</p> <p>Profa. Neuza</p>	<p>PCTA-1132 - Planejamento Experimental e Otimização de Processos</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Prof. Sérgio</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>PCTA-1142 – Aspectos Bioquímicos e Nutricionas dos Lipídios</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Prof. André</p>	<p>PCTA-1164 – Fisiologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças -</p> <p>SALA 02 da Pós</p> <p>Profa. Jussara</p> <hr/>	
16:00 – 18:00	<p>PCTA-1140 – Biodisponibilidade de Nutrientes (Aula Prática)</p> <p>Laboratório de Nutrição Experimental</p> <p>Profa. Neuza</p> <hr/> <p>PCTA-1106 – Processamento NãoTérmicos dos Alimentos</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Prof. Luciano</p>	<p>PCTA-1104 - Enzimologia</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Profa. Raquel</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>PCTA-1151 – Qualidade e Segurança da Carne</p> <p>SALA 02 da Pós</p> <p>Profa. Consuelo</p>	<p>PCTA-1142 – Aspectos Bioquímicos e Nutricionas dos Lipídios</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Prof. André</p>	<p>PCTA-1104 - Enzimologia</p> <p>SALA 01 da Pós</p> <p>Profa. Raquel</p>	