

### Semestralização da grade curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

2016					
1º semestre			2º semestre		
<b>1º Bimestre</b>	Microbiologia avançada de alimentos (Laura /Luciana Ruschel) <b>3C</b>	Dissertação I* <b>1C</b>	<b>3º Bimestre</b>	Seminários I (Vera)** <b>1C</b>	Tópicos especiais (Orientadores) <b>3C</b>
	Análise instrumental (Marcelo) <b>3C</b>			Processos Bioquímicos (Telma) <b>3C</b>	
Ciência e tecnologia da carne (Elci) <b>3C</b>	Dissertação III* <b>1C</b>	<b>4º Bimestre</b>	Processamento e Preservação de alimentos (Vandré) <b>3C</b>	Dissertação II* <b>1C</b>	
Estágio de docência I (Telma)** <b>3C</b>			Planejamento de experimentos (Marcelo) <b>3C</b>		
<b>2º Bimestre</b>	Seminários II (Vera)* <b>1C</b>	Estágio de docência II** (Telma) <b>2C</b>	<b>4º Bimestre</b>	Bioprocessos em Alimentos (Luciane Colla/Jorge) <b>3C</b>	Dissertação IV * <b>1C</b>
	Química de Alimentos (Luiz) <b>3C</b>				
<b>2º Bimestre</b>	Processo de separação na indústria de alimentos (Vera) <b>3C</b>				

2017					
1º semestre			2º semestre		
1º Bimestre	Análise sensorial (Luciane Colla) <b>3C</b>	Dissertação I* <b>1C</b>	3º Bimestre	Processamento e Preservação de alimentos (Vandré) <b>3C</b>	Tópicos especiais <b>3C</b>
	Ciência e tecnologia de grãos e farinhas (Luiz Gutkoski) <b>3C</b>				
	Microbiologia avançada de alimentos (Laura /Luciana Ruschel) <b>3C</b>	Dissertação III* <b>1C</b>		Processos Bioquímicos (Telma) <b>3C</b>	
	Estágio de docência I (Telma)** <b>3C</b>	Estágio em docência II** (Telma) <b>2C</b>		Planejamento de experimentos (Marcelo) <b>3C</b>	Dissertação II * <b>1C</b>
	Seminários II (Vera)* <b>1C</b>				Dissertação IV * <b>1C</b>
2º Bimestre	Metodologia Científica (Luciane Colla) <b>1C</b>		4º Bimestre	Bioprocessos em Alimentos (Luciane Colla/Jorge) <b>3C</b>	
	Química de Alimentos (Luiz) <b>3C</b>				
	Ciência e Tecnologia de Laticínios (Vandré) <b>3C</b>				

\*disciplinas obrigatórias

\*\* disciplinas obrigatórias para alunos bolsistas