

Horário de Aulas - 1º semestre 2019 / PPGCTSA

QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
Tópicos Avançados em Segurança Alimentar – 30h (2 créditos) Graciene/Carla 8h00 às 10h00		Cultura, Comportamento e Alimentação – 45h (3 créditos) Ariana/Arthur/Daniele 8h00 às 11h00	Tópicos Avançados em Produção de Alimentos – 30h (2 créditos) Anny/Graciela 9h00 às 11h00
Segurança Alimentar nas Cadeias produtivas de Alimentos -45h (3 créditos) Stefania/Graciela/Anny 13h30 às 16h30	Microbiologia de Alimentos - 30h (2 créditos) Daniele/Ariana 13h30 às 15h30	Metodologia da Pesquisa Interdisciplinar – 45h (Obrigatória - 3 créditos) Isabele/J Eduardo/André 13h00 às 16h00	
		Atividade Interdisciplinar I – 30h (Obrigatória - 2 créditos) Marcos/Daniele 16h00 às 18h00	

Horário de Aulas - 2º semestre 2019 / PPGCTSA

QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
Qualidade e Tecnologia de Alimentos – 45h (Obrigatória - 3 créditos) Graciela/José Eduardo/Rúbia 8h30 às 11h30		Água na Segurança Alimentar – 30h (2 créditos) Ricardo/André 9h00 às 11h00	Química e Bioquímica de Alimentos – 30h (2 créditos) Graciene/Marcos 9h00 às 11h00
Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos - 45h (3 créditos) Carla/Marcos/Rúbia 13h30 às 16h30	Bioestatística – 30h (2 créditos) André/Stefania 13h30 às 15h30	Fundamentos de Segurança Alimentar - 45h (Obrigatória – 3 créditos) Anny/Ariana/Graciene 13h30 às 16h30	Ambiente de Produção de Alimentos e Panorama Socioeconômico– 45h (3 créditos) André/Arthur/Rúbia 13h30 às 16h30
Atividade Interdisciplinar II – 30h (Obrigatória - 2 créditos) Ricardo/Carla 16h30 às 18h30		Metodologia do Ensino Superior e Estágio em Docência – 30h (Obrigatória apenas para bolsistas CAPES - 2 créed) Isabele/Stefania/Outros Profs 16h30 às 18h30	

O material do curso será postado no e-mail:

E-MAIL DO CURSO: sa.unicesumar@gmail.com
 SENHA: [alimentar2018](#)

Prof. Dr. Ricardo Andreola

Coordenador do Programa de Mestrado em Ciência, Tecnologia e Segurança Alimentar