



## LISTA DE OFERTAS 2019.1

Aprovada em 12/12/2018 – *Ad referendum*

DISCIPLINAS		Créditos	Carga Horária	Professores
AJP 7200	Seminário I	01	16	Ana Paula Dionisio
AJP7055	Planejamento Estatístico e Otimização de Experimentos	04	64	Sueli Rodrigues
AJP 7011	Análise de Alimentos	04	64	Maria Nilka de Oliveira
AJP 8044	Controle de Qual. na Ind. de Alimentos	04	64	Ana Paula Dionisio Nédio Jair Wurlitzer
AJP 8066	Fisiologia de Pós-colheita	04	64	Luciana de Siqueira Oliveira Raimundo Wilane de Figueiredo
AJP 8055	Metodologia da Investigação Cient. Alimentos	02	32	Socorro Vanesca Frota Gaban
AJP 8077	Química de Cereais	03	48	Dorasilvia Ferreira Pontes
AJP 8111	Tópicos especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos I Quimiometria aplicada a análise de alimentos	03	48	Professor visitante
AJP 8133	Tópicos especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos III Aspectos tecnológicos e nutricionais dos pseudocereais: quinoa, amaranto e trigo sarraceno	01	16	Dorasilvia Ferreira Pontes
AJP 8144	Microbiologia de Alimentos	04	64	Larissa Morais Ribeiro da Silva

ATIVIDADES COMPLEMENTARES		Créditos	Carga Horária	
AJP 7311	Projetos Especiais I	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 7322	Projetos Especiais II	02	32	COORDENAÇÃO
AJP 7333	Projetos Especiais III	03	48	COORDENAÇÃO

COMPONENTES OBRIGATÓRIOS		Créditos	Carga Horária	
AJP 0011	Qualificação de Mestrado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 0069	Proficiência - Mestrado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 0136	Estágio de Docência I - Mestrado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 0179	Estágio de Docência II - Doutorado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 0196	Estágio de Docência III - Doutorado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 5555	Proficiência em Língua Estrangeira – Doutorado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 6666	Qualificação de Doutorado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 7988	Dissertação	06	96	COORDENAÇÃO
AJP 8999	Tese	12	192	COORDENAÇÃO



## HORÁRIO DE AULA 2019.1

	DISCIPLINA	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex
AJP 7200	Seminário I		8:30 – 9:30			
AJP 7055	Planejamento Estatístico e Otimização de Experimentos				14 - 18	
AJP 7011	Análise de Alimentos				08 - 12	
AJP 8044	Controle de Qualidade na Ind. de Alimentos	14 - 18				
AJP 8055	Metodologia da Investigação Cient. Alimentos		10 - 12			
AJP 8066	Fisiologia de Pós-Colheita			08 - 12		
AJP 8077	Química de Cereais		14 - 17			
AJP 8111	TECTA - Aspectos tecnológicos e nutricionais dos pseudocereais: quinoa, amaranto e trigo sarraceno SALA 04 – LAB. CEREAIS	10 - 11				
AJP 8133	TECTA – Quimiometria aplicada a análise de alimentos					08 - 11
AJP 8144	Microbiologia de Alimentos			14 - 18		

Aprovada *Ad referendum* em 12/12/2018