

QUADRO DE OFERTA DE DISCIPLINAS DO PPGAN PARA 2020.1

Disciplinas	Cronograma de atividades (consultar formulários)	Professores ministrantes	Plataforma
Princípios de Ciência e Tecnologia de Alimentos – 45h	calendário abaixo	Profa. Gabriela Koblitz (responsável) Ministrante: Todos	Google Classroom
Ciências Nutricionais - 45h	9 a 13/03 de 10 às 16h*; 12/8 de 10 às 12h; 24/8 de 14 às 17h; 26, 27, 28 e 31/8 de 14 às 16h	Prof. Anderson Teodoro	Google meet ou Zoom
Estudos Avançados em Espectrometria e Cromatografia - 45h	9, 10, 17, 21, 22, 24, 25, 28, 29 e 30/09 de 14h30- 18h (35 h síncronas/assíncronas e 10h atividades off-line)	Prof. Ricardo Felipe	Google Classroom
Estudos Avançados em Química e Bioquímica de Alimentos – 45 h	13/4 a 15/5 (28 h síncrona, 9h atividades assíncrona)*, 18 e 19/08 14-18h (síncrona)	Profa. Édira Gonçalves	Google meet
Debates em temas atuais – 45h	17 a 21/8 18h30 às 20h30 (SIAN) (10h síncronas, 35h atividades assíncronas)	Profas. Édira Gonçalves/ Mariana Larraz	SIAN Youtube ou outras
Tópicos Especiais 1: Introdução às ferramentas de avaliação da carreira acadêmica – 15h	03/08 Reunião Coordenação e Apresentação; 05/08 e 10/08 Oficina Lattes; 12, 14, 17/08 de 15h às 17h30	Profa. Mariana Larraz	Google meet
Metodologia Científica – 15h	13, 20, 27/8; 3, 10, 17 e 24/9 de 17 às 18h30	Prof. Rafael Cadena	Google meet
Tópicos Especiais II: Metodologia Científica – 30h	Atividades complementares (assíncronas)	Prof. Rafael Cadena	Google meet

* Já realizado

QUADRO DE OFERTA DE DISCIPLINAS DE ESTÁGIO DOCENTE DO PPGAN PARA 2020.1

Professor responsável	Disciplina da graduação	Vai ofertar sim ou não	Plataforma
Anderson Junger Teodoro	Bromatologia	Não	Não se aplica
Edira C. B. A. Gonçalves	Bromatologia	Não	Não se aplica
Ellen Mayra Menezes Ayres	Aguardando definição		
Juliana Côrtes Nunes da Fonseca	Higiene dos Alimentos	Sim	A definir
Juliana Furtado Dias	Administração Geral Aplicada a Nutrição	Não	Não se aplica
Maria Gabriela Bello Koblitz	Aguardando definição		
Mariana Simões Larraz Ferreira	Composição dos alimentos	Não	Não se aplica
Rafael Silva Cadena	Aguardando definição		
Ricardo Felipe Alves Moreira	Diabetes	Não	Não se aplica
Victor Augustus Marin	Aguardando definição		

PRINCÍPIOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2020.1

Módulo I	Química e Bioquímica de Alimentos	Professor	Coordenador	Data e hora
	Reunião com os alunos para apresentação da disciplina	Gabriela	Gabriela	10/08 14 - 15h (síncrona)
Aula 1.1	Água	Édira		11/8 14-17h síncrona
Aula 1.2	Proteínas	Mariana		20/08 14-17h (assíncrona)
Aula 1.3	Danos causados por enzimas	Gabriela		21/08 14 - 17h (assíncrona)
Aula 1.4	Lipídeos	Juliana N.		25/08 14 - 17h
Aula 1.5	Carboidratos	Juliana D.		01/09 15 - 18h
Módulo II	Conservação de Alimentos	Professor	Coordenador	Data e hora
Aula 2.1	Princípios de conservação dos alimentos - calor e frio	Rafael	Rafael	04/09 14 - 17h (síncrona)
Aula 2.2	Princípios de tecnologia de alimentos - controle da atividade de água e outros métodos	Cristina		08/09 9h30 - 11h e 15h-16h30h (síncrona)
Aula 2.3	<i>Avaliação</i>	*		11/09
Módulo III	Análise de alimentos	Professor	Coordenador	Data e hora
Aula 3.1	Princípios de análise de alimentos	Ellen	Ellen	14 e/ou 15/09 a definir
Aula 3.2	Avaliação da composição centesimal dos alimentos: principais componentes e	Anderson		18/09 14 - 17h

	métodos de análise			(síncrona)
Aula 3.3	Principais métodos instrumentais em análise de alimentos - funcionamento básico	Ricardo		16/09 14h - 17h (assíncrona)
Aula 3.4	<i>Avaliação</i>	*		-----
Módulo IV	Microbiologia de Alimentos	Professor	Coordenador	Data e hora
Aula 4.1	Microbiologia de alimentos – conceitos e importância	Otniel	Ana Elizabeth	05/10 14 - 17h
Aula 4.2	Fatores (intrínsecos e extrínsecos) que afetam o desenvolvimento microbiano e suas implicações em métodos de conservação de alimentos	Ana Elizabeth		06/10 14 - 17h
Aula 4.3	Agentes microbianos - causadores de DTA, indicadores e produtores de alimentos	Victor		07/10 14 - 17h
Aula 4.4	<i>Avaliação</i>	*		09/10 14 - 17h