



CRONOGRAMA DE AULAS

Programa: Mestrado em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados

Coordenadora: Profª Drª Joice Sifuentes dos Santos

Turma: 14

Ano: 2019/1

Data	Horário	Disciplina
15/03	8h – 12 h	Apresentação do curso
	14h – 18h	Ciência do Leite
16/03	8h – 12h	Ciência do Leite
	14h - 18h	Ciência do Leite

Data	Horário	Disciplina
29/03	8h – 12 h	Metodologia Científica
	14h – 18h	Ciência do Leite
30/03	8h – 12h	Ciência do Leite
	14h – 18h	Ciência do Leite

Data	Horário	Disciplina
12/04	8h – 12 h	Metodologia Científica
	14h – 18h	Ciência do Leite
13/04	8h – 13h	Probióticos e Prebióticos na Saúde
	14h – 18h	Probióticos e Prebióticos na Saúde

Data	Horário	Disciplina
26/04	8h - 12 h	Probióticos e Prebióticos na Saúde
	13h - 18h	Probióticos e Prebióticos na Saúde
27/04	8h - 13h	Metodologia Científica
	14h - 18h	Probióticos e Prebióticos na Saúde

Data	Horário	Disciplina
17/05	8h – 12 h	Metodologia Científica
	14h – 18h	Probióticos e Prebióticos na Saúde
18/05	8h – 12 h	Probióticos e Prebióticos na Saúde
	14h – 18h	Química e Bioquímica do Leite



Data	Horário	Disciplina
31/05	8h – 13 h	Química e Bioquímica do Leite
	14h – 18h	Química e Bioquímica do Leite
01/06	8h - 13h	Metodologia Científica
	14h - 18h	Química e Bioquímica do Leite

Data	Horário	Disciplina
14/06	8h – 12 h	Metodologia Científica
	13h – 18h	Química e Bioquímica do Leite
15/06	8h – 12h	Química e Bioquímica do Leite
	14h – 18h	Química e Bioquímica do Leite

Data	Horário	Disciplina
05/07	8h - 12 h	Metodologia Científica
	14h - 18h	Química e Bioquímica do Leite
06/07	8h - 12h	Química e Bioquímica do Leite
	14h - 18h	Química e Bioquímica do Leite

Data	Horário	Disciplina
12/07	8h – 12 h	Química e Bioquímica do Leite
	14h – 18h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados
13/07	8h – 12h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados
	13h – 18h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados

Data	Horário	Disciplina
26/07	8h – 12 h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados
	14h – 18h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados
27/07	8h – 13h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados
	14h – 18h	Análise Sensorial aplicada a leite e derivados

Dissertação I: 30 horas (dias e horários combinados com o orientador).



Matriz Curricular – TURMA 14				
Disciplinas obrigatórias	Créditos	CH	Professor Responsável	Oferta
Ciência do Leite	2	30	Agostinho	2019.1
Metodologia Científica	2	30	Cinthia	2019.1
Tecnologia de Leite e Derivados	4	60	Giselle	2019.2
Total	8	120		
Disciplinas optativas	Créditos	CH	Professor Responsável	
Análise Sensorial Aplicada a Leite e Derivados	2	30	Joice	2019.1
Biotecnologia Aplicada	3	45	Luiz	2020.1
Estatística	3	45	Agostinho	2019.2
Microbiologia de Leite e Derivados	2	30	Elsa	2020.1
Práticas em Docência	2	30	Rafael	2020.2
Probióticos e Prebióticos na Saúde	2	30	Giselle	2019.1
Química e Bioquímica do Leite	3	45	Rafael	2019.1
Redação Científica	2	30	Cinthia	2020.1
Temas e Perspectivas na Indústria Láctea	2	30	Paulo	2020.2
Tópicos Especiais	2	30	Helio	
Atividade complementar I	1	15		
Atividade complementar II	1	15		
Total	25	375		

Docentes do Mestrado:

Prof. Dr. Agostinho Ludovico

Profª Drª Joice Sifuentes dos Santos

Profª Drª Cinthia Hoch Batista de Souza

Prof. Dr. Luiz R. Morioka

Profª Drª Elsa H. Walter de Santana

Prof. Dr. Paulo R. Adona

Profª Drª Giselle A. Nobre Costa

Prof. Dr. Rafael Fagnani

Prof. Dr. Helio H. Suguimoto

Profª Drª Tatiana Colombo Pimentel