



PROGRAMAÇÃO DO CURSO

1º DIA (data 26/03/2014) – Quarta-feira

Local: **Anfiteatro 01 - NEC**

Horário	Disciplina
08:00hs – 08:30hs	Abertura e entrega do material didático
08:30hs – 12:00hs	Cultura da cana-de-açúcar – Prof. Luiz Antônio de Bastos Andrade
10:00hs – 10:15hs	Café
12:00hs – 13:30hs	Almoço – horário livre
13:30hs – 16:30hs	Legislação no Âmbito de Ministério da Agricultura – Prof. Márcio Botelho -MAPA
16:30hs – 16:45hs	Café
16:45hs – 18:45hs	Destilação – Profa. Silvia Borim - MAPA
18:45hs – 19:30hs	Maria José Marques – CRQ (Conselho Regional de Química)

2º DIA (data 27/03/2014) – Quinta-feira

Local: **Anfiteatro 01 - NEC**

Horário	Disciplina
08:00hs – 09:45hs	Teoria da Fermentação – Profa. Rosane Freitas Schwan
09:45hs – 10:00hs	Café
10:00hs – 11:30hs	Laboratório – Profa. Rosane Schwan
12:00hs – 13:30hs	Almoço – horário livre
13:30hs – 15:30hs	Aproveitamento de Resíduos – Prof. Antônio Ricardo Evangelista
15:30hs – 15:45hs	Café
15:45hs – 19:45hs	Análise Físico-Químicas – Profa. Maria das Graças Cardoso Laboratório de Análises Físico-Químicas DQI

3º DIA (data 28/03/2014) – Sexta-feira

Local: **Anfiteatro 01 - NEC**

Horário	Disciplina
08:00hs – 10:00hs	Dimensionamento – Prof. Jonas Veiga
10:00hs – 10:15hs	Café
10:15hs – 12:15hs	Envelhecimento da Cachaça
12:15hs – 13:30hs	Almoço – horário livre
13:30hs – 15:30hs	Análise Sensorial – Prof. Paulo Clemente
15:30hs – 15:45hs	Café
15:45hs – 17:45hs	Comercialização – Profa. Cristina Lélis Leal Calegário

4º DIA (data 29/03/2014) – Sábado

Local: **Visita Técnica**

Horário	Disciplina
08:00hs – 12:00hs	Visita técnica – Alambique JM