

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Recomendado pela Capes - Conceito 4

CALENDÁRIO DAS DISCIPLINAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

2º SEMESTRE / 2025

As aulas do PPG-CTA são concentradas em uma semana ao mês.
As datas das aulas estão listadas abaixo:

MÊS	Segunda- Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Agosto	18	19	20	21	22
Setembro	08	09	10	11	12
Outubro	06	07	08	09	10
Novembro	10	11	12	13	14
Dezembro	01	02	03	04	05

Disciplinas obrigatórias:

1- Metodologia da Pesquisa (60h)

Prof. Dr. Alessandro Nogueira

Profª. Drª Aline Alberti

2 -Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos I (30h)

Profª. Drª Aline Alberti

3.Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos II (30h)

Profª. Drª Aline Alberti

Disciplinas optativas:

- Inovações Tecnológicas no Processamento de Frutas e Hortaliças (30h)
Prof. Dr. Alessandro Nogueira
- Tópicos Especiais em CTA- Química de Amido I e II (30h – 15h cada tópico)
Prof Dr Ivo Mottin Demiate
O aluno deve se matricular nas disciplinas I e II!
- Tópicos Especiais em CTA- Ciência e Tecnologia de Carnes e derivados I e II (30h – 15h cada tópico)
Profª Drª Marina Tolentino Marinho
O aluno deve se matricular nas disciplinas I e II!

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Recomendado pela Capes - Conceito 4

Horário

Horário	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:00— 12:00h		Seminários em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Metodologia da Pesquisa		TECTA - Química de Amido I e II
13:30-17:30h	Inovações Tecnológicas no Processamento de Frutas e Hortaliças	Metodologia da Pesquisa			TECTA - Ciência e Tecnologia de Carnes e derivados I e II

Prof.^a Dr.^a Aline Alberti

Coordenadora

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos