



Disciplinas do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos – PPGTA

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS A TODOS OS DISCENTES

Disciplina	Observação	Carga horária(h)	Créditos
Dissertação	Matrícula obrigatória em todos os semestres	-	-
Inglês instrumental/Suficiência em inglês	Oferecida nos 2 semestres do ano	30	-
Seminário	Matrícula obrigatória no 2º semestre	30	-

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (Todos os discentes devem cumprir pelo menos 12 créditos nas disciplinas listadas abaixo)

Disciplina	Semestre de oferta	Carga horária(h)	Créditos
Análise de Alimentos	1º	60	04
Bioquímica de Alimentos	1º	60	04
Estatística Aplicada a Experimentos	2º	60	04
Microbiologia de Alimentos	2º	60	04
Química de Alimentos	1º	60	04

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina	Semestre de oferta	Carga horária(h)	Créditos
Alimentos Funcionais: ciência e tecnologia	1 °	60	04
Análise Sensorial	2 °	60	04
Aproveitamento de Resíduos de Origem Animal e Vegetal	1 °	60	04
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	2 °	60	04
Ciência e Tecnologia de Carne e Derivados	2 °	60	04
Desidratação de Alimentos	1 °	60	04
Embalagem de Alimentos	2 °	60	04
Estágio em Docência	1 ° e 2 °	60	-
Fundamentos de ciência do leite	1 °	60	04
Gestão e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2 °	60	04
Métodos Avançados na Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2 °	60	04
Métodos de Conservação de Alimentos	2 °	60	04
Química dos Constituintes do Leite	2 °	60	04
Tecnologia de Cereais e Panificação	1 °	60	04

Obs: a oferta de disciplinas em cada semestre dependerá do número de alunos inscritos, do plano de curso dos discentes e da disponibilidade dos docentes.