

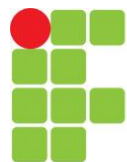
Disciplinas do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos – PPGTA

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 período	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	2º	60	04
Bioquímica de Alimentos	1º	60	04
Estatística Experimental	1º	60	04
Microbiologia de Alimentos	1º	60	04
Química de Alimentos	2º	60	04



DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina	Semestre de oferta	Carga horária(h)	Créditos
Análise Sensorial	2 °	60	04
Análises Reológicas em Alimentos	2º	45	03
Aproveitamento de Resíduos de Origem Animal e Vegetal	1 °	60	04
Biotecnologia Aplicada a Alimentos	2º	45	03
Ciência e Tecnologia de Carne e Derivados	2 °	60	04
Compostos Bioativos: Química e Aplicações em Alimentos	1º	60	04
Desidratação de Alimentos	1 °	60	04
Embalagem de Alimentos	2 °	60	04
Estágio na Empresa*	1º e 2º	320	04
Gestão e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2 °	60	04
Higiene na Indústria de Alimentos	1º	30	02
Métodos Avançados na Tecnologia de Frutas e Hortaliças	1 °	60	04
Princípios de Conservação de Alimentos	2 °	45	03
Química dos Constituintes do Leite	1 °	60	04
Tecnologia de Cereais e Panificação	1 °	60	04
Tecnologia e Processamento de Leite e Derivados	2º	60	04

* Ler a **Resolução Nº 04/2016 - Define normas para a disciplina Estágio na Empresa – PPGTA**, disponível no site do programa.

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.