

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	-	-
Seminário	Matrícula obrigatória no 2º período	30	2

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

Disciplina	Semestre de oferta	Carga horária(h)	Créditos
Análise fitoquímica de alimentos vegetais biofortificados produzidos em fazendas urbanas	1 °	60	04
Análise Sensorial em Alimentos	2 °	60	04
Análises reológicas de produtos agroindustriais	2°	60	04
Aproveitamento de coprodutos de origem animal e vegetal na alimentação humana	1 °	60	04
Biodiversidade para Alimentação e Nutrição	2°	60	04
Biotecnologia Aplicada a Alimentos	2°	45	03
Compostos Bioativos: Química e Aplicações em Alimentos	1°	60	04
Desidratação de Alimentos	1 °	60	04
Estágio em Docência	1 ° e 2 °	60	-
Estágio na Empresa*	1° e 2°	320	04
Gestão e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2 °	60	04
Métodos Avançados na Tecnologia de Frutas e Hortaliças	1 °	60	04
Princípios de Conservação de Alimentos	2 °	60	04
Química dos Constituintes do Leite	1 °	60	04
Tecnologia de Cereais e Panificação	1 °	60	04
Tecnologia e Processamento de Leite e Derivados	2°	60	04

* Ler a **Resolução N° 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.