

Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)
MATRÍCULAS E OFERTA DE DISCIPLINAS 2026-2

Período de Matrícula: 10 a 12/08/2026

Matrícula: online pelo Cobalto, exceto para ingressantes que devem enviar documentação por email (secretaria.ppgcta@gmail.com)

Link do Formulário de matrícula para ingressantes:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeRKkz7aX_9aF8K8OTu6tTCEz23x6Qe-O5zFwtSn2zEI_1Ndq/viewform?usp=sf_link

Início das aulas: 17/08 de agosto de 2026

Formato das aulas: 100% Presencial

Disciplinas de todo o semestre

Seminários em Agroindústria I (código: 220040) e II (código: 220041)

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias

Início: 27/08/2028 (Duração: todo semestre); Quintas-feiras às 14 h

Química de Alimentos (código: 228071)

Profª Rosana Colussi

Início: 20/08/2026 (Duração: todo semestre); Quintas-feiras às 9:00h

1º Bloco (17/08/2026 a 16/10/2026)

Otimização Multivariada de Métodos e Processos (código: 01220043)

Profª. Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 18/08/2026 (Duração: 1º Bloco); terça-feira às 14 h, Sala 711-DCTA - 20 vagas

Tópicos II (código: 228079) - Preparo de Amostras -

Profª. Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 19/08/2026 (Duração: 1º Bloco); quarta-feira às 14 h, Sala 711-DCTA - 20 vagas

Tópicos V (código: 228082) - Cromatografia Avançada (HPLC)

Profª. Adriana Dillenburg Meinhart

Será ofertada de forma condensada em duas semanas a ser combinado com a turma - 5 vagas

Bactérias Patogênicas em Alimentos (código: 0228045)

Profa Graciela Volz Lopes

Início: 17/08/2026 (Duração: 1º Bloco), Horário: segunda-feira às 9 h e quarta-feira às 9 h – Sala 711 DCTA - 20 vagas

Análise Sensorial: Ofertada pelo PPGNA (deve solicitar a vaga ao e-mail do PPGCTA)

Profª Márcia Arocha Gularte

Início: 18/08/2026 (Duração: 1º Bloco), Horário: Terça-feira das 8 horas às 12h30 h

Primeiras três aulas na sala 245, campus Anglo, após serão no campus Capão do leão, prédio 4, sala 50, LabSensorial

2º Bloco (19/10/2026 a 18/12/2026)

Embalagens para alimentos (código: 220042)

Profª. Eleessandra R. Zavareze, Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e Profª. Laura Martins Fonseca

Início: 20/10/2026 (Duração: 2º Bloco); Terça-feira às 9 h e Quarta-feira às 14 h– Sala 711

Microbiologia Aplicada a Agroindústria (código: 228067)

Profª. Ângela Maria Fiorentini

Início: 19/10/2026 (Duração: 2º Bloco); Segunda-feira às 9 h (Sala 711) e Quinta-feira às 9 h (Sala 212 – LABAGRO)

Tópicos em Alimentos IV (código: 228081) - Pesquisa digital em ciência, tecnologia e inovação em alimentos

Prof. Cesar V. Rombaldi.

Início: 21/10/2026 (Duração: 2º Bloco); Quarta-feira às 8h e Sexta-feira às 14h, Sala 711 - 20 vagas

Química de Grãos (código: 228038)

Profª Bianca Ávila

Início: 19/10/2026 (Duração: 2º Bloco); Segunda-feira às 14 h e Sexta-feira às 9 h – Sala 711.

Estágio em Docência Orientada II (código: 228062)

Professores(as): todos(as) que terão orientados(as) ministrando aulas.

Disciplinas ofertadas de acompanhamento (sem aulas presenciais)

- Divulgação Científica Orientada I
- Divulgação Científica Orientada II
- Co-orientação de Iniciação Científica I
- Co-orientação de Iniciação Científica II
- Orientação de Dissertação e Tese
- Elaboração de Dissertação
- Elaboração de Tese

1º Bloco (17/08/2026 a 16/10/2026)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Bactéria Patogênicas em Alimentos (9 h, Sala 711)		Bactéria Patogênicas em Alimentos (9 h, Sala 711)	Química de Alimentos (9 h, Sala 711)	
Tarde		Otimização Multivariada de Métodos e Processos (14 h, Sala 711)	Tópicos II - Preparo de Amostras (14 h, Sala 711)	Seminários I e II (14 h, Sala 711)	
2º Bloco (19/10/2026 a 18/12/2026)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Microbiologia Aplicada a Agroindústria (9 h, Sala 711)	Embalagens para Alimentos (9 h, Sala 711)	Tópicos em alimentos IV- Pesquisa digital em ciência, tecnologia e inovação em alimentos (8 h, Sala 711)	Química de Alimentos (9 h, Sala 711) Microbiologia Aplicada a Agroindústria (9 h, Sala 212-LABAGRO)	Química de grãos (14 h, Sala 711)
Tarde	Química de grãos (14 h, Sala 711)		Embalagens para Alimentos (14 h, Sala 711)	Seminários I e II (14 h, Sala 711)	Tópicos em alimentos IV- Pesquisa digital em ciência, tecnologia e inovação em alimentos (14h, Sala 711)