

Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)
OFERTA DE DISCIPLINAS 2025-1

Período de Matrícula: 10 a 14/03/2025

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_1Ndg/viewform?usp=sf_link

Início das aulas: 22 de abril

Formato das aulas: Presencial

Disciplinas de todo o semestre (1º e 2º Bloco)

Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (PMCA) (código: 228070)

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e demais colegas Início: 24/04/2025 (Duração: 1º e 2º Bloco),
Horário: quintas-feiras às 14:00 h

Metodologia da Pesquisa (código: 228066)

Prof. Cesar Valmor Rombaldi Início: 23/04/2025 (Duração: 1º e 2º Blocos), Horário: quartas-feiras às 14:00 h

Redação Científica/ Tópicos em alimentos IV (código: 228081)

Prof. Cesar Valmor Rombaldi Início: 24/04/2025 (Duração: 1º e 2º Blocos); quintas-feiras às 9:00 h. Pré-Requisito: DISCENTE QUE JÁ TEM O EXPERIMENTO CONCLUÍDO, COM OS RESULTADOS JÁ OBTIDOS.

Estágio em Docência I (228061)

Prof. Cesar Valmor Rombaldi Início: 23/04/2025 (Duração: 1º e 2º Blocos), Horário: quartas-feiras das 13:00 às 14:00 h

Estágio em Docência II (0228062)

Prof. Cesar Valmor Rombaldi. Encontros combinados diretamente com o Prof. Cesar.

Planejamento Experimental e Análise Estatística Aplicada a Alimentos (PEAEAA-D001228)

(Ofertada pelo Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Essa disciplina deve ser solicitada a matrícula por e-mail para secretaria do PPGCTA)

Prof. Leonardo Nora. Período de 12 à 16/05/2025 e 14 à 18/07/2025. (Duas semanas de aulas concentradas, os dias e turnos exatos ainda serão definidos).

1º Bloco (22/04/2025 à 30/05/2025)

Análise Sensorial de Alimentos (código: 228043)

Prof. Márcia Arocha Gularte Início: 22/04/2025 (Duração: 1º Bloco), Horário: terças-feiras às 08:00 h

Secagem e Aeração de Grãos (código: 228073)

Prof. Maurício de Oliveira

Início em 23/04/2025 (Duração: 1º Bloco), segundas-feiras às 14:00 h e quartas-feiras às 08:00 h

2º Bloco (09/06/2025 à 18/07/2025)

Bacteriologia (código: 228047)

Profa Graciela Volz Lopes

Início em 10/06/2025 (Duração: 2º Bloco), Horário: terças-feiras às 09:00 h e sextas-feiras às 09:00 h

Embalagens para Alimentos (código: 220042)

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e Profa. Elessandra da Rosa Zavareze

Início em 10/06/2025 (Duração: 2º Bloco), Horário: terças-feiras às 14:00 h e quartas-feiras às 09:00 h

Disciplinas ofertadas de acompanhamento (sem aulas presenciais)

- Divulgação Científica Orientada I (código: 228058)
- Divulgação Científica Orientada II (código: 228059)
- Co-orientação de Iniciação Científica I (código: 228054)
- Co-orientação de Iniciação Científica II (código: 228056)
- Orientação de Dissertação e Tese (código: 228069)

1º Bloco (22/04/2025 à 30/05/2025)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã		Análise Sensorial de Alimentos (8 h)	Secagem e Aeração de Grãos (8 h)	Redação Científica (9 h)	
Tarde	Secagem e Aeração de Grãos (14 h)		Estágio em Docência I (13 h) Metodologia da Pesquisa (14 h)	Princípios e Métodos de Conservação (14 h)	
2º Bloco (09/06/2025 à 18/07/2025)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã		Bacteriologia (9 h)	Embalagens para Alimentos (9 h)	Redação Científica (9 h)	Bacteriologia (9 h)
Tarde		Embalagens para Alimentos (14 h)	Estágio em Docência I (13 h) Metodologia da Pesquisa (14 h)	Princípios e Métodos de Conservação (14 h)	

* Planejamento Experimental e Análise Estatística Aplicada a Alimentos (PEAEAA-D001228)

Prof. Leonardo Nora. Período de 12 à 16/05/2025 e 14 à 18/07/2025. (Duas semanas de aulas concentradas, os dias e turnos exatos ainda serão definidos).