

Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Período de Matrícula: 03 a 04/03/2022

Matrícula online pelo Cobalto

Duração: 1º e 2º Bloco (14/03/2022 à 15/07/2022)

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

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e demais colegas

Início: 14/03/2022 (Duração: 1º e 2º Bloco), Horário: segunda-feira às 14 h

Vagas: sem limitação

Formato: Remoto (E-aula Ufpel)

Disciplina: **Análise de alimentos por cromatografia, eletroforese capilar e espectrometria de massas (código: 1220042)**

Prof.^a Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 17/03/2022 (Duração: 1º e 2º Bloco), Horário: quinta-feira das 14h as 17h (em quatro quintas durante o semestre haverá aula prática no período da manhã e da tarde)

Vagas: 8

Formato: Presencial (Sala 707-DCTA)

Disciplina: **Metodologia da Pesquisa (código: 228066)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 08/04/2022 (Duração: 1º e 2º Bloco), Horário: sexta-feira às 14 h

Vagas: sem limitação

Formato: Presencial (Sala 711-DCTA)

Disciplina: **Tópicos em Alimentos IV (Turma EC): Ecotoxicologia aplicada a indústria de alimentos (código: 228081)**

Prof. Érico Kunde Corrêa

Início: 15/03/2022 (Duração 1º e 2º Bloco), Horário: terça-feira das 14h as 17:40 h

Vagas: sem limitação

Formato: Híbrido (laboratório de resíduos e toxicologia, sala 200, centro de engenharias)

Duração: somente 1º Bloco

Disciplina: **Biologia Celular (código: 228049)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi e Vanessa Galli

Início: 15/03/2022 (Duração: 1º Bloco), Horário: terça-feira às 14 h

Vagas: sem limitação

Formato: Presencial (Sala 711-DCTA)

Disciplina: **Análise Sensorial de Alimentos (código: 228043)**

Prof. Márcia Arocha Gularte

Início: 16/03/2022 (Duração: 1º Bloco), Horário: quarta-feira às 14 h

Vagas: 20

Formato: Híbrida - 20% presencial LabSensorial, prédio 4, sala 50, Capão do Leão (<http://wp.ufpel.edu.br/sensorial/>) - remota (E-aula ufpel)

Disciplina: **Segurança do Trabalho em Unidades de Pós-Colheita e Industrialização de Grãos (código: 228083)**

Prof. Moacir Cardoso Elias

Início: 15/03/2022 (Duração: 1º Bloco), Horário: Terças-feiras 14h e quartas-feiras 8h

Vagas: 10

Formato: Híbrido (E-aula UFPel ou Lab Secagem-DCTA)

Disciplina: **Tópicos em Alimentos II: Laboratório: segurança do analista e qualidade nos resultados (código: 228079)**

Prof.^a Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 14/03/2022 (Duração: 1º Bloco), Horário: segunda-feira das 9h as 12h;

Vagas: 15

Formato: Presencial (Sala 707-DCTA)

Disciplina: **Tópicos em alimentos IV (Turma RA) - Reologia de Alimentos (código: 228081)**

Prof. Patrícia Silva Diaz

Início: 17/03/2022 (Duração: 1º Bloco), Horário: Quintas-feiras 9h

Vagas: 5

Formato: Híbrido (E-aula UFPel ou Lab Biopolímeros-Biotec)

Duração: somente 2º Bloco

Disciplina: **Bacteriologia (código: 228047)**

Prof. Wladimir Padilha da Silva

Início: 05/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horários: terça-feira e quinta-feira às 9:30 h

Vagas: sem limitação

Formato: Remoto (E-aula Ufpel)

Disciplinas: **Tópicos em Alimentos IV (Turma AD): Aditivos I (código: 228081)**

Prof.^a Angelita da Silveira Moreira

Início: 18/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: quarta-feira às 9 h

Vagas: 10

Formato: Remoto (E-aula Ufpel)

Disciplina: **Nanotecnologia em Alimentos (código: 1220044)**

Profa. Elessandra R. Zavareze, Adriana D. Meinhart e Alvaro R.G Dias

Início: 16/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: segunda-feira as 9h e quarta-feira às 14 h

Vagas: 10

Formato: Presencial (Sala 711 e Lab 709 - DCTA)

Disciplinas: **Armazenamento e Conservação de Grãos (código: 228044)**

Prof. Moacir Cardoso Elias

Início: 03/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: Terças-feiras 14 h e quartas-feiras 8h

Vagas: 12

Formato: Híbrido (E-aula UFPel ou Lab Secagem - DCTA)

Disciplinas: **Biotecnologia Aplicada à Agroindústria (BAA) (código: 228052)**

Prof. Leonardo Nora

Início: 17/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: terça-feira e quinta-feira das 14h as 15:40

Vagas: 10

Formato: Presencial (Lab 707 e Lab 712-DCTA)

Disciplinas: **Estágio em Docência Orientada I (código: 228061)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 13/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: sexta-feira às 9 h

Vagas: sem limitação

Formato: Presencial (Sala 711 – DCTA)

Disciplinas: **Estágio em Docência Orientada II (código: 228062)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 13/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: sexta-feira às 10 h

Vagas: sem limitação

Formato: Presencial (Sala 711 – DCTA)

Disciplinas: **Química de alimentos (código: 228071)**

Prof. Rosana Colussi

Início: 17/05/2022 (Duração: 2º Bloco), Horário: terça-feira e quinta-feira às 9 h

Vagas: 10

Formato: Presencial (Sala 711 - DCTA)

Disciplinas ofertadas sem aulas

- 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) – um (1) crédito contabilizado
- Elaboração de Tese (código: 9999803) – sem créditos contabilizados

1º Bloco					
Turno	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Laboratório 9 h (Lab 707)		Segurança trabalho - 8h (Híbrido E-aula ou Lab Secagem)	Reologia – 9h (Híbrido E-aula ou Lab Biopolímeros Biotec)	
Tarde	PMCA 14h (E-aula)	Ecotoxicologia - 14h (Sala 200 Centro de Engenharias) Segurança trabalho - 14h (Híbrido E-aula ou Lab Secagem) Biologia celular - 14h (Sala 711)	Sensorial 14h (Sala 50, Prédio 4)	Análise de alimentos 14h (Lab 707)	Metodologia 14 h (Sala 711)
2º Bloco					
Turno	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Nanotecnologia - 9h (Sala 711)	Bacteriologia – 9:30 h (E-aula) Química alimentos - 9h (Sala 711)	Aditivos I- 9 h (E-aula) Armazenamento 8h (Híbrido E-aula ou LabSecagem)	Química alimentos 9h (Sala 711) Bacteriologia 9:30 h (E-aula)	Doc I - 9h (Sala 711) Doc II - 10h (Sala 711)
Tarde	PMCA - 14h (E-aula)	BAA 14 h (Labs 707 e 709) Ecotoxicologia 14h (Híbrido, Sala 200 Centro de Engenharias) Biologia celular 14h (Sala 711) Armazenamento 14h (Híbrido E-aula ou Lab Secagem)	Nanotecnologia 14h (Sala 711)	BAA 14 h (Sala 707) Análise de alimentos 14h (Sala 707)	Metodologia 14 h (Sala 711)