

Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)
MATRÍCULAS E OFERTA DE DISCIPLINAS 2022-2

Período de Matrícula: 14 e 15/07/2022 ou 08 à 10/08/2022

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

Início das aulas: 08 de agosto

Formato das aulas: Presencial

Disciplinas de todo o semestre (3º e 4º Blocos)

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

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias

Início: 11/08/2022 (Duração: todo semestre); Quintas-feiras às 14 h

Otimização Multivariada de Métodos e Processos (código: 01220043)

Prof^a. Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 08/08/2022 (Duração: todo semestre); Segundas-feiras às 9 h

Redação Científica – Tópicos em Alimentos IV (código: 228081)

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 12/08/2022 (Duração: todo semestre); Sextas-feiras às 14 h

3º Bloco (08/08/2022 à 07/10/2022)

Química de Grãos (código: 228072)

Prof. Nathan Levien Vanier, Prof^a. Ya-Jane Wang

Início: 09/08/2022 (Duração: 3º Bloco); Terças e quintas-feiras às 9 h

Microbiologia Aplicada a Agroindústria (código: 228067)

Prof^a. Ângela Maria Fiorentini, Prof^a. Graciela Volz Lopes e Prof. Wladimir Padilha da Silva

Início: 09/08/2022 (Duração: 3º Bloco); Terças-feiras às 14 h e sextas-feiras às 9 h

Secagem de Grãos e Derivados/Tópicos em alimentos V (código: 228082)

Prof. Maurício de Oliveira

Início: 08/08/2022 (Duração: 3º Bloco); Segundas e quartas-feiras às 14 h

Chemistry of Thermal Processing/Tópicos em alimentos I (código: 228078)

Prof^a. Ya-Jane Wang

Início: 10/08/2022 (Duração: 3º Bloco); Quartas-feiras às 10 h

4º Bloco (10/10/2022 à 09/12/2022)

Bactérias Patogênicas em Alimentos (código: 228045)

Prof. Wladimir Padilha da Silva, Prof^a. Graciela Volz Lopes, Pós-doc Isabela Schneid Kroning e Tassiana Ramires

Início: 10/10/2022 (Duração: 4º Bloco); Segundas e quartas-feiras às 14 h

Grain Processing Technologies (código: 220063)

Prof. Nathan Levien Vanier e Prof^a. Ya-Jane Wang

Início: 11/10/2022 (Duração: 4º Bloco); Terças e quintas-feiras às 9 h

Embalagens para Alimentos (código: 220042)

Pós-Doc Laura M. Fonseca, Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e Prof^a. Elessandra R. Zavareze

Início: 11/10/2022 (Duração: 4º Bloco); Terças-feiras às 14 h e quartas-feiras às 9 h

Preparo de amostras /Tópicos em alimentos II (código: 228079)

Prof^a. Adriana Dillenburger Meinhart

Início: 11/10/2022 (Duração: 4º Bloco); Terças-feiras às 15 h

Métodos Clássicos e Alternativos de Preservação de Microrganismos/ Tópicos em alimentos III (código: 228080)

Prof^a. Angelita da Silveira Moreira

Período de 26/09/2022 à 07/10/2022 (Duração: duas semanas sequenciais). Horários a combinar.

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)

3º Bloco (08/08/2022 à 07/10/2022)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Otimização Multivariada de Métodos e Processos (9 h)	Química de Grãos (9 h)	Chemistry of Thermal Processing (10 h) - <i>Tóp. Alim. I</i>	Química de Grãos (9 h)	Microbiologia Aplicada a Agroindústria (9 h)
Tarde	Secagem de Grãos e Derivados (14 h) - <i>Tóp. Alim. V</i>	Microbiologia Aplicada a Agroindústria (14 h)	Secagem de Grãos e Derivados (14 h) - <i>Tóp. Alim. V</i>	Seminários I e II (14 h)	Redação Científica (14 h) – <i>Tóp. Alim. IV</i> (Pré-requisito: Estar redigindo artigo)
4º Bloco (10/10/2022 à 09/12/2022)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	Otimização Multivariada de Métodos e Processos (9 h)	Grain Processing Technologies (9 h)	Embalagens para Alimentos (9h)	Grain Processing Technologies (9 h)	
Tarde	Bactérias Patogênicas (14 h)	Embalagens para Alimentos (14 h) Preparo de amostras (15 h) - <i>Tóp. Alim. II</i>	Bactérias Patogênicas (14 h)	Seminários I e II (14 h)	Redação Científica (14 h) - <i>Tóp. Alim. IV</i> (Pré-requisito: Estar redigindo artigo)

*** Métodos Clássicos e Alternativos de Preservação de Microrganismos – Tópicos em Alimentos III (código: 228080)**

Período de 26/09/2022 à 07/10/2022 (Duração: duas semanas sequenciais). Profa Angelita da Silveira Moreira. Horários a combinar.