

**Universidade Federal de Pelotas**  
**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)**

**MATRÍCULAS E OFERTA DE DISCIPLINAS 2024-1**

**Período de Matrícula: 26/02/24 à 01/03/2024**

**Início das aulas: 04 de março de 2024**

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

**Link do Formulário de matrícula para ingressantes:**

**[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeRKkz7aX\\_9aF8K8OTu6tTCEz23x6Qe-O5zFwtSn2zEI\\_1Ndq/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeRKkz7aX_9aF8K8OTu6tTCEz23x6Qe-O5zFwtSn2zEI_1Ndq/viewform)**

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

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e demais colegas

Início: 07/03/2024 (Duração: 1º e 2º Bloco), Horário: quinta-feira às 14 h, Sala 711-DCTA

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

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 06/03/2024 (Duração: 1º e 2º Blocos), Horário: quarta-feira às 14 h, Sala 711-DCTA

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

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 06/03/2024 (Duração: 1º e 2º Blocos); quarta-feira às 9h, Sala 711-DCTA.

Pré-Requisito: DISCENTE QUE JÁ TEM O EXPERIMENTO CONCLUÍDO, COM OS RESULTADOS JÁ OBTIDOS

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

Prof. Márcia Arocha Gularte

Início: 14/03/2023 (Duração: 1º Bloco), Horário: terça-feira às 08 h, , Sala 711-DCTA e LabSensorial - prédio 4, sala 50.

**Disciplina: Química de alimentos (Código: 228071)**

Profa Rosana Colussi

Início: 14/03/2023 (Duração: 1º e 2º Bloco), Horário: quinta-feira às 09 h, Sala 711-DCTA

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

Profª. Elessandra da Rosa Zavareze, Profa. Adriana Dillenburg Meinhart, Prof. Alvaro Renato Guerra Dias e Pós-doc Laura Martins Fonseca

Início: 28/05/2024 (Duração: 2º Bloco), Horário: terça-feira às 14h e sexta-feira às 9 h, Sala 711-DCTA

**Disciplina Estágio em Docência I (228061)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 05/03/2024 (Duração: 1º e 2º Blocos), Horário: terça-feira das 13 às 14h, Sala 711-DCTA

**Disciplina: Estágio em Docência II (0228062)**

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Encontros combinados diretamente com o Prof. Cesar

Disciplina: **Planejamento Experimental e Análise Estatística** (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: Cronograma completo consultar em arquivo anexo no site do PPGCTA

Disciplina: **Segurança dos Alimentos** (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. Rosana Colussi

Período: 08/05, 09/05, 10/05, 10/07, 11/07 e 12/07/24, turnos manhã

### **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 (04/03/2024 à 24/05/2024), com recesso de 25/03/24 à 14/04/24**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Manhã</b>		Análise Sensorial de Alimentos (8 h)	Redação Científica (9h)  Segurança dos Alimentos  Planejamento Experimental e Análise Estatística	Química de alimentos (9 h)  Segurança dos Alimentos  Planejamento Experimental e Análise Estatística	Segurança dos Alimentos  Planejamento Experimental e Análise Estatística
<b>Tarde</b>		Docência Orientada I (13 às 14h)	Metodologia da Pesquisa (14 h)	Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (14 h)	

**2º Bloco (27/05/2024 a 26/07/2024)**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Manhã</b>			Redação Científica (9h)  Segurança dos Alimentos	Química de alimentos (9 h)  Segurança dos Alimentos	Nanotecnologia em Alimentos (9h)  Segurança dos Alimentos
<b>Tarde</b>		Nanotecnologia em Alimentos (14h)	Metodologia da Pesquisa (14 h)	Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (14 h)	