

Matriz - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - 2019

Disciplinas (mínimo 24 créditos - 360 horas)

Disciplinas obrigatórias - 14 créditos (210 horas)

Código	Disciplina	Crédito	Carga horária	Professor
PCTA 501	Seminário I	1	15 h	Aline Manke Nachtigall
PCTA 502	Seminário II	1	15 h	Aline Manke Nachtigall
PCTA 503	Dissertação I	3	45 h	Aline Manke Nachtigall
PCTA 504	Dissertação II	3	45 h	Aline Manke Nachtigall
PCTA 505	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Tecnológica	2	30 h	João Paulo Martins (responsável) e Olímpio Gomes da Silva Neto
PCTA 506	Gestão da Qualidade	2	30 h	Delcio Bueno da Silva
PCTA 507	Metodologia da Pesquisa	2	30 h	Dalilla Carvalho Rezende
TOTAL		14	210 h	

Disciplinas optativas - mínimo 10 créditos (150 horas)

Código	Disciplina	Crédito	Carga horária	Professor
PCTA 512	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	2	30 h	Delcio Bueno da Silva
PCTA 513	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	2	30 h	Brígida Monteiro Vilas Boas (responsável) e Bianca Sarzi de Souza
PCTA 514	Fisiologia Digestiva e Alimentos Funcionais	2	30 h	José Antônio Dias Garcia
PCTA 515	Microbiologia Industrial	2	30 h	Sandra Maria Oliveira Moraes Veiga
PCTA 516	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	2	30 h	João Paulo Martins
PCTA 518	Estatística Experimental Aplicada	2	30 h	Katia Alves Campos
PCTA 519	Análise Sensorial	2	30 h	Leandro Carlos Paiva
PCTA 520	Química de Alimentos	2	30 h	Olga Luisa Tavano
PCTA 521	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	15 h	Bianca Sarzi de Souza