

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS ESCOLA DE
AGRONOMIA - PPGCTA**

DISCIPLINAS OFERTADAS - ANO LETIVO: 2026 – 1º Semestre				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
-----	10:00 às 13:00 Análise Físico-química de produtos cárneos (Profa. Eliane Mársico) 32h – 02 créditos Optativa INÍCIO 05 DE MAIO Aulas remotas	-----	08:00 às 11:40 SEMINÁRIOS II* Manoel CONDENSADA Início 19/03 Sala 12	09:00 às 12:00 Tópicos Especiais em Segurança de Alimentos Prof.ª Valéria 48h – 03 créditos Optativa Sala 12
14:00 às 18:00 Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 12	14:00 às 18:00 Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves) 48h – 03 créditos Obrigatória Sala 12	14:00 às 18:00 (colocar 16h) Metodologia da Investigação Científica Prof.ª Tatianne 32h – 02 créditos Obrigatória Sala 12	-----	-----
Análise de Alimentos, com o prof. Eduardo Asquieri, entre os dias 24 de abril a 05 de maio, das 8:00 às 10:30, de forma condensada. 48h – 03 créditos Obrigatória				

* A disciplina de Seminários II deverá ser cursada apenas por alunos de doutorado que entraram antes de 2025. Não é disciplina para mestrandos ou calouros de doutorado.

Goiânia, 24 de fevereiro de 2026

Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos