

**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 32h – 02 créditos CONDENSADA Início 19/03 Sala 12	09:00 às 12:00 Tópicos Especiais em Segurança de Alimentos Prof.ª Valéria 48h – 03 créditos Optativa Início 20/03/2026 Sala de Aulas do prédio do Laboratório de Qualidade do Leite - CPA/EVZ.
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 16:00 Metodologia da Investigação Científica Prof.ª Tatianne 32h – 02 créditos Obrigatória Sala 12	-----	-----
Análise de Alimentos, com o prof. Eduardo Asquieri, entre os dias 27 de abril a 05 de maio, das 8:00 às 18:00, de forma condensada. 48h – 03 créditos – Prof. Eduardo: 44h / Prof.ª Priscila: 4h Obrigatória Laboratório de Química e Bioquímica de Alimentos, Planta térreo – Faculdade de Farmácia/UFG (Praça bloco B - R. 240, 406 - Setor Leste Universitário, Goiânia - GO, 74605-170)				

* 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