

**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
-----	<p align="center">10:00 às 13:00</p> <p align="center">Análise Físico-química de produtos cárneos (Profa. Eliane Mársico)</p> <p align="center">32h – 02 créditos Optativa</p> <p align="center">INÍCIO 05 DE MAIO</p> <p align="center">Aulas remotas</p>	-----	<p align="center">08:00 às 11:40</p> <p align="center">SEMINÁRIOS II*</p> <p align="center">Manoel</p> <p align="center">32h – 02 créditos</p> <p align="center">CONDENSADA Início 19/03 Sala 12</p>	<p align="center">09:00 às 12:00</p> <p align="center">Tópicos Especiais em Segurança de Alimentos</p> <p align="center">Prof.ª Valéria</p> <p align="center">48h – 03 créditos Optativa</p> <p align="center">Início 20/03/2026</p> <p align="center">Sala de Aulas do prédio do Laboratório de Qualidade do Leite - CPA/EVZ.</p>
<p align="center">14:00 às 18:00</p> <p align="center">Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves)</p> <p align="center">48h – 03 créditos Obrigatória</p> <p align="center">Sala 12</p>	<p align="center">14:00 às 18:00</p> <p align="center">Métodos de Conservação de Alimentos (Prof. Flávio Alves)</p> <p align="center">48h – 03 créditos Obrigatória</p> <p align="center">Sala 12</p>	<p align="center">14:00 às 16:00</p> <p align="center">Metodologia da Investigação Científica</p> <p align="center">Prof.ª Tatiane</p> <p align="center">32h – 02 créditos Obrigatória</p>	-----	-----
<p align="center">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.</p> <p align="center">48h – 03 créditos – Prof. Eduardo Asquieri: 44h / Prof.ª Priscila: 4h</p> <p align="center">Obrigatória</p> <p align="center">Laboratório de Química e Bioquímica de Alimentos, Planta térreo – Faculdade de Farmácia/UFG</p> <p align="center">(Praça bloco B - R. 240, 406 - Setor Leste Universitário, Goiânia - GO, 74605-170)</p>				
<p align="center">Topicos Especias em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Fisiologia e tecnologia pós-colheita de frutas e hortaliças in natura e minimamente processadas</p> <p align="center">De 22 a 26 de junho, das 8:30 às 11:30, de forma condensada. O período da tarde ficará reservado para atividades da disciplina.</p> <p align="center">32h – 02 créditos – Prof. Eduardo Valério</p> <p align="center">Miniauditório do Centro de Convivência para Estudantes Intercambistas e Pós-Graduandos</p>				

* 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