

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PPGCTA)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - ESCOLA DE AGRONOMIA

DISCIPLINAS OFERTADAS - ANO LETIVO: 2026 - Semestre 2

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	08:00 às 11:40 11/08 Análise Sensorial de Alimentos Prof. Tânia Ferreira 48 h – 03 créditos Optativa Local: Sala 12 (Desenvolvimento Rural)	10:00 às 12:00 12/08 Química e Bioquímica de Alimentos Prof. Moacir 48 h – 03 créditos Obrigatória Presencial Local: Sala 15 do LFQ/CPA (em frente a Escola de Veterinária e Zootecnia)	09:00 às 12:00 13/08 Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos Prof. Márcio Caliarí 48h – 03 créditos Obrigatória Local: Sala 12 (Desenvolvimento Rural)	8:30 às 12:30 25/09 a 11/12 (sexta-feira) Microbiologia de Alimentos Profa. Cíntia Minafra 48h – 03 créditos Optativa Local: Sala de Aula do LQL/CPA/EVZ
	14:00 às 17:00 11/08 Seminários I Prof. Manoel 32h – 02 créditos Presencial Obrigatória Local: Sala 12 (Desenvolvimento Rural)	14:00 às 15:40 12/08 Química e Bioquímica de Alimentos Prof. Moacir 48 h – 03 créditos Obrigatória Presencial Local: 15 do LFQ/CPA (em frente a Escola de Veterinária e Zootecnia)		14:00 às 18:00 14/08 Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Métodos não destrutivo de avaliação de qualidade Prof. Luís Carlos 32 h – 2 créditos Optativa Presencial Local: Sala 12 (Desenvolvimento Rural)
	14:00 às 17:40 13/08 Determinação de Estruturas por Ressonância Magnética Nuclear (Avançada) <u>RMN básica e pré-requisito</u> Prof. Luciano Lião 64 h – 4 créditos Optativa Presencial Local: Auditório 1 do IQ-2, andar superior.			

Prof. Márcio Caliarí
Coordenador do PPGCTA