



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS - SEM - 2018.2
Aprovada pelo Colegiado em: 18/06/2018

DISCIPLINAS	Créditos	Carga Horária	Professores
AJP 0010 Tecnologia de Produtos Lácteos	04	64	Juliane Doering Gasparin Carvalho
AJP 0020 Química e tecnologia do amido	04	64	Rafael Audino Zambelli
AJP 0040 Refrigeração de Alimentos	02	32	Marcos Rodrigues Amorim Afonso
AJP 8133 Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos III Hidrocolóides na Alimentação	03	48	Paulo Henrique Machado de Sousa
AJP 7211 Seminário II	01	16	Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres
AJP 8000 Análise Sensorial	04	64	Maria do Carmo Passos Rodrigues
AJP 8100 Tecnologia Da Carne	04	64	Elisabeth Mary Cunha da Silva
AJP 8144 Microbiologia de Alimentos	04	64	Larissa Moraes Ribeiro da Silva

ATIVIDADES COMPLEMENTARES	Créditos	Carga Horária	
AJP 7311 Projetos Especiais I	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 7322 Projetos Especiais II	02	32	COORDENAÇÃO
AJP 7333 Projetos Especiais III	03	48	COORDENAÇÃO

COMPONENTES OBRIGATÓRIOS	Créditos	Carga Horária	
AJP 0011 Qualificação de Mestrado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 0069 Proficiência - Mestrado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 0136 Estágio de Docência I - Mestrado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 0179 Estágio de Docência II – Doutorado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 0196 Estágio de Docência III - Doutorado	04	64	COORDENAÇÃO
AJP 5555 Proficiência em Língua Estrangeira – Doutorado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 6666 Qualificação de Doutorado	01	16	COORDENAÇÃO
AJP 7988 Dissertação	06	96	COORDENAÇÃO
AJP 8999 Tese	12	192	COORDENAÇÃO

APROVADO PELO COLEGIADO EM: 18/06/2018



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

HORÁRIO DAS AULA - PPGCTA

SEM. 2018.2

DISCIPLINA		Seg	Ter	Qua	Qui	Sex
AJP 0010	Tecnologia de Produtos lácteos		08 - 12			
AJP 0020	Química e Tecnologia do Amido				14 - 18	
AJP 0040	Refrigeração de Alimentos			14 - 16		
AJP 7211	Seminário II				9 - 10	
AJP8000	Análise Sensorial		14 – 16		10 - 12	
AJP8100	Tecnologia da Carne			08 - 12		
AJP8144	Microbiologia de Alimentos	14 - 18				
AJP 8133	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentosa – Hidrocolóides na alimentação					8 -11

APROVADO PELO COLEGIADO EM: 18/06/2018.