



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS - SEM – 2019-2 Aprovada pelo Colegiado em 13/06/2019

DISCIPLINAS	Créditos	Carga Horária	Professores
AJP 0010 Tecnologia de Produtos Lácteos	04	64	Juliane Doering Gasparin Carvalho Kaliana Sitonio Eça
AJP 0020 Química e tecnologia do amido	04	64	Rafael Audino Zambelli
AJP 0040 Refrigeração de Alimentos	02	32	Marcos Rodrigues Amorim Afonso
AJP7099 Processamento de sucos de frutas e bebidas	03	48	Larissa Morais Ribeiro da Silva Raimundo Wilane de Figueiredo
AJP 7211 Seminário II	01	16	Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres
AJP 8077 Química de cereais	03	48	Dorasilvia Ferreira Pontes
AJP 8088 Processamento e Conservação de Alimentos	04	64	Maria Nilka de Oliveira
AJP 8111 Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos – Alimentos Funcionais e as cores da longevidade	01	16	Dorasilvia Ferreira Pontes

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 13/06/2019



SALA DE AUAL DA PPGCTA HORÁRIO - SEM. 2019-2

DISCIPLINA		Seg	Ter	Qua	Qui	Sex
AJP 0010	Tecnologia de Produtos lácteos				14 – 18	
AJP 0020	Química e Tecnologia do Amido					14 - 18
AJP 0040	Refrigeração de Alimentos					10 - 12
AJP 7099	Processamento de sucos de frutas e bebidas		14 - 17			
AJP 7211	Seminário II				9 - 10	
AJP 8077	Química de cereais		09 -12			
AJP 8088	Processamento e Conservação de Alimentos			14 - 18		
AJP8111	Topicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos – alimentos funcionais e as cores da longevidade			09 - 10		

APROVADO PELO COLEGIADO EM 13/06/2019