



## LISTA DE OFERTAS 2024.2

Aprovada em 30/09/2024

DISCIPLINAS		Créditos	Carga Horária	Professores
<b>AJP0040</b>	Refrigeração de Alimentos	02	32	Marcos Rodrigues A. Afonso (32h)
<b>AJP7055</b>	Planejamento e Otimização Estatístico	04	64	Sueli Rodrigues (64h)
<b>AJP7200</b>	Seminário I	01	16	Rafael Audino Zambelli (16h)
<b>AJP8055</b>	Metodologia da Investigação Científica em Alimentos	02	32	Socorro Vanesca Frota Gaban (32h)
<b>AJP8077</b>	Química de cereais	03	48	Dorasilvia Ferreira Pontes
<b>AJP8088</b>	Processamento e Conservação de Alimentos	04	64	Elisabeth Mary Cunha da Silva (32h) Tatiana de Oliveira Lemos (32h)
<b>AJP8122</b>	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos II – Inovações em alimentos funcionais probióticos, prebióticos e simbióticos - <b>TURMA 01</b>	02	32	Thatyane Vidal Fontelles (32h)
<b>AJP8133</b>	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos III - Inovação, propriedade intelectual e empreendedorismo - <b>TURMA 01</b>	03	48	Lucicléia Barros de Vasconcelos Torres (48)

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

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

[Link de acesso a Grade Curricular do PPGCTA - acesse](#)



## HORÁRIO DE AULA 2024.2

	DISCIPLINA	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex
AJP0040	Refrigeração de Alimentos			08 - 10		
AJP7055	Planejamento e Otimização de Experimentos					08 - 12
AJP7200	Seminário I	14 - 15				
AJP8055	Metodologia da Investigação Científica em Alimentos		14 - 16			
AJP8077	Química de cereais				09 - 12	
AJP8088	Processamento e Conservação de Alimentos	08 - 12				
AJP8122	TECTA II – Inovações em alimentos funcionais probióticos, prebióticos e simbióticos				16 - 18	
AJP8133	TECTA III - Inovação, propriedade intelectual e empreendedorismo			14 - 17		

Aprovada em 30/09/2024