

Estrutura Curricular - PPGCTA

Disciplinas Obrigatórias

CTA 01 - Seminário I

CTA 02 - Seminário II

CTA 03 - Estágio Docência

CTA 04 - Exame de Qualificação

CTA 05 - Dissertação

Disciplinas Eletivas

CTA 06 - Estatística Experimental

CTA 07 - Modelos Preditivos e Delineamento de Experimentos

CTA 08 - Alimentos Funcionais

CTA 09 - Bioquímica de Alimentos

CTA 10 - Análise de Alimentos

CTA 11 - Métodos Espectrométricos para Análise de Alimentos

CTA 12 - Técnicas Cromatográficas para Análise de Alimentos

CTA 13 - Bioacessibilidade e Biodisponibilidade de Nutrientes, Compostos Bioativos e Contaminantes em Alimentos

CTA 14 - Microbiologia de Alimentos

CTA 15 - Toxicologia de Alimentos

CTA 16 - Gestão da Qualidade

CTA 17 - Química de Alimentos

CTA 18 - Ciência e Tecnologia de Carne

CTA 19 - Ciência e Tecnologia de Leite

CTA 20 - Ciência e Tecnologia de Pescado, Ovos e Mel

CTA 21 - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

CTA 22 - Biotecnologia Aplicada a Alimentos

CTA 23 - Análise Sensorial de Alimentos

CTA 24 - Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos I

CTA 25 - Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos II

CTA 26 - Tópicos Especiais Práticos em Ciência e Tecnologia de Alimentos