

ANEXO
ESTRUTURA CURRICULAR DO PPGCA

MESTRADO

Código	Disciplina	CR	Carga horária			Oferta	
			Total	T	P	Sem.	Ano
DISCIPLINAS DE NIVELAMENTO							
PEX502	Estatística Básica *	4	60	30	30	I	Todos
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS							
PCA505	Seminário I *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA506	Seminário II	2	30	30	0	Todos	Todos
PCA510	Língua Estrangeira (Inglês) *	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA511	Dissertação	2	30	0	30	Todos	Todos
PCA535	Exame de Qualificação*	1	15	15	0	Todos	Todos
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica *	1	15	15	0	I	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência*	1	15	0	15	Todos	Todos
DISCIPLINAS DA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO							
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	30	0	I	Todos
PCA502	Físico-Química de Leites e Produtos Lácteos	4	60	30	30	I	Todos
PCA503	Química e Tecnologia de Produtos Lácteos	4	60	30	30	II	Todos
PCA504	Química e Tecnologia de Cereais	4	60	30	30	II	Todos
PCA507	Análise de Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	30	0	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	3	45	45	0	II	Todos
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	2	30	30	0	II	Todos
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	60	30	30	I	Todos
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	4	60	30	30	II	Todos
PCA521	Química de alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA522	Bioquímica de Alimentos	4	60	45	15	II	Todos
PCA525	Bioquímica de Frutos	4	60	45	15	II	Todos
PCA526	Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças	4	60	30	30	I	Todos
PCA528	Refrigeração	4	60	30	30	II	Todos
PCA529	Estágio e Docência - MS *	4	60	0	60	Todos	Todos
PCA530	Higiene e Segurança Alimentar	4	60	30	30	I	Pares
PCA531	Embalagens para Alimentos	3	45	45	0	I	Todos
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	3	45	15	30	II	Todos
PCA533	Secagem de Alimentos	4	60	60	0	I	Todos
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	60	30	30	I	Todos
PCA536	Análise sensorial	4	60	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	45	0	I	
PCA538	Desenvolvimento de Produtos na Indústria Alimentícia	4	60	30	30	II	Todos

PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	60	0	I	Todos
PCA540	Tecnologia de Pós-Colheita de Peixes	4	60	30	30	II	Todos
PCA542	Tecnologia do Amido	4	60	30	30	I	Todos
PCA543	Fungos Toxigênicos e Micotoxinas em Alimentos	4	60	30	30	I	Ímpares
PCA544	Ciência e Tecnologia de Carnes	4	60	30	30	I	Todos
PCA545	Processamento de Carnes	4	60	30	30	II	Todos
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	45	30	15	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual*	1	15	15	0	Todos	Todos
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR							
PAC501	Aplicações e Usos das Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares	4	60	60	0	I	Todos
PAD510	Metodologia de Pesquisa em Administração	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD539	Comportamento do Consumidor	3	45	0	45	Todos	Todos
PAD544	Gestão do Conhecimento e Inovação Tecnológica	3	45	0	45	Todos	Todos
PEB 511	Nanotecnologia	2	30	30	0	I	Todos
PED501	Metodologia do Ensino Superior	2	30	30	0	II	Todos
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	Todos	Todos
PEG541	Armazenamento de Produtos Agrícolas	4	60	30	30	II	Todos
PEG828	Cafés Especiais	4	60	30	30	II	Todos
PEG834	<i>Speckle Laser</i> Dinâmico e aplicações	4	60	30	30	I	Todos
PEX508	Estatística Experimental	4	60	30	30	I	Todos
PFP525	Microscopia Eletrônica	4	60	30	30	II	Todos
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	4	60	60	0	I	Ímpares
PMB513	Biotecnologia das Fermentações	4	60	30	30	II	Todos
PQI515	Métodos Espectrométricos em Análises Orgânicas	4	60	30	30	I	Todos
PQI812	Introdução a Métodos Cromatográficos	4	60	60	0	I	Todos
PRP518	Atividade Acadêmica Internacional	3	45	45	0	Todos	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual	1	15	15	0	Todos	Todos

* Disciplinas em que os créditos não são contabilizados para integração da carga horária.