

ESTRUTURA CURRICULAR- DOUTORADO

Código	Disciplina	Crédito	CH. Teórica	CH Prática	Semestre de Oferta	Ano de Oferta
Disciplinas de Nivelamento						
PEX502	Estatística Básica *	4	30	30	I	Todos
Disciplinas Obrigatórias						
PCA801	Seminário I *	1	15	0	I-II	Todos
PCA802	Seminário II	2	30	0	I-II	Todos
PCA507	Análise de Alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA522	Bioquímica de Alimentos	4	45	15	II	Todos
PCA803	Pesquisa Orientada I	3	15	30	I-II	Todos
PCA804	Pesquisa Orientada II	3	15	30	I-II	Todos
PCA808	Língua Estrangeira (Espanhol) *	1	15	0	I-II	Todos
PCA805	Língua Estrangeira (Inglês) *	1	15	0	I-II	Todos
PCA806	Exame de Qualificação *	1	15	0	I-II	Todos
PCA807	Tese	4	30	30	I-II	Todos
PCA541	Pesquisa bibliográfica e comunicação científica *	1	15	0	I	Todos
PRP533	Propriedade Intelectual*	1	15	0	I-II	Todos
PQI527	Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência*	1	0	15	I-II	Todos
Disciplinas da Área de Concentração						
PCA516	Microbiologia dos Alimentos	3	45	0	II	Todos
PCA501	Físico-Química de Alimentos	2	30	0	I	Todos
PCA517	Ciência e Tecnologia de Carnes e Produtos Derivados	4	30	30	I	Todos
PCA502	Físico-Química de Leites e Produtos Lácteos	4	30	30	I	Todos
PCA503	Química e Tecnologia de Produtos Lácteos	4	30	30	II	Todos
PCA504	Química e Tecnologia de Cereais	4	30	30	II	Todos
PCA514	Substâncias Tóxicas Naturais em Alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA528	Refrigeração	4	30	30	II	Todos
PCA513	Fisiologia Pós-Colheita e Qualidade do Café	2	30	0	II	Todos
PCA520	Óleos Essenciais em Produtos Alimentícios	4	30	30	II	Todos
PCA519	Tecnologia em Pós-Colheita de Café	4	30	30	I	Todos
PCA518	Tópicos Especiais em Ciências, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	2	30	0	II	Todos
PCA525	Bioquímica de Frutos	4	45	15	II	Todos
PCA526	Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças	4	30	30	I	Todos
PCA521	Química de alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA534	Planejamento Experimental e Otimização de Processos para Ciências dos Alimentos	4	30	30	I	Todos
PCA530	Higiene e Segurança Alimentar	4	30	30	I	Pares
PCA531	Embalagens para Alimentos	3	45	0	I	Todos
PCA532	Princípios de Secagem por Atomização	3	15	30	II	Todos
PCA533	Secagem de Alimentos	4	60	0	I	Todos



PCA536	Análise sensorial	4	30	30	I	Todos
PCA537	Introdução ao Método dos Volumes de Controle	3	45	0	I	
PCA539	Alimentos Funcionais e Biodisponibilidade de Substâncias Bioativas	4	60	0	I	Todos
PCA538	Desenvolvimento de Produtos na Indústria Alimentícia	4	30	30	II	Todos
PCA540	Tecnologia de Pós-Colheita de Peixes	4	30	30	II	Todos
PCA542	Tecnologia do Amido	4	30	30	I	Todos
PCA543	Fungos Toxigênicos e Micotoxinas em Alimentos	4	30	30	I	Ímpares
PPG557	Metodologia de Pesquisa	3	30	15	I-II	Todos
Disciplinas de formação complementar						
PMB513	Biotecnologia das Fermentações	4	30	30	II	Todos
PMB502	Fisiologia de Microrganismos	4	60	0	I	Ímpares
PED501	Metodologia do Ensino Superior	2	30	0	II	Todos
PEG540	Introdução ao Processamento de Produtos Agrícolas	4	30	30	I-II	Todos
PEG539	Secagem e Aeração de Produtos Agrícolas	4	30	30	I	Todos
PEG541	Armazenamento de Produtos Agrícolas	4	30	30	II	Todos
PCA809	Estágio e Docência/Ds *	4	0	60	I-II	Todos
PCA810	Estágio e Docência/Ds *	4	0	60	I-II	Todos

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