

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PCTA – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

** Disciplinas grafadas em preto podem ser ofertadas em 2017

Planejamento de Oferta de Disciplinas - I e II Semestre de 2017 – Atualizado em 03/02/2017

Nº	Código	Denominação	Professor responsável	CH (h)	Crédito	Semestre
Grupo 110X - Ciência dos Alimentos						
01	PCTA-1101	Química e Processamento de Alimentos	Pollyanna Ibrahim Silva	60	4 (4-0)	II
02	PCTA-1102	Análise de Alimentos	Luciano José Quintão Teixeira	60	3 (2-1)	I
03	PCTA-1103	Análise Sensorial de Alimentos	Suzana Maria Della Lucia	60	3 (2-1)	I
04	PCTA-1104	Enzimologia	Raquel Vieira de Carvalho	60	4 (4-0)	II
05	PCTA-1105	Segurança e Controle de Qualidade de Alimentos	Consuelo Domenici Roberto	60	4 (4-0)	II
06	PCTA-1106	Processamento Não Térmico dos Alimentos	Luciano José Quintão Teixeira	60	4 (4-0)	II
07	PCTA-1107	Ciência e Tecnologia de Embalagem	Joel Camilo Souza Carneiro	60	3 (2-1)	I
08	PCTA-1108	Desenvolvimento de Novos Produtos	Suzana Maria Della Lucia	60	4 (4-0)	II
Grupo 111X – Engenharia						
09	PCTA-1110	Engenharia de Alimentos I	Sérgio Henriques Saraiva	60	4 (4-0)	I
10	PCTA-1111	Engenharia de Alimentos II	Sérgio Henriques Saraiva	60	4 (4-0)	II
11	PCTA-1112	Desidratação de Alimentos		60	4 (4-0)	II
12	PCTA-1113	Engenharia de Pré-processamento de Produtos Agrícolas	Luís Cesar da Silva	60	3 (2-1)	II
13	PCTA-1114	Engenharia de Sistemas	Luís Cesar da Silva	60	4 (4-0)	II

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PCTA – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

** Disciplinas grafadas em preto podem ser ofertadas em 2017

Grupo 112X – Microbiologia						
14	PCTA-1120	Microbiologia Avançada do Processamento de Alimentos	Patrícia Campos Bernardes	60	4(4-0)	II
15	PCTA-1121	Microbiologia Preditiva no Processamento de Alimentos (Não será ofertada)	S/ Professor Designado	60	4 (4-0)	II
16	PCTA-1122	Microbiologia Industrial e Tecnologia de Processos Fermentativos	Raquel Vieira de Carvalho	60	4 (4-0)	I
17	PCTA-1123	Termobacteriologia Aplicada a Alimentos		105	5 (3-2)	I
Grupo 113X - Análise e Métodos Numéricos						
18	PCTA-1130	Análise Estatística	Joel Camilo Souza Carneiro	60	4 (4-0)	I
19	PCTA-1131	Métodos Numéricos Aplicados à Engenharia	Sérgio Henriques Saraiva	60	4(4-0)	I
20	PCTA-1132	Planejamento Experimental e Otimização de Processos	Sérgio Henriques Saraiva	60	4 (4-0)	II
Grupo 114X - Nutrição Humana						
21	PCTA-1140	Biodisponibilidade de Nutrientes	Neuza Maria Brunoro Costa Maria das Graças Vaz Tostes	105	5 (3-2)	I
22	PCTA-1141	Propriedades Funcionais dos Alimentos	Neuza Maria Brunoro Costa e	60	4 (4-0)	II
23	PCTA-1142	Aspectos Bioquímicos e Nutricionais dos Lipídios	André Gustavo Vasconcelos Costa	60	4 (4-0)	I
Grupo 115X - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal						
24	PCTA-1150	Ciência e Tecnologia de Carne	Consuelo Domenici Roberto	60	3 (2-1)	I
25	PCTA-1152	Processamento de Leite e Derivados	(Oferta suspensa)	60	3 (2-1)	I
26	PCTA-1153	Físico-química dos Constituintes do Leite	(Oferta suspensa)	60	4 (4-0)	II

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PCTA – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

** Disciplinas grafadas em preto podem ser ofertadas em 2017

Grupo 1160X - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal						
27	PCTA-1160	Armazenamento de Produtos Perecíveis		60	3 (2-1)	I
28	PCTA-1161	Industrialização de Café	Sérgio Henriques Saraiva	60	4 (4-0)	II
29	PCTA-1162	Química e Tecnologia de Cereais, Tubérculos e Raízes	Raquel Vieira de Carvalho	60	4 (4-0)	II
Grupo 220X - Tópicos Especiais						
30	PCTA-2200	Tópicos Especiais I - Ciência e Tecnologia de Leite	Patrícia Campos Bernardes	60	4(4-0)	I
31	PCTA-2201	Tópicos Especiais II				I
32	PCTA-2202	Tópicos Especiais III				II
Grupo 222X – Estágio Docência						
33	PCTA-2220	Estágio Docência I		30	2 (2-0)	I ou II
Grupo 330X – Pesquisa e Seminários						
34	PCTA-3300	Pesquisa		60	0	I ou II
35	PCTA-3301	Seminário I		15	0	I ou II
36	PCTA-3302	Seminário II		15	0	I ou II

Grupo 331X – Atividade Complementar						
37	PCTA-3310	Atividade Complementar I - Inglês Instrumental	Luís César da Silva	60	0	I e II

Códigos Especiais de Controle Administrativo do Programa						
38	PCTA-7000	Aproveitamento de Crédito Interno	Coordenação do PCTA			
39	PCTA-7001	Aproveitamento de Crédito Externo	Coordenação do PCTA			
40	PCTA-8000	Projeto de Dissertação (Disciplina fictícia, utilizada para controle estatístico pela PRPPG, quanto	PRPPG - UFES			

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PCTA – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

** Disciplinas grafadas em preto podem ser ofertadas em 2017

		ao vínculo dos estudantes ao Programa)				
41	PCTA-8100	Exame de Proficiência em Língua Inglesa	Luís César da Silva			I e II

Obs.:

Créditos: 1 crédito teórico equivale a 01 horas aula por semana, ou 15 horas aula por semestre.

1 crédito prático equivale a 02 horas aula por semana, ou 30 horas aula por semestre.