

Disciplinas que fazem parte da Estrutura Acadêmica do PPGCTA

Quadro A – Disciplinas obrigatórias para todas as linhas de pesquisa.

Nº	Disciplinas	Número de créditos			Carga horária (*)
		Teóricos	Práticos	Total	
1	Projetos e Redação Científica	2	0	2	30
2	Transformações Bioquímicas de Alimentos	3	0	3	45
3	Química e Análise de Alimentos	2	2	4	90
4	Microbiologia de Alimentos	3	0	3	45
5	Processamento e Conservação de Alimentos	3	1	4	75
6	Seminários I	2	0	2	30
7	Seminários II	3	0	3	45

Quadro B – Disciplinas eletivas.

Nº	Disciplinas	Número de créditos			Carga horária (*)
		Teóricos	Práticos	Total	
01	Planejamento Experimental e Otimização de Processos	2	2	4	90
02	Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	2	1	3	60
03	Ciência e Tecnologia de Carne e Derivados	2	1	3	60
04	Análise Sensorial de Alimentos	2	1	3	60
05	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	1	1	2	45
06	Processos Biotecnológicos	3	0	3	45
07	Gestão de Qualidade	3	0	3	45
08	Inovação e Desenvolvimento de Produtos	2	1	3	60
09	Propriedades Funcionais de Macromoléculas	3	0	3	45
10	Fisiologia Vegetal e Análise Pós Colheita	3	0	3	45
11	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	2-3	0	2-3	30-45
12	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	2	1	3	60

Obs.: Alunos de Doutorado que são docentes em instituições de nível superior podem solicitar aproveitamento de Estágio a Docência I, enviando e-mail (ppgctaufpb@gmail.com) à secretaria do PPGCTA com os seguintes documentos:

- Requerimento do aluno (a secretaria não fornece modelo);
- Comprovante de sua atividade como docente da Instituição e disciplinas ministradas.