

Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)
MATRÍCULAS E OFERTA DE DISCIPLINAS 2026-1

Período de Matrícula: 05 e 06/03/2026 para alunos regulares

05 a 13/03/2026 para ingressantes

Matrícula: online pelo Cobalto, exceto para ingressantes que devem enviar documentação por email (secretaria.ppgcta@gmail.com)

Link do Formulário de matrícula para ingressantes:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeRKkz7aX_9aF8K8OTu6tTCEz23x6Qe-O5zFwtSn2zEI_1Ndq/viewform?usp=sf_link

Início das aulas: 23/03 de março de 2026

Formato das aulas: 100% Presencial

Disciplinas de todo o semestre (1º e 2º Blocos)

Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias

Início: 26/03/2026 (Duração: todo semestre); Quinta-feira às 14:00, Sala 711-DCTA

Metodologia da pesquisa

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 24/03/2026 (Duração: todo o semestre) Horário: Terça-feira às 14:00, Sala 711-DCTA

Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças I

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 24/03/2026 (Duração: todo o semestre) Horário: Terça-feira às 8:00 e Quarta-feira às 14:00, Sala 711-DCTA

Tópicos V – Cromatografia e Espectrometria de Massas Avançada

Pré-requisito: Análises de Alimentos por Cromatografia, Eletroforese Capilar e Espectrometria de Massas

Prof. Adriana Dillenburg Meinhart

Início: 18/05/2026 à 29/05/2026. Das 8:00 as 17:00

OBS: As aulas serão 100% práticas, Local: LACEM, Vagas: 05

Tópicos em alimentos II: Sistemas alimentares e saúde

Profa. Chirle Raphaelli

Início: 27/03/2026 (Duração: todo o semestre), Horário: Sexta-feira às 14:00, Sala 711

1º Bloco (23/03/2026 a 22/05/2026)

Planejamento Experimental e Análise Estatística Aplicada a Alimentos

Prof. Leonardo Nora e Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 23/03/2026 (Duração: 1º Bloco); segunda-feira das 14:00, Sala 711-DCTA

Docência I

Prof. Cesar Valmor Rombaldi

Início: 25/03/2026 (Duração: 1º Bloco); Quarta-feira, às 13:00 h, Sala 711-DCTA

Análise Sensorial

Profª Márcia A. Gularte

Início: 25/03/2026 (Duração: 1º bloco), Quarta-feira às 8:00h, Sala 711 – DCTA e LabSensorial – prédio 4, sala 50.

2º Bloco (25/05/2026 a 24/07/2026)

Nanotecnologia em Alimentos

Prof. Alvaro Renato Guerra Dias, Profª. Elessandra R. Zavareze e Profª. Laura Martins Fonseca

Início: 27/05/2026 (Duração: 2º Bloco); Quarta-feira às 14:00 e Quinta-feira às 09:00 – sala 711

Disciplinas ofertadas de acompanhamento (sem aulas presenciais)

- Divulgação Científica Orientada I
- Divulgação Científica Orientada II
- Co-orientação de Iniciação Científica I
- Co-orientação de Iniciação Científica II
- Orientação de Dissertação e Tese
- Elaboração de Dissertação
- Elaboração de Tese

1º Bloco (23/03/2026 a 22/05/2026)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã		Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças I (8:00) Sala 711	Análise Sensorial (8:00) Sala 711 e LabSensorial – prédio 4, sala 50		
Tarde	Planejamento Experimental e Análise Estatística Aplicada a Alimentos (14:00) - Sala 711	Metodologia da pesquisa (14 h) Sala 711	Docência I (13:00 – 14:00) Sala 711-DCTA Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças (14:00) Sala 711-DCTA	Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (14:00) Sala 711	Tópicos em alimentos II: Sistemas alimentares e saúde (14:00) – Sala 711
2º Bloco (25/05/2026 a 24/07/2026)					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã		Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças I (8:00) - Sala 711-DCTA		Nanotecnologia em Alimentos (09 h) Sala 711	
Tarde		Metodologia da pesquisa (14:00) Sala 711	Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças I (14:00) Nanotecnologia em Alimentos (14:00) - Sala 711	Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (14:00) - Sala 711	Tópicos em alimentos II: Sistemas alimentares e saúde (14:00) – Sala 711