



Serviço Público Federal
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
COORDENADORIA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
<http://pgcal.pos.ufsc.br/> ppgcal@contato.ufsc.br

DISCIPLINAS OFERECIDAS NO PRIMEIRO SEMESTRE 2022

código	Disciplina	Número de créditos	Professor
CAL510013	Controle de Qualidade Sensorial	2	Profa. Dra. Renata Dias de Mello Castanho Amboni
CAL510012	Análise de Microestrutura de Alimentos	2	Profa. Dra. Alicia de Francisco de Casas
CAL510015	Propriedade Intelectual e Inovação	2	Profa. Dra. Itaciara Larroza Nunes
CAL510014	Microbiologia de Alimentos	2	Profa. Dra. Ana Carolina Maisonnave Arisi
CAL510020	Metodologia da Investigação Científica	2	Profa. Dra. Carlise Beddin Fritzen Freire
CAL510027	Inovação e sustentabilidade no processamento de alimentos	2	Prof.Dr. Giustino Tribuzi

HORÁRIOS 2022.1

Código	Disciplina	Número de créditos	Horário: aulas presenciais
CAL510013	Controle de Qualidade Sensorial	2	Segunda-feira 13h30-15h10
CAL510012	Análise de Microestrutura de Alimentos	2	Terça-feira 8h20-10h
CAL510015	Propriedade Intelectual e Inovação	2	Terça-feira 14h20-16h
CAL510014	Microbiologia de Alimentos	2	Quarta-feira 13h30-15h10
CAL510020	Metodologia da Investigação Científica	2	Quarta-feira 15h20-17h
CAL510027	Inovação e sustentabilidade no processamento de alimentos	2	Quinta-feira 15h20-17h

Observações importantes:

- Os alunos que já concluíram os créditos em disciplinas devem se matricular em "elaborando Dissertação/Tese".
- **Período para cancelar disciplina: segunda semana de aula;**
- **A matrícula de alunos em disciplina isolada (<http://pgcal.pos.ufsc.br/formularios-2/>) e de outros Programas de PG fica condicionada à disponibilidade de vagas;**
- Os alunos de outros Programas de PG da UFSC deverão solicitar sua matrícula junto à Coordenadoria do seu Programa através do CAPG – Controle Acadêmico da Pós-Graduação;



Serviço Público Federal
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
COORDENADORIA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
<http://pgcal.pos.ufsc.br/> pgcal@contato.ufsc.br

DISCIPLINAS OFERECIDAS NO SEGUNDO SEMESTRE 2022.2

Código	Disciplina	Número de créditos	Professor
CAL510011	Bioquímica de Alimentos	4	Profa. Dra. Ana Carolina Maisonnave Arisi (2) Profa. Dra. Itaciara Larroza Nunes (1), Profa. Dra. Jane Mara Block (1),
CAL510003	Bacteriologia Aplicada a Alimentos	2	Prof.Dr. Juliano de Dea Lindner
CAL410046	Reologia de Alimentos	2	Prof.Dr. Pedro Luiz Manique Barreto
CAL510026	Análise de Alimentos	2	Profa.Dra. Ana Carolina de Oliveira Costa
CAL510023	Validação de Métodos para Análise de Alimentos	2	Profa.Dra. Vivian Maria Burin
CAL 3333002	Estágio de Docência - "matrículas realizadas no segundo semestre no PPGCAL, Estágio no primeiro semestre da Graduação no próximo ano"	Variável	Profa.Dra. Carlise Beddin Fritzen Freire

HORÁRIOS 2022.2

Código	Disciplina	Créditos	Horário: aulas presenciais
CAL510011	Bioquímica de Alimentos	4	Terça-feira 10h10-11h50 Quarta-feira 10h10-11h50
CAL510003	Bacteriologia Aplicada a Alimentos	2	Segunda-feira 10h10-11h50
CAL410046	Reologia de Alimentos	2	Quinta-feira 10h10-11h50
CAL510026	Análise de Alimentos	2	Sexta-feira 10h10-11h50
CAL 51003	Validação de Métodos para Análise de Alimentos	2	Sexta-feira 13h30-15h10
CAL 3333002	Estágio de Docência - "matrículas realizadas no segundo semestre no PPGCAL, Estágio no primeiro semestre da Graduação no próximo ano"	Variável	

Observações importantes:

- Os alunos que já concluíram os créditos em disciplinas devem se matricular em "elaborando Dissertação/Tese".
- Período para cancelar disciplina: segunda semana de aula;**
- A matrícula de alunos em disciplina isolada (<http://pgcal.pos.ufsc.br/formularios-2/>) e de outros Programas de PG fica condicionada à disponibilidade de vagas;**
- Os alunos de outros Programas de PG da UFSC deverão solicitar sua matrícula junto à Coordenadoria do seu Programa através do CAPG – Controle Acadêmico da Pós-Graduação;
- O nº de créditos válidos para a disciplina CAL 3333 (Estágio de docência) é variável, de acordo com a Res. 010/CUN/1997. (2 créditos para M, 2 ou 4 créditos para D)