

## ORIENTAÇÕES GERAIS PARA SOLICITAÇÃO DE MATRÍCULA EM DISCIPLINAS ISOLADAS NO SEMESTRE 2022/1

A solicitação de matrícula em disciplina isolada deverá ser feita por meio do e-mail da secretaria do Programa de Pós-Graduação (PPG) ao qual a disciplina está vinculada.

O e-mail de contato da secretaria do PPG pode ser encontrado na tabela apresentada a seguir, na qual também constam informações detalhadas sobre cada uma das disciplinas (ementas, carga horária, número de créditos professores, horários etc.).

Cópias dos seguintes documentos deverão ser enviadas por e-mail em formato digitalizado:

- CPF
- Carteira de Identidade (frente e verso)
- Certidão de Nascimento e/ou Casamento
- Diploma de graduação (frente e verso)

### Observações:

**(1)** O valor de cada disciplina corresponde ao número de créditos multiplicado pelo valor atualizado do crédito, com pagamento em até quatro parcelas; **(2)** a aceitação da solicitação de matrícula dependerá da disponibilidade de vagas; **(3)** as datas e horários das disciplinas poderão sofrer alterações até o início do período de matrículas.

Passo Fundo, setembro de 2021.

Divisão de Pós-Graduação – Setor Stricto Sensu  
Vice-reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Universidade de Passo Fundo

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA – [ppgcta@upf.br](mailto:ppgcta@upf.br)**

Disciplina	Professor	Créditos	Carga horária	Ementa	Período	Dia da semana	Horário
Planejamento Experimental	Marcelo Hemkemeier e Aline Dettmer	2	40	Tópicos de estatística experimental. Análise de variância. Planejamento fatorial completo e fracionário. Superfície de resposta. Modelagem de misturas. Uso de programas computacionais para análise estatística.	12/03 a 02/07	sábado	08:00-11:35
Química de Alimentos	Christian Oliveira Reinehr	2	40	Constituintes químicos em alimentos. Métodos de determinação de constituintes químicos. Interpretação e avaliação dos resultados. Estrutura física, propriedades químicas e reações de macro e micronutrientes de alimentos. Estudo de transformações químicas em alimentos.	26/02 a 07/05	sábado	08:00-11:35
Metodologia e Redação Científica	Luciane Maria Colla	2	40	Bases lógicas da pesquisa científica (tipos de pesquisa e hipóteses, métodos indutivos e dedutivos e construção de premissas). Redação de artigos e processos de publicação. Bibliometria.	11/03 a 24/06	sexta	14:00-17:35
Análise Sensorial	Luciane Maria Colla	2	40	Avaliação sensorial e instrumental de características sensoriais de alimentos. Métodos sensoriais discriminativos, descritivos e de aceitação. Seleção e treinamento de provadores. Análise estatística dos dados (análise de variância, análise multivariada), psicofísica: limiar e lei de Stevens. Correlações entre medidas sensoriais e instrumentais.	26/02 a 03/06	sexta (noite) e sábado (manhã)	19:20-22:35 08:00-11:35
Ciência e Tecnologia da Carne	Luciana Ruschel dos Santos	2	40	Bem estar animal e manejo pré-abate de bovinos, suínos e aves. Instalações, equipamentos e fluxograma operacional de abate. Anexos e tecnologia de obtenção de matérias primas de origem animal. Ciência básica da industrialização de produtos de origem animal.	14/05 a 02/07	sábado (manhã e tarde)	08:00-11:35 14:00-17:35
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Vandré Barbosa Brião	2	40	Qualidade do leite: ordenha, limpeza e sanitização. Química do leite e suas propriedades nos produtos lácteos. Recepção de leite. Padronização do teor de gordura. Homogeneização. Tratamento térmico do leite: pasteurização, ultrapasteurização. Processamento de produtos lácteos: leite UHT, leite pasteurizado. Bebidas lácteas, iogurtes. Creme de leite pasteurizado, manteiga e requeijão. Doce de leite. Leite evaporado, leite condensado e leite em pó. Queijos e soro de leite.	25/02 a 06/05	sexta	19:20-22:35

