

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145, - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

GRADE CURRICULAR

Processo: 23260.003696/2024-46

Interessado: Coordenadoria do Curso de Mestrado em Tecnologia de

Alimentos (PGTA) - Campus Limoeiro do Norte

Ao Departamento de Pós Graduação,

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos apresenta sua matriz curricular atualizada.

| QUADRO DESC | CRITIVO DE CR | ÉDITOS POR DISC | CIPLINAS E ATIV | IDADES ACA | DÊMICAS |
|--|--|--|-----------------|---------------------------|--------------|
| DISCIPLINAS (Total 24 Créditos/ 360h) | | ATIVIDADES ACADÊMICAS (6 créditos/ 90h) | | | |
| OBRIGATÓRIAS | OPTATIVAS | QUALIFICAÇÃO | DISSERTAÇÃO | CRÉDITOS/ CH TOTAI | |
| 9 créditos/ 135h | 15 créditos/ 225h | NA | 6 créditos/ 90h | 30 créditos/ 450h | |
| | D | ISCIPLINAS OBRI | GATÓRIAS | | |
| SEMESTRE | DISCIPLINA | | CRÉDITOS | CARGA HORÁRIA TOTAL | CH REMOTA |
| 1º | ELABORAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS | | 1 | 15h | 0 |
| 1º | PLANEJAMENTO DE EXPERIMENTOS | | 4 | 60h | 0 |
| 1º | SEMINÁRIOS I | | 1 | 15h | 0 |
| 2º | PROJETO DE PESQUISA | | 2 | 30h | 0 |
| 2º | SEMINÁRIOS II | | 1 | 15h | 0 |
| | | DISCIPLINAS OP | TATIVAS | | |
| SEMESTRE | DISCIPLINA | | CRÉDITOS | CARGA HORÁRIA TOTAL | CH REMOTA |
| 1º | EMPREENDEDORISMO, INOVAÇÃO E PROPRIEDADE INTELECTUAL | | 3 | 45h | 20h |
| 1º | MÉTODOS INSTRUMENTAIS APLICADOS A ALIMENTOS | | 4 | 60h | 0 |
| 1º | MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS | | 3 | 45h | 30h |

| 2º | ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS | 3 | 45h | 0 | |
|------------------------------------|--|----------|------------------|-----|--|
| 2º | BIOQUÍMICA DE MACROMOLÉCULAS | 3 | 45h | 15h | |
| 2º | COMPOSTOS BIOATIVOS E ANTIOXIDANTES | 4 | 60h | 0 | |
| 2º | CONTROLE DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS | 3 | 45h | 0 | |
| 2º | ESTÁGIO EM DOCÊNCIA | 2 | 30h | 0 | |
| 2º | GESTÃO DA INOVAÇÃO | 3 | 45h | 20h | |
| 2º | PROCESSOS FERMENTATIVOS | 3 | 45h | 0 | |
| 2º | TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL | 3 | 45h | 15h | |
| 2º | TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL | 3 | 45h | 15h | |
| 2º | TECNOLOGIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS | 3 | 45h | 20h | |
| 2º | TÓPICOS EM ALIMENTOS I | 1 | 15h | 0 | |
| 2º | TÓPICOS EM ALIMENTOS II | 2 | 30h | 0 | |
| 2º | TÓPICOS EM ALIMENTOS III | 3 | 45h | 0 | |
| 2º | TÓPICOS EM ALIMENTOS IV | 4 | 60h | 0 | |
| ATIVIDADES ACADÊMICAS OBRIGATÓRIAS | | | | | |
| SEMESTRE | ATIVIDADE | CRÉDITOS | CARGA HORÁRIA | | |
| 3₀ | Qualificação | NA | NA | | |
| 4º | Dissertação | 6 | 90h | | |

NA: não se aplica



Documento assinado eletronicamente por **Maria Aparecida Liberato Milhome**, **Coordenador(a) de Mestrado em Tecnologia de Alimentos**, em 20/12/2024, às 08:52, com fundamento no art. 6º, § 1º, do <u>Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015</u>.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador 6843974 e o código CRC AC701A92.

23260.003696/2024-46 6843974v5