

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS PARA O 2º SEMESTRE DE 2026

1º MÓDULO: 24/08 a 25/09/2026

2º MÓDULO: 28/09 a 30/10/2026

3º MÓDULO: 02/11 a 18/12/2026

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09:00 - 11:30	Propriedades Termofísicas de Alimentos (15 h) Prof. Rosinelson Pena (Módulo 1)	Propriedades Termofísicas de Alimentos (15 h) Prof. Raul Junior (Módulo 2)	Aproveitamento de Resíduos (15 h) Dr. Gilson Albuquerque (Módulo 3)	Aproveitamento de Resíduos (15 h) Profa. Luiza Martins (Módulo 2) ----- Tópicos Especiais: Valorização Sustentável de Compostos Bioativos de Plantas Amazônicas (15 h) Profa. Orquídea dos Santos (Módulo 3)	
14:00 - 16:30	Tópicos Especiais: Redação Científica (45 h) * DISCIPLINA CONDENSADA Maria Beatriz de Abreu Glória (Profa. Visitante Sênior) Ministrada em Inglês 23/11 a 04/12/2026	Aproveitamento de Resíduos (15 h) Prof. Johnatt Oliveira (Módulo 1) ----- Propriedades Termofísicas de Alimentos (15 h) Profa. Alessandra Lopes (Módulo 3)	Tópicos Especiais: Valorização Sustentável de Compostos Bioativos de Plantas Amazônicas (30 h) Prof. Jesus de Souza (Módulos 1 e 2) 14:30 até 17:30h	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (45 h) Profa. Nayara Peixoto (Módulos 1 a 3)	
18:00 - 22:00					Tópicos Especiais: Propriedade Intelectual nas Indústrias Alimentícia e Química (45 h) Modelo Remoto Profa. Luiza Meller 04/09 a 30/10/2026

Período letivo: 24/08 a 23/12, de acordo com a Resolução N. 5.986, DE 15 DE OUTUBRO DE 2025.

Período de matrícula: 17/08 a 21/08/2026.

Início das aulas: 24/08/2026.

Observações importantes: Todos os alunos devem solicitar matrícula nas atividades de acompanhamento obrigatórias do Mestrado (DI a DIV) e do Doutorado (TI a TVIII), em correspondência com o semestre a ser cursado.

DISCIPLINAS CONDENSADAS:

Tópicos Especiais: Propriedade Intelectual nas Indústrias Alimentícia e Química (45h)

- Período: 04/09/2026 a 30/10/2026.
- Horário: Sextas-feiras das 18h00 às 22h00.
- Carga horária: 45 h.
- Número de vagas disponibilizado para o PPGCTA: até 10 vagas.
- Coordenadores Nacionais e Ministrantes: Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araujo (UFPI), Joelia Marques de Carvalho (IFCE) e Luiza Helena Meller da Silva (UFPA).
- Disciplina transversal ofertada em parceria com o PROFNIT (Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação).
- Ofertada de forma remota.

Tópicos Especiais: Redação Científica, *com foco na escrita de artigos científicos*

- Período: 23/11 a 04/12/2026.
- Horário: 14:00 até 16:30.
- Carga horária: 45 h.
- Número de vagas: 25 vagas.
- Ministrante: Profa. Visitante Sênior Maria Beatriz de Abreu Glória.
- Ministrada em Inglês.
- * Os docentes das demais disciplinas devem liberar os discentes para participar da disciplina condensada. Duas semanas foram adicionadas para os professores do Módulo 3 das disciplinas.

AVISOS:

Nos dias 9 a 13/11 as salas do PPGCTA estão reservadas para o XXVI Encontro Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Ciência da Informação (ENANCIB). Os professores podem usar a sala do PPGCTA no LCTEA.

Resumo Disciplinas 2s 2026 (6 disciplinas):

Aproveitamento de Resíduos (45 h)

- Prof. Johnatt Oliveira (Módulo 1)
- Profa. Luiza Martins (Módulo 2)
- Dr. Gilson Albuquerque (Módulo 3)

Propriedades Termofísicas de Alimentos (45 h)

- Prof. Rosinelson Pena (Módulo 1)
- Prof. Raul Junior (Módulo 2)
- Profa. Alessandra Lopes (Módulo 3)

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (45 h)

- Profa. Nayara Peixoto (Módulos 1 a 3)

Tópicos Especiais: Propriedade Intelectual nas Indústrias Alimentícia e Química (45 h)

- Profa. Luiza Meller

Tópicos Especiais: Valorização Sustentável de Compostos Bioativos de Plantas Amazônicas (45 h)

- Prof. Jesus de Souza (Módulos 1 e 2)
- Profa. Orquídea dos Santos (Módulo 3)

Tópicos Especiais: Redação Científica (45 h)

- Maria Beatriz de Abreu Glória (Profa. Visitante Sênior)

Ofertas de Estágio Docência 2s 2026 (11 vagas):

- **Princípios de Tecnologia de Alimentos** - FEA/UFPA (2 vagas, **Prof. Gustavo Pereira**): 1 vaga para terça-feira das 9:20 até 12:00 (turma A) e 1 vaga para sexta-feira das 9:20 até 12:00 (turma B) - (Entrar em contato por meio do e-mail gapereira@ufpa.br)
- 1 vaga para cada uma das seguintes disciplinas: **Conservação de alimentos** (60 h) - Segunda-Feira das 8 até as 12:30; **Conservação de alimentos por tecnologias emergentes** (45 h) - terça de 8 até as 10:30; **Ciência e Tecnologia de produtos apícolas** (45 h) - quarta feira de 8:00 até as 10:30 - (Entrar em contato por meio do e-mail luiza.martins@ufra.edu.br). Obs.: Disciplinas ministradas na UFRA.
- **Análise Sensorial** - FEA/UFPA (2 vagas, Prof. Nelson): 1 vaga para quarta-feira, das 9:20 às 12:00, e 1 vaga para sexta-feira, das 09:20 às 12:00. (Entrar em contato por meio do e-mail nelsonrosa@ufpa.br).
- **Tecnologia das Fermentações** (2 vagas, Prof. Jesus Souza e Profa. Juliana do Carmo): As duas vagas são para sexta-feira das 13h00 às 18h10, a turma é a mesma, mas os discentes do PPGCTA atuarão em sextas alternadas, em função das aulas práticas. (Entrar em contato por meio do e-mail jsouza@ufpa.br)
- **Análise de alimentos** - (2 vagas Profa. Orquídea) - Terças-feiras e quarta-feira de 8h às 11:30h - Faculdade de Nutrição - (Entrar em contato por meio do e-mail orquideavs@ufpa.br). Obs.: Disciplinas ministradas na FANUT/UFPA.