

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

A Comissão Coordenadora do Curso de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos gostaria de parabenizar os selecionados para turma 01/2026 e espera que o Curso atenda as expectativas de todos.

O Curso de Pós-Graduação (Especialização) em Ciência dos Alimentos – modalidade Educação à Distância, constitui-se de 12 módulos de estudos (disciplinas) sobre a Tecnologia de Frutas e Hortaliças, relativos às técnicas de processamento e controle de qualidade das matérias primas e produtos acabados. O curso é realizado através do Sistema e-aula e do sistema Cobalto, ambos da UFPel, neste ambiente (e-aula) o aluno realizará exercícios e participará de encontros síncronos através de webconf com os professores. Cada disciplina contempla uma carga de 51 horas/aula para o seu aprendizado. O término do curso efetiva-se através de um encontro presencial onde ocorrerá a apresentação de um trabalho de conclusão e a realização das provas relativas a cada uma das disciplinas. Mais informações estão contempladas no regimento do Curso disponível em (<http://wp.ufpel.edu.br/pgca/documentos>). **A Coordenação indica como indispensável a leitura deste regimento.**

O contato dos coordenadores e dos professores com os discentes ocorre, principalmente, por e-mail, assim é de responsabilidade do aluno manter seu e-mail e telefone atualizados junto à coordenação.

No primeiro semestre do curso (2026/01), vocês deverão solicitar a matrícula nas seguintes disciplinas:

- Módulo I - Estrutura, fisiologia e composição química de frutas e hortaliças.
- Módulo II - Segurança e qualidade de frutas e hortaliças.
- Módulo III - Frutas e hortaliças minimamente processadas e refrigeradas.
- Módulo IV - Tecnologia de polpas e sucos de frutas e hortaliças.
- Módulo V - Frutas e hortaliças em conserva.

No segundo semestre do curso (2026/02), vocês deverão solicitar a matrícula nas seguintes disciplinas, **em data que será agendada pela coordenação:**

- Módulo VI - Frutas e hortaliças fermentadas e congeladas.
- Módulo VII - Geleias, doces cremosos e em massa.
- Módulo VIII - Frutas e hortaliças osmoticamente desidratadas e saturadas.
- Módulo IX - Secagem de frutas e hortaliças.
- Módulo X - Análise sensorial.
- Módulo XI - Microbiologia de frutas e hortaliças.
- Módulo XII - Análises físico-químicas de frutas e hortaliças.
- Elaboração de monografia - Trabalho de Conclusão

Caso tenham perdido ou reprovado em alguma disciplina do primeiro semestre, poderão solicitar a matrícula nesta também e fazer com a próxima turma.

1. A Matrícula

Para que o aluno possa fazer sua solicitação de matrícula diretamente no COBALTO, é necessário que possua senha no sistema COBALTO.

COMO FAZER A SENHA DO COBALTO?

- Entre em: <https://cobalto.ufpel.edu.br/dashboard/>
- Informar o nº do seu CPF em “Esqueceu a sua senha” (do lado direito da tela)
- Clicar em “enviar”

Após isso, você receberá um e-mail (no endereço de e-mail constante em seu cadastro de aluno), com orientações para a criação da senha.

SOLICITAÇÃO DE MATRÍCULA

Uma vez definidas as disciplinas e turmas que serão ofertadas pelo curso, a etapa é realizada exclusivamente pelo ALUNO.

Ao acessar o COBALTO, cada aluno busca no menu ao lado esquerdo a opção “Aluno >> Cadastro >> Solicitação de matrícula pós”.

Ao clicar, aparecerá para o discente a lista de todas as disciplinas disponíveis no semestre vigente.

O discente então marcará as disciplinas que deseja cursar e submeterá sua escolha.

TRANCAMENTOS

O aluno que não puder acompanhar o curso durante algum semestre poderá solicitar trancamento. O trancamento deverá ser solicitado no mesmo período de matrícula disponibilizado pela coordenação. Para solicitar o trancamento o aluno deverá preencher o formulário de trancamento disponível no site <https://wp.ufpel.edu.br/pgca/documentos/> e enviar o documento preenchido em formato PDF para o e-mail especializacao.ufpel@gmail.com. O aluno poderá realizar o trancamento por até dois semestres.

Datas de início das disciplinas do Curso para 2026/01:

A comissão coordenadora do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos definiu que as atividades didáticas da turma 01/2026 seguirão o padrão de avaliação, apresentado no item 3.1 deste documento. Segue o cronograma:

1º Semestre/2026

23/03/2026 início do módulo I - Estrutura, fisiologia e composição química de frutas e hortaliças.

13/04/2026 início do módulo II - Segurança e qualidade de frutas e hortaliças.

04/05/2026 início do módulo III - Frutas e hortaliças minimamente processadas e refrigeradas.

25/05/2026 início do módulo IV - Tecnologia de polpas e sucos de frutas e hortaliças.

15/06/2026 início do módulo V - Frutas e hortaliças em conserva.

2º Semestre/2026

06/07/2026 início do módulo VI - Frutas e hortaliças fermentadas e congeladas.

27/07/2025 início do módulo VII - Geleias, doces cremosos e em massa.

17/08/2026 início do módulo VIII - Frutas e hortaliças osmoticamente desidratadas e saturadas.

04/09/2026 início do módulo IX - Secagem de frutas e hortaliças.

28/09/2026 início do módulo X - Análise sensorial.

19/10/2026 início do módulo XI - Microbiologia de frutas e hortaliças.

09/11/2026 início do módulo XII - Análises físico-químicas de frutas e hortaliças.

Os professores deverão atender dúvidas dos discentes até que o prazo para a execução dos exercícios seja encerrado, aproximadamente 20 dias. Entretanto, as tarefas ficam abertas pelo período de 30 dias.

Na eventualidade de perda de algum módulo ou impossibilidade de cumprir alguma das atividades dos módulos, em função de problemas de saúde, o aluno poderá requerer a recuperação, desde que apresente justificativa acompanhada de atestado médico.

Durante a realização da disciplina os discentes deverão fazer as atividades propostas (questões discursivas, objetivas e prova), caso tenham dúvidas sobre o conteúdo deverão utilizar, preferencialmente, os encontros virtuais para saná-las. Em cada disciplina haverá de 3 a 4 encontros via webconf, com data previamente definida pelo professor e notificada aos discentes em tempo hábil. A participação efetiva nos encontros também será pontuada.

Datas importantes a serem confirmadas

Entrega da 1ª versão parcial do TCC: 15 de setembro de 2026

Entrega da 2ª versão parcial do TCC: 17 de novembro de 2026

Data para indicação da banca e envio do título do trabalho: 13 de novembro de 2026

Entrega da versão final do TCC para a banca: 15 de fevereiro de 2027

>> Data provável do encontro presencial: **15 a 19 de março de 2027** <<

Atividades previstas para o encontro presencial:

- Defesa dos trabalhos de conclusão de curso.
- Outras atividades e o cronograma serão definidos oportunamente.

2. Dinâmica de funcionamento das aulas no sistema e-aula

Para ter acesso a disciplina o aluno deverá acessar o sistema cobalto e na aba da esquerda deverá clicar em: Aluno>>Consulta>>Matrícula>>Curso no e-AULA
Após deverá clicar no link do curso.

3. Avaliações das Disciplinas

3.1 Descrição das Avaliações

É obrigatória a realização de 1 (uma) aula síncrona, com gravação disponibilizada, com duração de 1 (uma) hora, e 2 (dois) encontros via webconf, com duração de 1 (uma) hora cada.

I) Avaliação 1: Artigo Científico (Peso 3,0)

Serão elaboradas 2 (duas) questões dissertativas ou de múltipla escolha com base no artigo científico escolhido pelo professor.

II) Avaliação 2: Exercícios (Peso 1,0)

Serão disponibilizadas 5 (cinco) questões a escolha do professor.

III) Avaliação 3: Presença no e-aula (Peso 1)

Serão 3 encontros com duração de 1h, devendo o aluno participar e interagir em no mínimo 1(um) e-aula para obter a pontuação máxima da avaliação.

IV) Avaliação 4: Prova e-aula (Peso 5,0)

O discente terá 50 min e um único acesso no período de uma semana para a realização da prova. A prova será composta por 10 (dez) questões objetivas de 5 opções a ser realizada na última semana do módulo.

V) Avaliação 5: Peso 10,0. Será disponibilizada uma prova de recuperação 30 dias após o encerramento do módulo, para os alunos que obtiverem nota mínima de 3,0 e inferior a 6,0. O professor terá 20 dias para postar a nota no cobalto.

3.2 Conceitos

Os conceitos serão atribuídos obedecendo-se os critérios de avaliação do Regimento dos Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UFPel.

A: 9,0 a 10,0

B: 7,5 a 8,9

C: 6,0 a 7,4

D: abaixo de 5,9

Será aprovado o aluno que obtiver A, B ou C.

4. Trabalho de Conclusão de Curso

4.1 Modalidade e normas do trabalho de conclusão do Curso

O trabalho de conclusão deverá ser na forma de artigo de revisão bibliográfica ou de pesquisa experimental, desde que o(s) autor(es) o custeiem.

A formatação do trabalho deverá seguir as normas do periódico escolhido na área de alimentos, em comum acordo com o professor orientador.

No caso de artigos de revisão o trabalho deverá ter o número de páginas máximo exigido pela revista e com pelo menos 30 referências bibliográficas atualizadas.

4.2 Normas para composição das bancas

As bancas serão compostas pelo orientador, um professor do curso e um convidado externo, que deverão ter formação superior e atividade compatível com o trabalho de conclusão.

Os orientadores, em acordo com seus respectivos orientados, deverão sugerir os nomes dos componentes à Comissão Coordenadora da Especialização que irá apreciar e

aprovar a indicação.

4.3 Apresentação do trabalho de conclusão

Os discentes dispõem de 25 a 30 minutos para apresentarem seus trabalhos e o restante do tempo fica para os questionamentos da banca, não devendo exceder as duas horas previstas.

4.4 Entrega da versão final

Após as defesas os discentes terão o prazo de 30 dias para entrega da versão final corrigida dos trabalhos de conclusão à comissão coordenadora do Curso.

A versão final do trabalho deverá indicar o nome da revista escolhida para a redação do artigo.

5. Aquisição de Livros

O material do Curso é oferecido na forma de livros, de aquisição facultativa, sendo um para cada disciplina (módulo), portanto, num total de 12. **O custo de cada livro é de R\$ 36,00**, o material é de boa qualidade e bem atualizado, portanto, de grande ajuda para vocês. Assim, recomendamos sua aquisição, porém não é obrigatória e vocês podem realizar as atividades dos módulos com outras fontes bibliográficas. Na aquisição de 4 ou mais volumes, concede-se descontos, conforme segue:

- ✓ Para aquisição de **4 (quatro) livros** é oferecido desconto de 12%, totalizando os 4 R\$ 126 reais.
- ✓ Para aquisição de **6 (seis) livros** é oferecido desconto de 14 %, totalizando os 6 R\$ 185 reais.
- ✓ Para aquisição de **8 (oito) livros** é oferecido desconto de 16 %, totalizando os 8 R\$ 241 reais.
- ✓ Para aquisição de **10 (dez) livros** é oferecido desconto de 18 %, totalizando os 10 R\$ 295 reais.
- ✓ Para aquisição dos **12 (doze) livros** é oferecido desconto de 20 %, totalizando os 12 R\$ 345 reais.

Para aquisição dos mesmos, o interessado deve fazer contato com a Coordenação que irá repassar os procedimentos necessários para compra.

6. Contato dos Professores

Eventuais dúvidas sobre o conteúdo relacionado às disciplinas deverão ser enviadas via fórum ou e-mail para os professores.

Nome	E-mail
Carla Rosane Mendonça	carlaufpel@hotmail.com
Caroline Dellinghausen Borges	caroldellin@hotmail.com
Caroline Peixoto Bastos	carolpebastos@yahoo.com.br
Eliezer Avila Gandra	gandraea@hotmail.com
Elizangela Gonçalves de Oliveira	elizangelagoliveira1@gmail.com
Fabrizio da Fonseca Barbosa	fabriziobarbosa@yahoo.com.br
Francine Novack Victoria	francinevictoria@yahoo.com.br
Graciele Da Silva Campelo Borges	gracieleborges@gmail.com
Josiane Freitas Chim	josianechim@gmail.com
Márcia Arocha Gularte	marciagularte@hotmail.com
Nádia Carbonera	nadiacarbonera@yahoo.com.br
Rosana Colussi	rosana_colussi@yahoo.com.br
Rosane Crizel	rosanecrizel@gmail.com
Rui Carlos Zambiasi	zambiasi@gmail.com
Tatiana Valeska Rodriguez Aliceo	tatianavra@hotmail.com
Valdecir Carlos Ferri	ferriufpel@gmail.com
Vanessa Pires da Rosa	vprosa_rs@hotmail.com

7. Lista de Orientadores Turma 2026/01

Os alunos deverão entrar em contato com os professores através do email.

Professor(a)	Discentes	Email
Carla Rosane Mendonça		
Caroline Dellinghausen Borges		
Caroline Peixoto Bastos		
Eliezer Avila Gandra		
Elizangela Gonçalves de Oliveira		
Fabrizio da Fonseca Barbosa		
Francine Novack Victoria		
Graciele Da Silva Campelo Borges		
Josiane Freitas Chim		
Márcia Arocha Gularte		
Nádia Carbonera		
Rosana Colussi		
Rosane Crizel		
Rui Carlos Zambiasi		
Tatiana Valeska Rodriguez Aliceo		
Valdecir Carlos Ferri		
Vanessa Pires da Rosa		