

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS PARA O 2º SEMESTRE DE 2025

1º MÓDULO: 18/08 a 19/09/2025

2º MÓDULO: 22/09 a 24/10/2025

3º MÓDULO: 27/10 a 12/12/2024.

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09:00 - 11:30	Tópicos Especiais: Bioacessibilidade de Elementos Inorgânicos e Compostos Bioativos em Alimentos (45 h) Profa. Kelly Dantas	Propriedades Termofísicas de Alimentos (45 h) Prof. Rosinelson Pena (Módulo 1) Prof. Raul Carvalho Junior (Módulo 2) Profa. Heloisa Medeiros (Módulo 3)	Fisiologia e Bioquímica Pós-Colheita (45 h) Prof. Gustavo Araujo (Módulo 1) Profa. Andressa Jantzen (Módulos 2 e 3)	Microbiologia com ênfase em Fisiologia Microbiana (45 h) Profa. Consuelo Sousa (Módulos 3)	Microbiologia com ênfase em Fisiologia Microbiana (45 h) Prof. Hamilton Mendes (Módulos 1 e 2)
				Aproveitamento de Resíduos (45 h) Prof. Luiza Martins (Módulos 2 e 3)	Enzimologia Aplicada (45 h) Prof. Nelson Rosa (Módulo 1) Prof. Rafael Firmani Perna (Módulo 2) Profa. Edna Amante (Módulo 3)
14:00 - 16:30	Análise Sensorial de Alimentos (45 h) Profa. Alessandra Lopes		Aproveitamento de Resíduos (45 h) Prof. Johnatt Oliveira (Módulo 1)	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (45 h) Profa. Nayara Peixoto (Módulos 1 e 2) Prof. Gustavo Araujo (Módulo 3)	

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.
- O **Módulo 2** da disciplina **Enzimologia Aplicada** será de forma condensada, em uma semana, dentro do período do 2º Módulo.
- Algumas aulas do **Módulo 3** da disciplina **Enzimologia Aplicada** poderão ocorrer de forma remota.

DISCIPLINA CONDENSADA:

Tópicos Especiais: Clean Technology in Food Processing (45 h) – Profa. Edna Amante (Módulo 1) e Profa. Luiza Meller (Módulos 2 e 3) – Período: 01 a 12/12 | Horário: SEG a QUI 09:00 às 11:30 h e 14:00 às 16:30 (DISCIPLINA EM INGLÊS).