

LISTA DE OFERTA DE DISCIPLINAS PARA O 2º SEMESTRE DE 2024

1º MÓDULO: 19/08 a 20/09/2024.

2º MÓDULO: 23/09 a 25/10/2024.

3º MÓDULO: 28/10 a 29/11/2024.

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
08:00 - 10:30	Tópicos Especiais: Valorização sustentável de compostos bioativos de plantas amazônicas (30 h) Prof. Jesus Souza (Módulos 1 e 2)				Microbiologia com ênfase em Fisiologia Microbiana (45 h) Prof. Hamilton Mendes (Módulos 1 e 2)
09:00 - 11:30	Tópicos Especiais: Valorização sustentável de compostos bioativos de plantas amazônicas (15 h) Profa. Orquídea Vasconcelos (Módulos 3)	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) Profa. Andressa Jantzen	Microbiologia com ênfase em Fisiologia Microbiana (45 h) Profa. Consuelo Sousa (Módulos 3) Aproveitamento de Resíduos (45 h) Prof. Luiza Martins (Módulos 2 e 3)	Tópicos Especiais: Bioaccessibilidade de Elementos Inorgânicos e Compostos Bioativos em Alimentos (45 h) Profa. Kelly Dantas
10:00 - 12:00			Tópicos Especiais: Propriedades reológicas e funcionais de alimentos (45 h) Prof. Antonio Rodrigues Período: 14/08 a 27/11		
13:30-16:30	Tópicos Especiais: Clean Technology in Food Processing (45 h) Profa. Edna Amante (Módulo 1) Profa. Luiza Meller (Módulos 2 e 3) (DISCIPLINA EM INGLÊS)				
14:00 - 16:30		Análise de Alimentos (45 h) Prof. Gustavo Pereira (Módulo 1) Dr. Elivaldo Modesto Júnior (Módulos 2 e 3)	Aproveitamento de Resíduos (45 h) Prof. Johnatt Oliveira (Módulo 1) Análise Sensorial de Alimentos (45 h) Profa. Lúcia Lourenço	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (45 h) Profa. Nayara Peixoto	

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.
- Na semana da disciplina intensiva as aulas das demais disciplinas serão dispensadas, para que todos tenham a possibilidade de cursá-la.