

## UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ INSTITUTO DE TECNOLOGIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## 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 a12/12/2025.

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09:00 - 11:30		Propriedades Termofísicas de Alimentos (45 h) Prof. Rosinelson Pena (Módulo 1) Prof. Raul Carvalho Junior (Módulo 2) Profa. Heloisa Medeiros (Módulo 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 2° Módulo.
- Algumas aulas do **Módulo 3** da disciplina **Enzimologia Aplicada** poderão ocorrer de forma remota.

## **DISCIPLINA CONDENSADA:**

<u>Tópicos Especiais</u>: 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).