

CALENDÁRIO DE DISCIPLINAS DO PPGHIGVET – ANO 2025

Horário	Trimestre 1 – Período de 17 de Março a 13 de Junho de 2025				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08h00min-10h00min		Higiene de Pescado e Derivados Profa. Flávia	Tópicos especiais: Atualizações na Produção, Processamento e Consumo de POA Profa. Adriana	Metodologia da Pesquisa Científica Profa. Eliana Mesquita	
10h00min-12h00min	Doenças das Aves Profa. Dayse	Higiene de Pescado e Derivados Profa. Flávia	Tópicos especiais: Atualizações na Produção, Processamento e Consumo de POA Profa. Adriana	Metodologia da Pesquisa Científica Profa. Eliana Mesquita	
13h00min-15h00min	Doenças das Aves Profa. Dayse	Toxicologia Aplicada a Alimentos Prof. Luiz Keller	Tópicos especiais: Atualizações na Produção, Processamento e Consumo de POA Profa. Adriana	Micotoxicologia Aplicada a Alimentos Prof. Luiz Keller	Fundamentos da Extensão Universitária Profa. Leila Gatti
15h00min-17h00min		Toxicologia Aplicada a Alimentos Prof. Luiz Keller	Tópicos especiais: Atualizações na Produção, Processamento e Consumo de POA Profa. Adriana	Micotoxicologia Aplicada a Alimentos Prof. Luiz Keller	Fundamentos da Extensão Universitária Profa. Leila Gatti

* Interessados em cursar disciplinas do PPGHIGVET na condição de alunos especiais devem entrar em contato exclusivamente pelo e-mail mph.cmv@id.uff.br. O programa oferece vagas em disciplinas obrigatórias e optativas, todas ministradas na modalidade presencial, e podem concorrer às vagas alunos regularmente matriculados em programas de Pós-Graduação stricto sensu, credenciados pelos órgãos competentes, que não possuam vínculo com a UFF. Além disso, também são elegíveis candidatos que não estejam matriculados em cursos de Pós-Graduação, desde que tenham concluído uma graduação, devendo apresentar o diploma no ato da inscrição.

Horário	Trimestre 2 – Período de 23 de Junho a 19 de setembro de 2025				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08h00min-10h00min		Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela	Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela	Processamento Tecnológico do Pescado e Derivados I Profa. Eliana e Maria Lúcia	Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela
10h00min-12h00min	Atualização Científica e Metodológica em Controle Químico de POA Profs. Sérgio e Eliane	Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela	Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela	Processamento Tecnológico do Pescado e Derivados I Profa. Eliana e Maria Lúcia	Controle Microbiológico de Qualidade I Profs. Robson e Carmela
13h00min-15h00min	Vigilância Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal Profa. Maria Helena	Alimentos Funcionais de Origem Animal Profs. Erick e Carolina	Seminários Prof. Gustavo	Métodos Analíticos Instrumentais Modernos Profa. Carla	
15h00min-17h00min	Vigilância Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal Profa. Maria Helena	Alimentos Funcionais de Origem Animal Profs. Erick e Carolina	Seminários Prof. Gustavo	Métodos Analíticos Instrumentais Modernos Profa. Carla	

* Interessados em cursar disciplinas do PPGHIGVET na condição de alunos especiais devem entrar em contato exclusivamente pelo e-mail mph.cmv@id.uff.br. O programa oferece vagas em disciplinas obrigatórias e optativas, todas ministradas na modalidade presencial, e podem concorrer às vagas alunos regularmente matriculados em programas de Pós-Graduação stricto sensu, credenciados pelos órgãos competentes, que não possuam vínculo com a UFF. Além disso, também são elegíveis candidatos que não estejam matriculados em cursos de Pós-Graduação, desde que tenham concluído uma graduação, devendo apresentar o diploma no ato da inscrição.

** Os horários das disciplinas para o trimestre 2 estão sujeitos a alteração. Recomendamos que os alunos acompanhem as atualizações e comunicados oficiais para eventuais ajustes.

Horário	Trimestre 3 – Período de 29 de Setembro a 12 de dezembro de 2025				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08h00min-10h00min				Processamento Tecnológico do Pescado e Derivados II Profa. Eliana e Maria Lúcia	Estágio à Docência Prof. Carlos Conte Jr.
10h00min-12h00min	Zoonoses Prof. Marcelo Knoff	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas Profs. Erick e Mônica	Bioquímica de Alimentos Profa. Eliane	Processamento Tecnológico do Pescado e Derivados II Profa. Eliana e Maria Lúcia	Estágio à Docência Prof. Carlos Conte Jr.
13h00min-15h00min	Biologia Molecular Profs. Elmiro e Thomas	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas Profs. Erick e Mônica	Processamento Tecnológico de Leite e Produtos Derivados Prof. Adriano	Processamento Tecnológico de Ovos e Derivados Prof. Jonas	
15h00min-17h00min		Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas Profs. Erick e Mônica	Processamento Tecnológico de Leite e Produtos Derivados Prof. Adriano	Processamento Tecnológico de Ovos e Derivados Prof. Jonas	

* Interessados em cursar disciplinas do PPGHIGVET na condição de alunos especiais devem entrar em contato exclusivamente pelo e-mail mph.cmv@id.uff.br. O programa oferece vagas em disciplinas obrigatórias e optativas, todas ministradas na modalidade presencial, e podem concorrer às vagas alunos regularmente matriculados em programas de Pós-Graduação stricto sensu, credenciados pelos órgãos competentes, que não possuam vínculo com a UFF. Além disso, também são elegíveis candidatos que não estejam matriculados em cursos de Pós-Graduação, desde que tenham concluído uma graduação, devendo apresentar o diploma no ato da inscrição.

** Os horários das disciplinas para o trimestre 3 estão sujeitos a alteração. Recomendamos que os alunos acompanhem as atualizações e comunicados oficiais para eventuais ajustes.