



PPGTP – SEMESTRE: 02/2020					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
MANHÃ					
07:30					
08:20					
09:10					Cinética e Cálculo de Reatores-CRTP01-Prof. Rodrigo
10:20			Técnicas Cromatográficas Avançadas-TCATP01-Prof. Tatiane		Cinética e Cálculo de Reatores-CRTP01-Prof. Rodrigo
11:10					Cinética e Cálculo de Reatores-CRTP01-Prof. Rodrigo
TARDE					
13:00					
13:50	Tópicos Especiais: Processos Oxidativos Avançados Aplicados Ao Tratamento De Águas E Efluentes-TEPOTP01-Prof. Marcio				Técnicas E Métodos Para Caracterização De Sólidos-TMTP01-Prof. Patricia
	Cimento Portland E Especiais: Tecnologia E Microestrutura-CPTMTP01-Prof. Caroline				
	Estatística E Planejamento Experimental-EPTP01-Prof. Vanderlei				
14:40	Tópicos Especiais: Processos Oxidativos Avançados Aplicados Ao Tratamento De Águas E Efluentes-TEPOTP01-Prof. Marcio				Técnicas E Métodos Para Caracterização De Sólidos-TMTP01-Prof. Patricia
	Cimento Portland E Especiais: Tecnologia E Microestrutura-CPTMTP01-Prof. Caroline				
	Estatística E				

	Planejamento Experimental-EPTP01-Prof. Vanderlei			
15:50	Cimento Portland E Especiais: Tecnologia E Microestrutura-CPTMTP01-Prof. Caroline			Análise Sensorial Para O Desenvolvimento De Novos Produtos-ASPTP01-Prof. Marina
	Estatística E Planejamento Experimental-EPTP01-Prof. Vanderlei			Técnicas E Métodos Para Caracterização De Sólidos-TMTP01-Prof. Patricia
16:40	Cimento Portland E Especiais: Tecnologia E Microestrutura-CPTMTP01-Prof. Caroline			Análise Sensorial Para O Desenvolvimento De Novos Produtos-ASPTP01-Prof. Marina
				Técnicas E Métodos Para Caracterização De Sólidos-TMTP01-Prof. Patricia
17:30				
NOITE				
18:40				Fenômenos de Transporte-FTTP01-Prof. Raquel/Gracielle
19:30		Tópicos Especiais Em Tecnol. Alimentos: Bioquímica Metabólica De Produtos Naturais-TEATP01-Prof.. Solange/Ellen		Tópicos Especiais Em Tecnol. Alimentos: Bioquímica Metabólica De Produtos Naturais-TEATP01-Prof.. Solange/Ellen
20:20		Tópicos Especiais Em Tecnol. Alimentos: Bioquímica Metabólica De Produtos Naturais-TEATP01-Prof.. Solange/Ellen		Tópicos Especiais Em Tecnol. Alimentos: Bioquímica Metabólica De Produtos Naturais-TEATP01-Prof.. Solange/Ellen
21:20				

OBSERVAÇÕES:

1. As matrículas em disciplinas deverão ser requeridas pelos alunos no Sistema Acadêmico (SAC) de **26 a 28/09/2020**;
2. Alunos que já cumpriram os créditos em disciplinas, ou que cursarão disciplina somente em outro programa, deverão requerer matrícula em SSAC020MA – Elaboração de Dissertação. Alunos que cursarão disciplina em outro Programa do Câmpus Pato Branco devem se informar qual o período de matrícula de aluno externo daquele Programa;

3. Os orientadores farão os ajustes e homologarão as matrículas no dia 29/09/2020; e a coordenação fará a confirmação no dia 30/09/2020 e, somente após essa homologação é que haverá confirmação de matrícula no portal do aluno;
4. O início do período letivo 2020/2 será em **01/10/2020**;
5. Os horários das disciplinas no quadro acima, referem-se as atividades síncronas, porém ocorrerão atividades síncronas e assíncronas, conforme a carga horária de cada disciplina, sendo o cronograma apresentado pelos respectivos docentes no início das aulas.

CÓDIGO DAS DISCIPLINAS E EMENTAS:

Análise Sensorial Para O Desenvolvimento De Novos Produtos – ASPTP01 – Prof. Dra. Marina Leite Mitterer Daltoé

Ementa: Importância da análise sensorial no desenvolvimento de novos produtos; Fatores que influenciam a avaliação sensorial; Fundamentos da fisiologia sensorial; Anatomofisiologia dos órgãos dos sentidos; Atributos de qualidade; Metodologias de avaliação sensorial; Novas tendências na caracterização sensorial dos alimentos; Fatores que influenciam na seleção e consumo dos alimentos.

Cimento Portland E Especiais: Tecnologia E Microestrutura – CPTMTP01 – Prof. Dra. Caroline Angulski da Luz

Ementa: Matérias primas e fabricação do cimento Portland; processo de hidratação do cimento; durabilidade, microestrutura e cimentos especiais.

Cinética e Cálculo de Reatores – CRTP01 – Prof. Dr. Rodrigo Brackmann

Ementa: Princípios e Teorias da Cinética de Reações Homogêneas. Rendimento e Seletividade, Cinética de Reações Múltiplas. Modelos de Reatores Ideais isotérmicos e não isotérmicos. Introdução aos Sistemas Heterogêneos.

Estatística E Planejamento Experimental – EPTP01 – Prof. Dr. Vanderlei Aparecido de Lima

Ementa: Estratégia de experimentação. Conceitos estatísticos e testes de hipótese. Princípios e definições do planejamento fatorial. Planejamentos fatoriais completo, parciais e saturados. Triagem de variáveis. Construção e avaliação de modelos empíricos. ANOVA. Análise de componentes principais. Estudo de casos aplicados a Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos.

Fenômenos de Transporte – FTTP01 – Prof. Dra. Raquel Dalla Costa da Rocha / Prof. Dra. Gracielle Johann

Ementa: Propriedades de Transporte. Transporte de Quantidade de Movimento, Energia e Massa. Balanços Integrais e Diferenciais de Quantidade de Movimento, Energia e Massa. Transferência Simultânea de Calor e Massa. Analogias de Transferência. Coeficientes Globais.

Técnicas Cromatográficas Avançadas – TCATP01 – Prof. Dra. Tatiane Luiza Cadorin Oldoni

Ementa: Princípios básicos de cromatografia. Fundamentos da cromatografia líquida e gasosa: fases móveis e estacionárias, instrumentação e aplicações. Teoria da separação cromatográfica: colunas, mecanismos de separação, análise qualitativa, análise quantitativa. Preparo de amostras: processos de extração, concentração, derivatização. Validação de métodos cromatográficos.

Técnicas e Métodos para Caracterização de Sólidos – TMTP01 – Prof. Dra. Patricia Teixeira Marques

Ementa: Técnicas de caracterização textural. Técnicas de análise de superfície. Técnicas e métodos para caracterização de propriedades elétricas, magnéticas, ópticas e térmicas. Processos de avaliação e

transformações do estado sólido. Decomposição térmica de sólidos. Métodos matemáticos e parâmetros cinéticos.

Tópicos Especiais Em Tecnologia De Alimentos: Atualidades E Aspectos Relacionados A Bioquímica Metabólica De Produtos Naturais – TEATP01 – Prof. Dra. Solange Teresinha Carpes / Dra. Ellen Cristina Perin

Ementa: Metabolismo especializado e fisiologia do estresse: aplicações e atualidades. Estresse oxidativo e antioxidantes em alimentos. Determinações relacionadas à fisiologia vegetal com aplicações na área de alimentos. Conceitos básicos de biotecnologia: ferramentas e aplicações gerais em alimentos. Biofortificação agrícola e Ômicas em alimentos.

Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Processos Oxidativos Avançados Aplicados Ao Tratamento De Águas E Efluentes – TEPOTP01 – Prof. Dr. Marcio Barreto Rodrigues

Ementa: Fundamentos e aplicações dos POAs em tratamento de água e efluente. Processos oxidativos avançados homogêneos. Processos oxidativos avançados heterogêneos.