



PPGTP – SEMESTRE: 02/2021					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
MANHÃ					
07:30					
08:20		Processos Oxidativos Avançados – Prof. Márcio	Técnicas Cromatográficas – Prof. Tatiane	Análise Alimentos – Prof. Solange	Estatística – Prof. Vanderlei
09:10		Processos Oxidativos Avançados – Prof. Márcio	Técnicas Cromatográficas – Prof. Tatiane	Análise Alimentos – Prof. Solange	Cinética e Cálculo de Reatores – Prof. Rodrigo* Estatística – Prof. Vanderlei
10:20			Técnicas Cromatográficas – Prof. Tatiane	Análise Alimentos – Prof. Solange	Cinética e Cálculo de Reatores – Prof. Rodrigo* Estatística – Prof. Vanderlei
11:10			Técnicas Cromatográficas – Prof. Tatiane	Análise Alimentos – Prof. Solange	Cinética e Cálculo de Reatores – Prof. Rodrigo* Estatística – Prof. Vanderlei
TARDE					
13:00					
13:50	Cimento Portland e Especiais – Prof. Caroline		Análise Térmica – Prof. Henrique	Análise Sensorial – Prof. Marina	
14:40	Cimento Portland e Especiais – Prof. Caroline		Análise Térmica – Prof. Henrique	Análise Sensorial – Prof. Marina	
15:50	Cimento Portland e Especiais – Prof. Caroline			Análise Sensorial – Prof. Marina	
16:40	Cimento Portland e Especiais – Prof. Caroline			Análise Sensorial – Prof. Marina	
17:30					
NOITE					
18:40				Fenômenos de Transporte – Prof. Raquel/Gracielle	
19:30				Fenômenos de Transporte – Prof. Raquel/Gracielle	
20:20				Fenômenos de Transporte – Prof. Raquel/Gracielle	

OBSERVAÇÕES:

1. As matrículas em disciplinas deverão ser requeridas pelos alunos no Portal do Aluno, entre os dias **19 a 21 de julho de 2021**.

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 Campus 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 22/07/2021. A coordenação fará a confirmação no dia 23/07/2021 e, somente após essa homologação é que haverá confirmação de matrícula no portal do aluno.

4. O início do período letivo 2021/2 será em **09/08/2021**.

5. Os horários das disciplinas no quadro acima, referem-se ao quantitativo de aulas semanais, porém ocorrerão atividades síncronas e assíncronas, conforme a carga horária de cada disciplina, sendo o cronograma apresentado pelos respectivos docentes no início das aulas.

* A disciplina de Cinética e Cálculo de Reatores será ofertada em cronograma específico, em função do acordo a ser estabelecido com o IPB – Instituto Politécnico de Bragança/Portugal.

CÓDIGO DAS DISCIPLINAS E EMENTAS:

OBRIGATÓRIAS

Cinética E Cálculo De Reatores – CRTP01

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.

Fenômenos De Transporte – FTTP01

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.

OPTATIVAS

Análise De Alimentos – AATP01

Ementa: Amostragem e amostra. Composição centesimal: métodos convencionais e instrumentais de análise em alimentos. Gestão da qualidade de dados analíticos e Validação. Métodos clássicos e rápidos de detecção de microrganismos nos alimentos. Legislação e Rotulagem. Aspectos teóricos e práticos da análise sensorial. Planejamento e avaliação de experimentos.

Análise Sensorial Para O Desenvolvimento De Novos Produtos – ASPTP01

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

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

Estatística E Planejamento Experimental – EPTP01

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.

Técnicas Cromatográficas Avançadas – TCATP01

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.

Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada – TEATTP01

Ementa: Introdução às técnicas de Análise Térmica: Termogravimetria, Análise Térmica Diferencial, Calorimetria Exploratória Diferencial. Decomposição térmica de sólidos. Cinética da decomposição térmica por métodos dinâmicos. Aplicações de análise térmica no estudo e caracterização de materiais cerâmicos, poliméricos, cimentícios e alimentos.

Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Processos Oxidativos Avançados Aplicados Ao Tratamento De Águas E Efluentes – TEPOTP01

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