

Código	Disciplina	Professor	Carga horária/créditos	Dia /horário
TATP01	Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos*	Patrícia Marques	45 h 3 créditos	Quarta pela manhã
MMCTP01	Métodos Matemáticos e Computacionais	Marcos Belançon	45 h 3 créditos	<i>Segundas</i> 8:20 às ...
TEATTP01	Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada	Henrique Zorel	30 h 2 créditos	Quartas-feiras 13:50 h às ...
QNTP01	Química De Produtos Naturais	Sirlei Dias	60h 4 créditos	<i>Segundas</i> 13 50 às 17 30 h
QSTP01	Química Do Estado Sólido	Cristiane Regina	60h 4 créditos	<i>Quinta</i> 8:00 às 12:00

TAVTP01	Tecnologia do Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	Edimir Andrade	60 horas 4 créditos	Quintas das 13 50 às 17 30
	Análise de Alimentos	Ornella Porcu	60 horas 4 créditos	*
MCTP01 TBTP01	Metodologia Científica Tecnologia De Bioprocessos	Mário Antônio	2 créditos 4 créditos	Quarta T4 e T5 Quinta T1 a T5

* As aulas de Análise de Alimentos serão ofertadas de forma condensada em março, datas e horários a serem definidos.