



HORÁRIO DO PROGRAMA DE MESTRADO EM TECNOLOGIA DE PROCESSOS QUÍMICOS E BIOQUÍMICOS 1S/2018

CURSO: PPGTP		PERÍODO: Turmas 2016/17/18					
		SEG	TER	QUA	QUI	SEX	
MANHÃ	M1 07:30 / 08:20			Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos Profª Patrícia SALA V101A			
	M2 08:20 / 09:10			Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos Profª Patrícia SALA V101A	Química do Estado Sólido Profª Cristiane SALA V101A/	Métodos Matemáticos aplicados Prof Marcos SALA V101A	
	M3 09:10 / 10:00			Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos Profª Patrícia SALA V101A	Química do Estado Sólido Profª Cristiane SALA V101A/	Métodos Matemáticos aplicados Prof Marcos SALA V101A	
	M4 10:20 / 11:10			Química de Produtos Naturais Profª Sirlei SALA	Química do Estado Sólido Prof. Cristiane SALA V101A/	Métodos Matemáticos aplicados Prof Marcos SALA V101A	
	M5 11:10 / 12:00			Química de Produtos Naturais Profª Sirlei SALA	Química do Estado Sólido Prof. Cristiane SALA V101A /		

TARDE	T1 13:00 / 13:50	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
					Química de Produtos Naturais	
				Profª Sirlei		
				SALA		
	T2 13:50 / 14:40			Química de Produtos Naturais Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada /Tópicos em Estresse Oxidativo: Radicais Livres	Tecnologia de Bioprocessos/ Análise sensorial	
				Prof. Henrique/ Gustavo	Prof. Mário/Marina	
				Sala V101A/	SALA V101A/	
	T3 14:40 / 15:30			Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada /Tópicos em Estresse Oxidativo: Radicais Livres	Tecnologia de Bioprocessos/ Análise Sensorial	
				Prof. Henrique/ Gustavo	Prof. Mário/Marina	
				Sala V101A/	SALA V101A/	
T4 15:50 / 16:40			Metodologia Científica	Tecnologia de Bioprocessos/ Análise Sensorial		
			Prof. Mário	Prof. Mário/Marina		
			SALA V101A	SALA V101A/		
T5 16:40 / 17:30			Metodologia Científica	Tecnologia de Bioprocessos/ Análise Sensorial		
			Prof. Mário	Prof. Mário/Marina		
			SALA V101A	SALA V101A/		
T6 17:30 / 18:20						

Código	Disciplina	Docente Responsável
SSAC020MA	Elaboração De Dissertação	Profª Drª Cristiane
MMTP01	Métodos Matemáticos Aplicados*	Prof Dr Marcos
MCTP01	Metodologia Científica**	Prof Dr Mário
QNTP01	Química De Produtos Naturais**	Profª Drª Sirlei
QSTP01	Química Do Estado Sólido**	Profª Drª Cristiane
TATP01	Termodinâmica Aplicada A Processos Químicos*	Profª Drª Patrícia
TBTP01	Tecnologia de Bioprocessos	Profª Drª Mário
ASTP01	Análise Sensorial	Profª Drª Marina
TEATTP01	Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada	Prof Dr Henrique
TEORLT01P	Tópicos Em Estresse Oxidativo: Radicais Livres	Prof Dr Gustavo

*Disciplina obrigatória – O aluno obrigatoriamente deverá se matricular em pelo menos uma das duas disciplinas.

A disciplina ELABORAÇÃO DE DISSERTAÇÃO (SSAC020MA) é obrigatória para os alunos que não tiverem outras disciplinas a serem cursadas. É o vínculo do aluno com o programa. Caso o aluno não se matricule em nenhuma disciplina e nem na SSAC020MA, não haverá matrícula e o aluno será considerado DESISTENTE.

EMENTA DAS DISCIPLINAS OFERTADAS

OBRIGATÓRIAS

Métodos Matemáticos Aplicados* (03 cr):

Espaços Vetoriais Normados. Séries de Fourier. Sistemas Ortogonais. Transformadas Integrais. Funções Especiais. Equações Diferenciais Parciais.

Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos* (03 cr):

Leis da Termodinâmica. Gases ideais. Condições de equilíbrio. Relações matemáticas de importância. Soluções ideais e não ideais. Propriedades de mistura. Coeficientes de atividade. Equilíbrio de fases. Regra das fases. Sistemas eletroquímicos. Fenômenos de superfície.

ELETIVAS

Análise Sensorial (04 cr):

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.

Metodologia Científica* (02 cr):

Mapeamento e análise de produções recentes na área de tecnologia de processos químicos e bioquímicos. Tendências teóricas metodológicas da pesquisa científica. O planejamento da pesquisa. A metodologia. Pesquisa tecnológica. Identificação, montagem e resolução de problemas. Normas técnicas. Redação técnica.

Química de Produtos Naturais (04 cr):

Mecanismos de reações envolvidos na Biosíntese de Produtos de Origem Natural. Métodos de extração, isolamento e caracterização estrutural. Atividade biológica e métodos de avaliação. Aplicações associadas à ecologia química, alimentos e à farmacologia.

Química do Estado Sólido (04cr):

Cristalografia. Simetria, grupos pontuais e grupos espaciais. Sólidos cristalinos e amorfos. Difração de raios X. Vidros e vitrocerâmicas. Propriedades óticas e elétricas de sólidos. Teoria de bandas. Não-estequiometria. Condutividade iônica. Efeitos dependentes de tamanho.

Tópicos Em Estresse Oxidativo: Radicais Livres (02cr)

A disciplina visa demonstrar a importância dos conhecimentos básicos sobre os radicais livres, relacionando-os com o estresse oxidativo em algumas patologias, conhecendo os principais tipos de defesas do organismo frente ao estresse oxidativo e algumas metodologias utilizadas para detecção das espécies reativas e dos produtos de oxidação de biomoléculas induzidos por modelos experimentais.

Tecnologia de Bioprocessos (04cr)

Aspectos gerais e vias metabólicas para obtenção de produtos de interesse industrial. Técnicas de isolamento, manipulação, cultivo, manutenção e uso de microrganismos de interesse industrial. Substratos para uso industrial; preparo de meios, inóculo e esterilização industrial. Modos de condução de processos fermentativos. Recuperação de bioprodutos.

Tópicos Especiais Em Tecnologia De Processos Químicos E Bioquímicos: Análise Térmica Aplicada (02cr)

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.