



| PPGTP – SEMESTRE: 01/2020 | | | | | |
|---------------------------|---------|-------|--------|--------|---|
| | SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA | SEXTA |
| MANHÃ | | | | | |
| 07:30 | | | | | |
| 08:20 | | | | | Termodinâmica-TATP01 Profª. Patrícia Teixeira Marques - Q006 Caracterização Materiais-CMTP01 Prof. Marcos P. Belançon |
| 09:10 | | | | | Termodinâmica-TATP01 Profª. Patrícia Teixeira Marques - Q006 Caracterização Materiais-CMTP01 Prof. Marcos P. Belançon |
| 10:20 | | | | | Termodinâmica-TATP01 Profª. Patrícia Teixeira Marques – Q006 Caracterização Materiais-CMTP01 Prof. Marcos P. Belançon |
| 11:10 | | | | | Caracterização Materiais-CMTP01 Prof. Marcos P. Belançon |
| TARDE | | | | | |
| 13:00 | | | | | Métodos Matemáticos e Computacionais- MMCTP01 Prof. Marcos P. Belançon – V102-A |

| | | | | | |
|-------|--|--|--|---|--|
| 13:50 | | Química de Produtos Naturais- QNTP01 Profª. Sirlei Dias Teixeira - V101-B | | Tecnol. Bioprocessos- TBTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V101-A Tecnol. Alimentos Origem Vegetal- TAVTP01 Prof. Edimir A. Pereira - L103 | Métodos Matemáticos e Computacionais- MMCTP01 Prof. Marcos P. Belançon – V102-A |
| 14:40 | | Química de Produtos Naturais- QNTP01 Profª. Sirlei Dias Teixeira - V101-B | | Tecnol. Bioprocessos- TBTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V101-A Tecnol. Alimentos Origem Vegetal- TAVTP01 Prof. Edimir A. Pereira - L103 | Métodos Matemáticos e Computacionais- MMCTP01 Prof. Marcos P. Belançon – V102-A |
| 15:50 | | Química de Produtos Naturais- QNTP01 Profª. Sirlei Dias Teixeira - V101-B | Metodologia Científica – MCTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V112-A | Tecnol. Bioprocessos- TBTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V101-A Tecnol. Alimentos Origem Vegetal- TAVTP01 Prof. Edimir A. Pereira - L103 | |
| 16:40 | | Química de Produtos Naturais- QNTP01 Profª. Sirlei Dias Teixeira - V101-B | Metodologia Científica – MCTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V112-A | Tecnol. Bioprocessos- TBTP01 Prof. Mario A. A. da Cunha - V101-A Tecnol. Alimentos Origem Vegetal- TAVTP01 Prof. Edimir A. Pereira - L103 | |
| 17:30 | | | | | |

OBSERVAÇÕES:

1. As matrículas em disciplinas deverão ser requeridas pelos alunos no Sistema Acadêmico (SAC) em **17 e 18/02/2020**;
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 nos dias 19 a 21/02/2020; e a coordenação fará a confirmação nos dias 27 e 28/02/2020 e, somente após essa homologação é que haverá confirmação de matrícula no portal do aluno;
4. O início do período letivo 2020/1 será em 02/03/2020;

5. O cronograma de cada disciplina será apresentado pelos respectivos docentes no início das aulas.

CÓDIGO DAS DISCIPLINAS E EMENTAS:

Caracterização Térmica e Óptica de Materiais – CMTP01 – Prof. Dr. Marcos Paulo Belançon

Ementa: Cuidados com a execução de experimentos. Preparação de amostras. Transmitância, reflectância e absorvância ultravioleta e visível. Absorção de infravermelho por transformada de Fourier. Análise térmica diferencial. Microscopia Eletrônica de Varredura. Introdução a difração de raio-x de materiais amorfos. Tratamento de dados experimentais.

Metodologia Científica – MCTP01 – Prof. Dr. Mario Antônio Alves da Cunha

Ementa: 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.

Métodos Matemáticos e Computacionais - MMCTP01 – Prof. Dr. Marcos Paulo Belançon

Ementa: Algoritmos e linguagem C para programação básica. Métodos iterativos para se obter zeros reais de funções. Integração numérica. Cálculo computacional simbólico com o Maxima. Operações com conjuntos de dados. Expansão de funções em Séries. Equação de Difusão. Transformadas integrais.

Química de Produtos Naturais – QNTP01 – Prof. Dra. Sirlei Dias Teixeira

Ementa: 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.

Tecnologia de Bioprocessos – TBTP01 – Prof. Dr. Mario Antônio Alves da Cunha

Ementa: 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.

Tecnologia do Processamento de Alimentos de Origem Vegetal – TAVTP01 - Prof. Dr. Edimir A. Pereira

Ementa: Matérias-primas alimentícias de origem vegetal. Aspectos fisiológicos do amadurecimento e senescência pós-colheita dos vegetais. Tecnologias de armazenamento, processamento e conservação de produtos de origem vegetal. Utilização/aproveitamento de subprodutos e resíduos agroindustriais. Higiene, controle de qualidade e legislação.

Termodinâmica Aplicada a Processos Químicos – TATP01 – Prof. Dra. Patrícia Teixeira Marques

Ementa: 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.