



| PPGTP – SEMESTRE: 01/2021 |  |       |  |  |   |
|---------------------------|--|-------|--|--|---|
|                           | SEGUNDA  | TERÇA | QUARTA                                   | QUINTA   | SEXTA   |
| <b>MANHÃ</b>              |  |       |  |  |   |
| 07:30                     |  |       |  |  |   |
| 08:20                     |  |       |  |  | TATP01 –<br>Termodinâmica – Prof.<br>Patricia |
| 09:10                     |  |       |  |  | TATP01 –<br>Termodinâmica – Prof.<br>Patricia |
| 10:20                     |  |       |  |  | TATP01 –<br>Termodinâmica – Prof.<br>Patricia |
| 11:10                     |  |       |  |  |   |
| <b>TARDE</b>              |  |       |  |  |   |
| 13:00                     |  |       |  |  |   |
| 13:50                     | PNTP01 – Produtos<br>Naturais – Prof. Sirlei       |       |  | TBTP01 -<br>Bioprocessos – Prof.<br>Mario<br>TAVTP01 – Alimentos<br>Origem Vegetal –<br>Prof. Edimir |   |
| 14:40                     | PNTP01 – Produtos<br>Naturais – Prof. Sirlei       |       |  | TBTP01 -<br>Bioprocessos – Prof.<br>Mario<br>TAVTP01 – Alimentos<br>Origem Vegetal –<br>Prof. Edimir |   |
| 15:50                     | PNTP01 – Produtos<br>Naturais – Prof. Sirlei       |       | MCTP01 –<br>Metodologia – Prof.<br>Mario | TBTP01 -<br>Bioprocessos – Prof.<br>Mario<br>TAVTP01 – Alimentos<br>Origem Vegetal –<br>Prof. Edimir |   |
| 16:40                     | PNTP01 – Produtos<br>Naturais – Prof. Sirlei       |       | MCTP01 –<br>Metodologia – Prof.<br>Mario | TBTP01 -<br>Bioprocessos – Prof.<br>Mario<br>TAVTP01 – Alimentos<br>Origem Vegetal –<br>Prof. Edimir |   |
| 17:30                     |  |       |  |  |   |
| <b>NOITE</b>              |  |       |  |  |   |
| 18:40                     | MMCTP01 – Métodos<br>Matemáticos – Prof.<br>Marcos |       |  |  |   |

|              |  |  |  |  |  |
|--------------|--|--|--|--|--|
| <b>19:30</b> | MMCTP01 – Métodos Matemáticos – Prof. Marcos |  |  |  |  |
| <b>20:20</b> | MMCTP01 – Métodos Matemáticos – Prof. Marcos |  |  |  |  |
| <b>21:20</b> |  |  |  |  |  |

### OBSERVAÇÕES:

1. As matrículas em disciplinas deverão ser requeridas pelos alunos no Sistema Acadêmico (SAC), nos dias **18 e 19 de fevereiro 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 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 22/02/2021; e a coordenação fará a confirmação no dia 23/02/2021 e, somente após essa homologação é que haverá confirmação de matrícula no portal do aluno;
4. O início do período letivo 2021/1 será em **01/03/2021**;
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.

### CÓDIGO DAS DISCIPLINAS E EMENTAS:

#### **Termodinâmica Aplicada A Processos Químicos - TATP01 (Obrigatória) – Prof. Dra. Patricia 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.

#### **Métodos Matemáticos E Computacionais – MMCTP01 (Obrigatória) – Prof. Dr. Marcos Paulo Belançon**

Ementa: 1. 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. 2. Expansão de funções em Séries. Equação de Difusão. Transformadas integrais.

#### **Metodologia Científica – MCTP01 (Optativa) – Prof. Dr. Mário 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.

**Produtos Naturais – Rotas Biossintéticas E Aplicações – PNTP01 (Optativa) – Prof. Dra. Sirlei Dias Teixeira**

Ementa: Fotossíntese. Definição de metabólitos primários e secundários (especializados). Biossíntese de metabólitos secundários (especializados). Química dos ácidos graxos, policetídeos, flavonoides, alcaloides, lignanas e neolignanas, terpenos e esteroides. Métodos de extração e caracterização estrutural.

**Tecnologia De Bioprocessos – TBTP01 (Optativa) – Prof. Dr. Mário 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 (Optativa) – Prof. Dr. Edimir Andrade 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.