



HORÁRIO DO PPGTP 2022/1

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
M A N H ã				
07:30 - 08:20				TATP01 - PATRICIA presencial
08:20 - 09:10				TATP01 - PATRICIA Presencial
09:10 - 10:00				TATP01 - PATRICIA Presencial
10:20 - 11:10				MCTP01 - MÁRIO Presencial
11:10 - 12:00				MCTP01 - MÁRIO Presencial
T A R D E				
13:50 - 14:40	PNTP01 - SIRLEI Híbrida	TEATP01 - ELLEN/ SOLANGE Híbrida		TBTP01 - MÁRIO Presencial
				TAVTP01 - EDIMIR Híbrida
14:40 - 15:30	PNTP01 - SIRLEI Híbrida	TEATP01 - ELLEN/ SOLANGE Híbrida		MMCTP01 - BELANÇON Presencial
				TBTP01 - MÁRIO Presencial
				TAVTP01 - EDIMIR Híbrida
15:50 - 16:40	PNTP01 - SIRLEI Híbrida			MMCTP01 - BELANÇON Presencial
				TBTP01 - MÁRIO Presencial
				TAVTP01 - EDIMIR Híbrida
16:40 - 17:30	PNTP01 - SIRLEI			TBTP01 - MÁRIO

	Híbrida			Presencial
				TAVTP01 – EDIMIR Híbrida
				MMCTP01 – BELANÇON Presencial
17:30 – 18:20				FTE01TP – RAQUEL Híbrida
NOITE				
18:40 – 19:30				FTE01TP – RAQUEL Híbrida

OBSERVAÇÕES:

- 1) As matrículas em disciplinas deverão ser requeridas pelos alunos especiais e regulares, no Sistema Acadêmico (SAC), nos dias **16 a 18/02/2022**;
- 2) Alunos que já cumpriram os créditos em disciplinas, ou que irão cursar somente disciplina em outro Programa, deverão requerer matrícula em SSAC020MA-Elaboração de Dissertação. Alunos que irão cursar 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 ajustes e homologarão as matrículas nos dias 21 e 22/02/2022; e a coordenação fará a confirmação até o dia 25/02/2022 e, somente após essa homologação é que haverá confirmação de matrícula no portal do aluno;
- 4) O cancelamento de disciplina é possível até a quarta semana de aulas;
- 5) O período letivo 2022/1 terá início no dia 03/03/2022;
- 6) O cronograma de cada disciplina será apresentado pelos respectivos docentes no início das aulas.
- 7) Disciplinas poderão ser ofertadas por atividades remotas com TIC.

CÓDIGOS DAS DISCIPLINAS E EMENTAS:

TATP01- Termodinâmica aplicada a processos Químicos (obrigatória) – Prof.^a Dra. Patricia Teixeira Marques

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.

MMCTP01 - Métodos Matemáticos e computacionais (obrigatória) – Prof. Dr. Marcos Paulo Belançon

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.

MCTP01 - Metodologia Científica – Prof. Dr. Mário Antônio Alves da Cunha

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.

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

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.

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

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.

PNTP01 - Produtos Naturais - Rotas Biossintéticas e Aplicações – Prof.ª Dra. Sirlei Dias Teixeira

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.

FTE01TP - Fundamentos de testes ecotoxicológicos – Prof.ª Dra. Raquel Dalla Costa da Rocha

Conceitos de exposição e efeitos de substâncias puras e amostras ambientais em organismos vivos (bioindicadores e biomonitores). Critérios de seleção de organismos-testes e regulamentação nacional e internacional. Técnicas metodológicas de coleta e testes de toxicidade e mutagenicidade. Análise e interpretação dos resultados dos ensaios de toxicidade e mutagenicidade.

TEATP01 - Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos: Atualidades e Aspectos Relacionados a Bioquímica Metabólica de Produtos Naturais – Prof.ª Solange Teresinha Carpes/Dra. Ellen Cristina Perin

Metabolismo especializado e fisiologia do estresse: aplicações e atualidades. Estresse oxidativo e antioxidantes em alimentos. Determinações relacionadas à fisiologia vegetal com aplicações na área de alimentos. Conceitos básicos de biotecnologia: ferramentas e aplicações gerais em alimentos. Biofortificação agrícola e Ômicas em alimentos.