

LISTA DAS DISCIPLINAS A SEREM OFERTADAS NO 1º. SEMESTRE DE 2022 PELO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU MESTRADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

I- OBRIGATÓRIAS

- 1) PGALI503 - Fenômenos de Transporte I - 4 créditos – Profa. LIDJA Dahiane Menezes Santos Boré /DEG
- 2) PGALI506 - Pesquisa bibliográfica e comunicação científica - 1 crédito – Prof. DIEGO ALVARENGA BOTREL/DCA
- 3) Segurança em laboratório, legislação e procedimentos de emergência - 1 crédito – Profa. ZUY MARIA MAGRIOTIS E ADELIR /DEG
- 4) PGALI507 - Seminário em Engenharia de Alimentos I - 1 crédito – PROFA. SORAIA VILELA BORGES/DCA
- 5) PGALI508 - Seminário em Engenharia de Alimentos II - 2 créditos – PROFA. SORAIA VILELA/DCA
- 6) PGALI502 - Exame de qualificação - 1 crédito – Prof. José Guilherme Lembi F. Alves
- 7) PGALI509 - Termodinâmica básica - 4 créditos – PROFA. FABIANA QUEIROZ/DCA
- 8) PGALI505 - Língua estrangeira (Inglês) – 1 crédito- Profa. Lizzy Alcântara

II- ÁREA DE CONCENTRAÇÃO

- 1) PGALI513 - Operações unitárias na indústria de alimentos - 3 créditos – Profa. ISABELE CRISTINA BICALHO/DEG
- 2) PGALI523 - Planejamento experimental e otimização de processos para Engenharia de Alimentos – 4 créditos – Prof. José Guilherme e Profa. Olga Bernal
- 3) PGALI 526 - Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime Vilela

III-Formação complementar

Estágio Docência – 4 créditos PGALI509

HORÁRIO DE DISCIPLINAS DA PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – 1º SEM/2022

Hora	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
07:00		Seminários em Eng. de alimentos I - Prof. Soraia (Lab. Inform. DCA)			
08:00		Seminários em Eng. de alimentos II – Prof. Soraia (Lab. Inform. DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime	Fenômenos de Transporte I – Profa. Lidja (Lab. Inform. DCA)	
09:00		Seminários em Eng. de alimentos II - Prof. Soraia (Lab. Inform. DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime	Fenômenos de Transporte I – Profa Lidja (Lab. Inform. DCA)	
10:00		Pesquisa bibliográfica e comunicação científica * - Prof. DIEGO (Lab. Inform. DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime	Fenômenos de Transporte I - Profa. Lidja (Lab. Inform. DCA)	
10:50		Pesquisa bibliográfica e comunicação científica * - Prof. DIEGO (Lab. Inform. DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime	Fenômenos de Transporte I - Profa. Lidja (Lab. Inform. DCA)	
11:50					
13:00					
14:00	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profa. Isabele ((Lab. Inform. DCA)	Planejamento experimental e otimização de processos para Eng. de Alimentos –Prof. José Guilherme e Profa.Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profa. Fabiana (Lab. Inform. DCA)		Lingua estrangeira –Lizzy (Lab. Inform. DCA)
15:00	Operações unitárias na indústria de alimentos - Profa. Isabele (Lab. Inform. DCA)	Planejamento experimental e otimização de processos para Eng. de Alimentos –Prof. José Guilherme e Profa.Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica - Profa. Fabiana(Lab. Inform. DCA)		
16:00	Operações unitárias na indústria de alimentos - Profa. Isabele (Lab. Inform. DCA)	Planejamento experimental e otimização de processos para Eng. de Alimentos –Prof. José Guilherme e Profa.Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica - Profa. Fabiana (Lab. Inform. DCA)		
16:50		Planejamento experimental e otimização de processos para Eng. de Alimentos –Prof. José Guilherme e Profa.Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica - Profa. Fabiana (Lab. Inform. DCA)		
17:50		Planejamento experimental e otimização de processos para			

		Eng. de Alimentos –Prof. José Guilherme e Profa.Olga (Lab. Inform. DCA)			
--	--	---	--	--	--