

Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos – PPGEAL

Disciplinas 1º Semestre 2024

Definição das disciplinas/profs. responsáveis

I- Obrigatórias

- 1) PGALI507 - Seminários I – (**Marali**) – 1 crédito
- 2) PGALI508 - Seminários II - (**Marali**) – 2 créditos
- 3) PGALI503 - Fenômenos de Transporte I (**Lidja**) - 4 créditos
- 4) PGALI509 - Termodinâmica básica (**Fabiana**) - 4 créditos
- 5) PGALI506 - Pesquisa Bibliográfica e comunicação científica – (**Diego**) - 1 crédito
- 6) PGALI505 - Língua estrangeira (Inglês) – (**Lizzy**) - 1 crédito

II- Área de concentração

- 1) PGALI513 - Operações unitárias na indústria de alimentos (**Isabele**) - 3 créditos
- 2) PGALI523 - Planejamento exp. e otimização de processos para Eng. Alimentos (**José Guilherme e Olga**) - 4 créditos
- 3) PGALI526 - Reologia e textura de alimentos (**Jaime**) - 4 créditos
- 4) PGALI529 - Fluidodinâmica Computacional Aplicada (**Irineu**) - 3 créditos

III- Outras disciplinas/Atividades

PGALI519 - Estágio docência – 4 créditos

PGALI501 - Dissertação – 2 créditos

PQI527 - Segurança em laboratórios: legislação e procedimentos de emergência – 1 crédito

PGALI502 - Exame de qualificação – 1 crédito

HORÁRIO DE DISCIPLINAS DAPÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – 1º SEM/2024

Hora	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
07:00		Seminários I - Prof. Marali (Lab. Informática DCA)			
08:00		Seminários II - Prof. Marali (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)	Fenômenos de Transporte I – Profª. Lidja (Lab. Inform. DCA)	
09:00		Seminários II - Prof. Marali (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)	Fenômenos de Transporte I – Profª. Lidja (Lab. Inform. DCA)	Fluidodinâmica computacional aplicada - Prof. Irineu (Lab. Inform. DCA)
10:00	Língua estrangeira – Lizzy (Lab. Inform. DCA)	Pesquisa bibliográfica e com. científica - Prof. Diego (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)	Fenômenos de Transporte I – Profª. Lidja (Lab. Inform. DCA)	Fluidodinâmica computacional aplicada - Prof. Irineu (Lab. Inform. DCA)
			Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)	Fenômenos de Transporte I – Profª. Lidja (Lab. Inform. DCA)	Fluidodinâmica computacional aplicada - Prof. Irineu (Lab. Inform. DCA)
14:00	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profª. Isabele (Lab. Inform. DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profª. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profª. Fabiana (LANFA)		
15:00	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profª. Isabele (Lab. Inform. DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profª. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profª. Fabiana (LANFA)		
16:00	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profª. Isabele (Lab. Inform. DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profª. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profª. Fabiana (LANFA)		
17:00		Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profª. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profª. Fabiana (LANFA)		