

# Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos – PPGEAL

## Disciplinas 1º Semestre 2025

### Definição das disciplinas/profs. responsáveis

#### *I- Obrigatórias*

- 1) PGALI507 - Seminários I – (**Jéssica**) – 1 crédito
- 2) PGALI508 - Seminários II - (**Jéssica**) – 2 créditos
- 3) PGALI503 - Fenômenos de Transporte I (**Irineu**) - 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

#### *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/2025

Hora	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>07:00</b>					
<b>08:00</b>			Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)		
<b>09:00</b>	Língua estrangeira – Profa. Lizzy (Lab. Informática DCA)	Seminários I - Prof. Jéssica (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)		
<b>10:00</b>	PGALI506 - Pesquisa bibliográfica e comunicação científica - Prof. Diego (Lab. Informática DCA)	Seminários II - Prof. Jéssica (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)		
<b>11:00</b>	PGALI506 - Pesquisa bibliográfica e comunicação científica - Prof. Diego (Lab. Informática DCA)	Seminários II - Prof. Jéssica (Lab. Informática DCA)	Reologia e textura de alimentos – 4 créditos - Prof. Jaime (LANFA)		
<b>14:00</b>	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profa. Isabele (Lab. Informática DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profa. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profa. Fabiana (LANFA)		Fenômenos de Transporte I – Prof. Irineu (LANFA)
<b>15:00</b>	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profa. Isabele (Lab. Informática DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profa. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profa. Fabiana (LANFA)		Fenômenos de Transporte I – Prof. Irineu (LANFA)
<b>16:00</b>	Operações unitárias na indústria de alimentos – Profa. Isabele (Lab. Informática DCA)	Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profa. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profa. Fabiana (LANFA)		Fenômenos de Transporte I – Prof. Irineu (LANFA)
<b>17:00</b>		Planejam. experimental e otimização de processos – Prof. José Guilherme e Profa. Olga (Lab. Inform. DCA)	Termodinâmica básica – Profa. Fabiana (LANFA)		Fenômenos de Transporte I – Prof. Irineu (LANFA)