



Disciplinas Oferecidas - 2023/3

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - Mestrado
Polo: Universidade Federal de Santa Catarina

Disciplina		créditos(*)			Professor	Cr.P.	R.	Dia	Horário	Local
		T	P	TP						
EAL3021000	A Água nos Alimentos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Joao Borges Laurindo	3,00	S	Sexta	08:00 às 12:00	Sala 19A
EAL3012012	Estatística, Planejamento e Otimização de Experimentos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Jose Miguel Muller	3,00	S	Quinta	13:30 às 17:30	Sala 19A
EAL410019	Processos com Membranas									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Alan Ambrosi	3,00	S	Quarta	13:30 às 17:30	Sala 19A
EAL410023	Tecnologias emergentes para a conservação de alimentos: fundamentos teóricos e aplicações									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz	1,50	S	Terça	08:00 às 12:00	Sala 19A
					Elane Schwinden Prudêncio	1,50	N			
EAL510010	Termodinâmica de Processos de Separação									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	José Vladimir de Oliveira	3,00	S	Quarta	08:00 às 12:00	Sala 19A
EAL410006	Tópicos Especiais: Tecnologia de Processos Enzimáticos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Débora de Oliveira	3,00	S	Terça	13:30 às 17:30	Sala 19A

(*) Legenda: T => Créditos Teóricos, P => Créditos Práticos, TP => Créditos Teóricos/Práticos



Disciplinas Oferecidas - 2023/3

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - Doutorado
Polo: Universidade Federal de Santa Catarina

Disciplina		créditos(*)			Professor	Cr.P.	R.	Dia	Horário	Local
		T	P	TP						
EAL3021000	A Água nos Alimentos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Joao Borges Laurindo	3,00	S	Sexta	08:00 às 12:00	Sala 19A
EAL3012012	Estatística, Planejamento e Otimização de Experimentos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Jose Miguel Muller	3,00	S	Quinta	13:30 às 17:30	Sala 19A
EAL410019	Processos com Membranas									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Alan Ambrosi	3,00	S	Quarta	13:30 às 17:30	Sala 19A
EAL410023	Tecnologias emergentes para a conservação de alimentos: fundamentos teóricos e aplicações									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz	1,50	S	Terça	08:00 às 12:00	Sala 19A
					Elane Schwinden Prudêncio	1,50	N			
EAL510010	Termodinâmica de Processos de Separação									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	José Vladimir de Oliveira	3,00	S	Quarta	08:00 às 12:00	Sala 19A
EAL410006	Tópicos Especiais: Tecnologia de Processos Enzimáticos									
	Desenvolvimento de Processos da Indústria de Alimentos	3	0	0	Débora de Oliveira	3,00	S	Terça	13:30 às 17:30	Sala 19A

(*) Legenda: T => Créditos Teóricos, P => Créditos Práticos, TP => Créditos Teóricos/Práticos