

	Universidade Federal do Rio Grande - FURG Escola de Química e Alimentos Av. Itália, km 8 Bairro Carreiros – Rio Grande-RS CEP:96203-900 Fones (53) 3233-6959, (53) 3233-6960	
---	--	---

Horários 1º Semestre de 2025
PPGECA
31/03 a 16/05

Horários	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado
Manhã						
07:45 - 08:35		17	33	49	65 02071P	81
08:35 - 09:25		18 EA100E	34	50	66 02071P	82
09:45 - 10:35		19 EA100E	35 EA110C	51	67 02071P	83
10:35 - 11:25	21028P	20 EA100E	36 EA110C	52	68 02071P	84
11:25 - 12:15	21028P	21 EA100E	37 EA110C	53	68 02071P	85
Tarde						
13:30 - 14:20	6 02213P	22 02214P	38 02214P	54 02213P	70 02262P	86
14:20 - 15:10	7 02213P	23 02214P	39 02214P	55 02213P	71 02262P	87
15:10 - 16:00	8 02213P	24 02214P	40 02214P	56 02213P	72	88
16:20 - 17:10	9	25 02214P	41 02214P	57	73	89
17:10 - 18:00	10	26	42	58	74	90
18:00 - 18:50	11	27	43	59	75	91
Noite						
18:50 - 19:40	12	28	44	60	76	92
19:40 - 20:30	13	29	45	61	77	93
20:40 - 21:30	14	30	46	62	78	94
21:30 - 22:20	15	31	47	63	79	95
22:20 - 23:10	16	32	48	64	80	96

02071P – Microbiologia de Alimentos (Michele) – concentrada (1ª parte)

02214P – Engenharia do Processamento de Alimentos (Vilásia) – concentrada (1ª parte)

02213P – Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II (Cris) – concentrada (1ª parte) – Avaliação de atividade biológica e toxicológica de nutrientes e compostos bioativos

EA100E – Fenômenos de Transporte (Pinto)

EA110C – Química de Alimentos (André)

02262P – Análise Sensorial (Jana)

02212P – Tópicos especiais em Ciência de Alimentos I (Anelise) – Proteínas Alternativas

21028P - Seminário de Pós-Graduação II (ECA)

Horários 1º Semestre de 2025
PPGECA
19/05 a 11/07

Horários	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado
Manhã						
07:45 - 08:35	1	17	33	49	38	81
08:35 - 09:25	2	18 EA100E	34	50	39	82
09:45 - 10:35	3	19 EA100E	35 EA110C	51 02211P	40 02211P	83
10:35 - 11:25	4 02212P 21028P	20 EA100E	36 EA110C 21028P	52 02211P	41 02211P	84
11:25 - 12:15	5 02212P 21028P	21 EA100E	37 EA110C 21028P	53 02211P	42 02211P	85
Tarde						
13:30 - 14:20	6 02210P	22	38 02210P	54	70 02262P	86
14:20 - 15:10	7 02210P	23	39 02210P	55	71 02262P	87
15:10 - 16:00	8	24	40	56	72	88
16:20 - 17:10	9	25	41	57	73	89
17:10 - 18:00	10	26	42	58	74	90
18:00 - 18:50	11	27	43	59	75	91
Noite						
18:50 - 19:40	12	28	44	60	76	92
19:40 - 20:30	13	29	45	61	77	93
20:40 - 21:30	14	30	46	62	78	94
21:30 - 22:20	15	31	47	63	79	95
22:20 - 23:10	16	32	48	64	80	96

EA100E – Fenômenos de Transporte (Pinto)

EA110C – Química de Alimentos (André)

02262P – Análise Sensorial (Jana)

02212P – Tópicos especiais em Ciência de Alimentos I (Anelise) – Proteínas Alternativas

02210P - Tópicos especiais em Engenharia de Alimentos I (Gabriel) – Avanços em Bioprocessos em Alimentos (Concentrado 2ª parte)

02211P - Tópicos especiais em Engenharia de Alimentos II (Amarjit) – Biofuels (Concentrado 2ª parte)

21028P - Seminário de Pós-Graduação II (ECA)

Tópicos especiais em Ciência de Alimentos I (Anelise) – Proteínas Alternativas

1. Introdução às proteínas alternativas;
2. Fontes emergentes de proteínas;
3. Processos tecnológicos avançados;
4. Aspectos nutricionais e funcionais;
5. Impacto ambiental e sustentabilidade;
6. Mercado e tendências globais;
7. Desenvolvimento de produtos inovadores.

Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II (Cris) – Avaliação de atividade biológica e toxicológica de nutrientes e compostos bioativos

1. Aspectos gerais: micronutrientes, compostos bioativos, alimentos funcionais/nutracêuticos, fármacos;
2. Legislação para aprovação de alimentos funcionais;
3. Estudo de potenciais bioatividades;
4. Ensaio de digestão In vitro;
5. Ensaio de permeação Ex vivo;
6. Ensaio de citotoxicidade In vitro;
7. Modelos para avaliações biológicas In vivo;
8. Ensaio clínico;
9. Exemplos de aplicações.

Tópicos especiais em Engenharia de Alimentos I (Gabriel)

1. Introdução aos bioprocessos;
2. Fermentação Alcoólica;
3. Lácteos Fermentados;
4. Ácidos Orgânicos;
5. Carnes e Vegetais fermentados;
6. Agricultura Celular;
7. Bioprocessos para Produção de Alimentos Funcionais;
8. Biologia Sintética em Alimentos.

Tópicos especiais em Engenharia de Alimentos II (Amarjit) – Biofuels

1. Types of biofuels - Biodiesel, Bio jet aviation , Hydrogen, bioethanol, bio gasoline;
2. Resources for biofuels;
3. Methods of preparation including industrial methods;
4. Quality control and monitoring;
5. Analytical techniques for characterization.