



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Horários 2º Semestre de 2025 – PPGECA

Horários	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
07:45 - 08:35	1	17	33	49	65
08:35 - 09:25	2	18 21027P	34 EA212E	50 02159P	66
09:45 - 10:35	3	19 21027P	35 EA212E	51 02159P	67 02210P
10:35 - 11:25	4 02260P	20 02263P	36 EA212E	52 02159P	68 02210P
11:25 - 12:15	5 02260P	21 02263P	37 EA212E	53 02159P	68
13:30 - 14:20	6 02213P	22 EA211E	38 EA100C	54 02212P	70
14:20 - 15:10	7 02213P	23 EA211E	39 EA100C	55 02212P	71
15:10 - 16:00	8 02213P	24 EA211E	40 EA100C	56	72
16:20 - 17:10	9	25 EA211E	41 EA100C	57	73
17:10 - 18:00	10	26	42	58	74
18:00 - 18:50	11	27	43	59	75
18:50 - 19:40	12	28	44	60	76
19:40 - 20:30	13	29	45	61	77
20:40 - 21:30	14	30	46	62	78
21:30 - 22:20	15	31	47	63	79
22:20 - 23:10	16	32	48	64	80

02260P – Eng. e Ciência de Alimentos aplicada a Segurança Alimentar – Profa. Larine Kupski

02213P – Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II – Profa. Cristiana Dora

21027P - Seminários da Pós-Graduação I – Profa. Jaqueline Buffon

02263P - Redação de Artigos Científicos – Profa. Lucielen Santos

EA211E - Operações Unitárias da Eng. de Alimentos – Prof. Luiz Pinto

EA212E – Engenharia Bioquímica – Profs. Jorge Costa e Gabriel Martins

EA100C – Processos Bioquímicos dos Alimentos – Profa. Jaqueline Buffon

02159P – Métodos Analíticos Aplicados a Alimentos – Profa. Eliana Furlong

02212P – Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I – Profa. Priscila Scaglioni

02210P – Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I – Prof. Amarjit Sarpal

Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I - Prof. Amarjit Sarpal

Packaging Industry

1. Basics of polymer science;
2. Types of polymers for food industry and packaging;
3. Additive used in the packaging materials for shelf-life enhancement;
4. Structure property correlation.

Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I - Profa. Priscila Scaglioni

Inovações no Setor Carne

1. Panorama do mercado cárneo no Brasil e no mundo;
2. Abate de bovinos, suínos, aves e pescados;
3. Atualização das legislações pertinentes;
4. Inovações no setor (tecnologias aplicadas no processamento, carne cultivada e emprego da inteligência artificial).

Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II - Profa. Cristiana Dora

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 clínicos;
9. Exemplos de aplicações.