



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 2026 – PPGECA

(Atenção – horário a confirmar – após definição graduação)

| 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 | 66 |
| 09:45 - 10:35 | 3 | 19 21027P | 35 EA212E | 51 | 67 02210P |
| 10:35 - 11:25 | 4 02260P | 20 02263P | 36 EA212E | 52 | 68 02210P |
| 11:25 - 12:15 | 5 02260P | 21 02263P | 37 EA212E | 53 | 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 |

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

21027P - Seminários da Pós-Graduação I – Prof. Mariano Michelin

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

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

EA212E – Engenharia Bioquímica – Prof. Jorge Costa

EA100C – Processos Bioquímicos dos Alimentos – Profa. Jaqueline Buffon

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

Compostos Bioativos

1. Caracterização de compostos bioativos em alimentos;
2. Métodos para determinação da bioatividade;
3. Bioprospecção de compostos bioativos para aplicação em alimentos;
4. Produção de compostos bioativos por vias biotecnológicas.