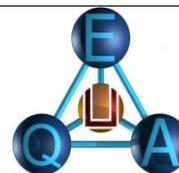




Universidade Federal do Rio Grande - FURG
Escola de Química e Alimentos
Av. Itália, km 8 Bairro Carreiros – Rio Grande-RS CEP:96203-900
Fones (53) 3233-6959, (53) 3233-6960



Horários 2º Semestre de 2022 PPGECA

Horários	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado
Manhã						
07:45 - 08:35	1	17	33	49	65	81
08:35 - 09:25	² 02210P Sala 2117	¹⁸ EA211E Sala 2117	³⁴ EA100C Sala 2117	50	66	82
09:45 - 10:35	³ 02210P Sala 2117	¹⁹ EA211E Sala 2117	³⁵ EA100C Sala 2117	⁵¹ 02213P Sala 2117	67	83
10:35 - 11:25	⁴ 02212P Sala 2117	²⁰ EA211E Sala 2117	³⁶ EA100C Sala 2117	⁵² 02213P Sala 2117	68	84
11:25 - 12:15	⁵ 02212P Sala 2117	²¹ EA211E Sala 2117	³⁷ EA100C Sala 2117	⁵³ 02213P Sala 2117	69	85
Tarde						
13:30 - 14:20	6	22	³⁸ 02160P Sala 2117	⁵⁴ 02211P Sala 2117	70	86
14:20 - 15:10	7	²³ 21027P e 21028P Sala 2117	³⁹ 02160P Sala 2117	⁵⁵ 02211P Sala 2117	71	87
15:10 - 16:00	8	²⁴ 21027P e 21028P Sala 2117	⁴⁰ 02160P Sala 2117	⁵⁶ 02211P Sala 2117	72	88
16:20 - 17:10	9	25	⁴¹ 02160P Sala 2117	57	73	89
17:10 - 18:00	10	26	42	58	74	90
18:00 - 18:50	11	27	43	59	75	91

21027P – Seminários de Pós-graduação I – Prof^a Michele Morais

21028P – Seminários de Pós-graduação II – Prof^a Michele Morais

EA211E – Operações Unitárias da Eng. de Alimentos – Prof^a Luíz Antônio Pinto

EA100C – Processos Bioquímicos dos Alimentos – Prof^a Jaqueline Buffon

02160P – Técnicas Especiais em Análise de Alimentos – Prof Ednei Primel

02210P – Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I – Designing food-grade delivery-systems using microfluidics. Prof. Mariano Michelin

02211P – Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II – Biomateriais aplicados na área de alimentos. Prof^a Elisângela Radmann

02212P – Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos I – Estratégias para redação de artigos científicos. Prof^a Juliana Moreira

02213P – Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos II – Nanotecnologia aplicada a saúde e alimentos. Prof^a Cristiana Dora