

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO– UFRN

DISCIPLINAS 2019.2

PREVISÃO PARA INÍCIO DAS AULAS 18/07/2019, com exceção de Metodologia do Ensino Superior em Saúde

DISCIPLINAS	DOCENTES	PERÍODO	LOCAL
PNUT018 – Metodologia do Ensino Superior em Saúde	Úrsula Viana Bagni	Consultar cronograma específico (18.07 a 05.12)	SALA 07/DNUT REITORIA/PPG
PNUT011 – Controle de Qualidade de Alimentos	Karla Suzanne Florentino da Silva Chaves Damasceno Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra	16.09 a 01.10 2ª a 6ª 14h00 às 18h00	SALA 7/DNUT SALA 1/ NESC (17,24/09 e 01/10)
PNUT016 - Métodos de Análise de Alimentos	Ana Heloneida de Araújo Moraes Francisco Canindé de Sousa Júnior Thaís Souza Passos (convidada/DNUT)	12.08 a 30.08 2ª a 6ª 14h00 às 17h00	DNUT SALA 07
PNUT014 - Biotecnologia Aplicada a Alimentos	Ana Heloneida de Araújo Moraes Cristiane Fernandes de Assis Thaís Souza Passos (convidada/DNUT)	18.11 a 06.12 2ª a 6ª 14h00 às 17h00	SALA 7/DNUT SALA 1/ NESC (19,20,26,27,28/11)
PNUT105 – Métodos de Avaliação da Composição Corporal	Ana Paula Trussardi Fayh Úrsula Viana Bagni	17.10 a 29.11 4ª e 5ª 13h30 às 17h15	DNUT SALA 07
PNUT106 – Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético de Populações	Clélia de Oliveira Lyra Severina Carla Vieira Cunha Lima	17.09 a 03.12 3ª 14h00 às 18h00	DNUT SALA 07
PNUT108 – Biomarcadores de Nutrientes	Karine Cavalcanti Maurício de Sena Evangelista Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Lucia de Fátima Campos Pedrosa	02.09 a 21.10 2ª e 4ª 08h00 às 11h00	SALA 7/DNUT SALA 1/ NESC (11/09)
PNUT019 - Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição	Ana Heloneida de Araújo Moraes Catarina Gonçalves (convidado/ INL-Portugal) Susana Margarida Gomes Moreira (convidado/ DBG) Hugo Alexandre de Oliveira Rocha (convidado/ DBQ)	09.09 a 13.09 2º a 6º 09:00 às 12:30	DNUT SALA 07

Natal, 25 de junho de 2019.

DISCIPLINA: PNUT019 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO**Curso sobre Aplicação da nanotecnologia na área de alimentos e nutrição****Coordenação:** Programa de Pós-graduação em Nutrição - UFRN**Ministrante:** Dra. Catarina Gonçalves-INL - *International Iberian Nanotechnology Laboratory* -Braga-Portugal**Participantes:** Alunos do Programa de Pós-graduação em Nutrição, pós-graduandos das áreas de Nutrição, Bioquímica, Farmácia, Química e Ciências da Saúde.**Numero de vagas:** 20**Período:** 09 a 13 de setembro de 2019**Local:** Departamento de Nutrição – Sala 7**PROGRAMAÇÃO**

Ementa: Aplicação da nanotecnologia na área de alimentos e nutrição: objetivos e desafios. Modelos *in vitro* do trato gastro-intestinal: digestão e absorção intestinal. Avaliação do risco das aplicações nanotecnológicas na área de alimentos e nutrição de acordo com a autoridade europeia de segurança alimentar (EFSA).

09/09 – SEGUNDA-FEIRA	
09h00 - 10h30	Introdução à nanotecnologia no universo alimentar ou em estudos com alimentos
10h30 - 11h00	Coffee break
11h00 - 12h00	Apresentação de estudos de casos na UFRN com vistas à aplicação de nanotecnologia Prof. Ana Moraes DNUT/UFRN, Prof. Hugo Rocha DBQ/UFRN e Prof. Thaís Passos DNUT/UFRN
12h00 - 12h30	Discussão
10/09 – TERÇA-FEIRA	
09h00 - 10h30	Estratégias de base nanotecnológica e métodos de avaliação (caracterização, encapsulação e biocompatibilidade) Dra. Catarina Gonçalves- INL
10h30 - 11h00	Coffee break
11h00 - 12h00	Modelos <i>in-vitro</i> como ferramentas para testar o comportamento de nanoestruturas no processo digestivo. Modelos <i>in-vitro</i> de absorção intestinal Dra. Catarina Gonçalves- INL
12h00 – 12h30	Discussão
14h30 – 16h30	Atividade não presencial para os alunos – Leitura de artigos sobre estudos de digestibilidade de compostos ativos e permeabilidade intestinal (<i>in vitro</i> ou <i>ex vivo</i>)

11/09 – QUARTA-FEIRA	
09h00 - 10h30	Discussão sobre tendências bibliográficas: modelos celulares usados, amostras aplicadas (digeridas ou não digeridas)
10h30 - 11h00	Coffee break
11h00 - 12h00	Protocolo de digestão (estática) <i>in vitro</i> recomendado pela INFOGEST Dra.Catarina Gonçalves- INL
12h00 - 12h30	Discussão
12/09 – QUINTA-FEIRA	
09h00 - 10h30	Técnicas/métodos para avaliação da bioacessibilidade de compostos ativos Dra.Catarina Gonçalves- INL
10h30 - 11h00	Coffee break
11h00 - 12h00	Avaliação do risco das aplicações nanotecnológicas na área alimentar de acordo com a autoridade europeia de segurança alimentar (EFSA) Dra.Catarina Gonçalves- INL
12h00 - 12h30	Discussão
14h30 – 16h30	Atividade não presencial para os alunos – Leitura de artigos sobre estudos de segurança de nanoestruturas para aplicação alimentar
13/09 – SEXTA-FEIRA	
09h00 - 10h30	Testes <i>in vitro</i> de viabilidade celular Participação do Prof. Hugo Rocha DBQ/UFRN
10h30 - 11h00	Coffee break
11h00 - 12h00	Testes <i>in vitro</i> de genotoxicidade Prof. Susana Moreira DBG/UFRN
12h00 - 12h30	Discussão final e encerramento