

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
SECRETARIA EXECUTIVA DOS CONSELHOS

DELIBERAÇÃO Nº 005/2018
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO
3ª CÂMARA – ENGENHARIAS
EM 20 DE AGOSTO DE 2018

Dispõe sobre alteração curricular no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos.

A Reitora da Universidade Federal do Rio Grande, na qualidade de Presidente do CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO e a Presidenta da 3ª Câmara do COEPEA – CÂMARA DAS ENGENHARIAS, tendo em vista decisão tomada no dia 20 de agosto de 2018, em conformidade ao constante no processo nº 23116.006742/2018-84,

D E L I B E R A M :

Art. 1º Aprovar a alteração curricular no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos, conforme anexo.

Art. 2º A presente Deliberação entra em vigor nesta data.

Profª. Drª. Cleuza Maria Sobral Dias
PRESIDENTA DO COEPEA

Profª. Drª. Ana Priscila Centeno da Rosa
PRESIDENTA DA 3ª CÂMARA DO COEPEA
CÂMARA DAS ENGENHARIAS

Anexo a Deliberação 005/2018 da 3ª Câmara do COEPEA

Alteração curricular do Programa de Pós-Graduação Engenharia e Ciência de Alimentos

a) Alteração do caráter, créditos e carga horária das disciplinas abaixo relacionadas:

EA100C – Processos Bioquímicos dos Alimentos - optativa, 60h, 4 cr
EA100T - Processamento e Preservação dos Alimentos - optativa, 60h, 4 cr
EA100E - Fenômenos de Transporte Aplic. Eng^a. Alim. - optativa, 60h, 4 cr

b) Alteração do caráter, créditos, carga horária e ementa da seguinte disciplina:

EA213C - Análise Sensorial de Alimentos - optativa, 30h, 2 cr. Ementa: Fundamentos da análise sensorial, mecanismos de percepção, métodos sensoriais, montagem e organização de um laboratório de análise sensorial. Seleção e treinamento de equipe. Aplicação teórica específica, visando o desenvolvimento de teses/ou dissertações.

c) Alteração de ementa das disciplinas abaixo relacionadas:

02092P - TE ECA: Tópicos Esp. Eng^a e Ciência de Alimentos II. Ementa: temas específicos e atuais nas linhas de pesquisa em Engenharia e Ciência de Alimentos.

02093P - TE ECA: Tópico Esp. Eng^a e Ciência de Alimentos III. Ementa: temas específicos e atuais nas linhas de pesquisa em Engenharia e Ciência de Alimentos.

02094P - TE ECA: Tópico Esp. Eng^a e Ciência de Alimentos IV. Ementa: temas específicos e atuais nas linhas de pesquisa em Engenharia e Ciência de Alimentos.

21025P - Estágio Docência I. Ementa: Participação do mestrando em atividades de ensino de graduação. Procedimentos didáticos, preparação de aulas teóricas e/ou práticas e sua execução.

21026P - Estágio Docência II. Ementa: Participação do mestrando em atividades de ensino de graduação. Procedimentos didáticos, preparação de aulas teóricas e/ou práticas e sua execução.

2169P - Estágio Docência III. Ementa: Participação do mestrando em atividades de ensino de graduação. Procedimentos didáticos, preparação de aulas teóricas e/ou práticas e sua execução.

d) Alteração de créditos e carga horária da seguinte disciplina:

02072P - Planejamento Experimental Aplicado à Eng^a de Alimentos - 45h, 3 cr

e) Alteração do caráter das disciplinas abaixo relacionadas para optativas:

01053P – Estatística Experimental, 01054P – Estatística Multivariada, 02063P- Termodinâmica, 02071P - Microbiologia de Alimentos, EA110C – Química de Alimentos, EA211E – Oper. Unit. da Eng^a. de Alimentos, EA212E – Engenharia Bioquímica, 02159P – Métodos Analíticos Aplic. Ali, 21033P - Tese de Doutorado V (ECA), 21034P – Tese de Doutorado VI (ECA), 21035P - Tese de Doutorado VII (ECA)

f) Extinção das seguintes disciplinas abaixo relacionadas:

Doutorado – 21025P- Estágio Docência na Graduação I (ECA)

Mestrado - 21026P - Estágio Docência na Graduação II (ECA), 02169P – Estágio Docência na Graduação III (ECA), 21028P – Seminários II (ECA)

Mestrado e doutorado – 02073P – Enzimologia de Alimentos, EA110E – Transferência de Massa, EA215E- Tratamento de Efluentes na Indústria de Alimentos, 02060P- Programa de Qualidade Aplicado a Alimentos, 03054P – Mecânica dos Fluidos Computacionais, 02057P- Ciência e Tecnologia de Cereais, 02062P – Separação Física de Alimentos, 02065P – TE em Eng^a. e Ciência de Alim., EA221C – Toxicologia de Alimentos.

g) Criação das disciplinas abaixo relacionadas para os cursos de mestrado e de doutorado a partir do segundo semestre de 2018:

Processos enzimáticos (optativa, 2cr, 30h, lotação EQA).

Ementa: Enzimas: fundamentos. Principais enzimas de interesse da indústria de alimentos. Produção de enzimas. Cinética enzimática. Principais fatores que afetam a atividade enzimática. Estabilidade térmica. Imobilização de enzimas. Reatores enzimáticos.

Tópicos em toxicologia de alimentos (optativa, 2cr, 30h, lotação EQA).

Ementa: Introdução à toxicologia. Aspectos bioquímicos. Toxicidade potencial dos xenobióticos. Avaliação toxicológica de substâncias químicas. Compostos tóxicos formados durante os processamentos de alimentos. Compostos tóxicos naturais em produtos de origem vegetal e animal. Metodologia para avaliação de produtos tóxicos: metais, micotoxinas e outros de interesse dos participantes da disciplina. Panorama comparativo da toxicologia de alimentos nos últimos 5 anos em diferentes países.

Processos fermentativos aplicados a alimentos (optativa, 2cr, 30h, lotação EQA).

Ementa: Micro-organismos. Substratos. Sistemas de cultivo. Fermentação submersa. Fermentação em estado sólido. Tipos de reatores. Cinética de bioprocessos. Fermentação alcoólica. Fermentação láctica. Fermentação acética.