

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
SECRETARIA EXECUTIVA DOS CONSELHOS
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO

RESOLUÇÃO COEPEA/FURG Nº 123, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2022

Dispõe sobre alteração curricular no curso de Especialização em Qualidade e Segurança de Alimentos.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE- FURG, na qualidade de Presidente do CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO, considerando a Ata de nº 127 deste Conselho, de reunião realizada em 16 de dezembro de 2022, e o processo nº 23116.003187/2022-15,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração curricular no curso de Especialização em Qualidade e Segurança de Alimentos, conforme anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 3 de janeiro de 2023.

Danilo Giroldo
Presidente do COEPEA

**ANEXO I – ALTERAÇÃO CURRICULAR NO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM
QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS**
(RESOLUÇÃO COEPEA/FURG Nº 123, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2022)

1. **Modalidade:** Ensino à Distância (EaD)
2. **Polo de oferta do curso:** Campus Santo Antônio da Patrulha.
3. **Carga horária:** 360 horas
4. **Número de vagas:** 20 vagas.
5. **Duração do curso:** três semestres (2023/1, 2023/2 e 2024/1)
6. **Inclusão de disciplina no QSL do curso:**
 - 6.1. Alfabetização Digital - para Cursos EAD (código 23016P)
Lotação: Centro Ciências Computacionais
Caráter: Obrigatória

7. Disciplinas a serem criadas:

7.1. Legislação para Alimentos

Carga horária: 30h

Créditos: 2

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Professores responsáveis: Prof. Dra. Meritane da Rocha

Ementa: Legislação brasileira para alimentos; Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ); Rotulagem geral de alimentos; Legislação de embalagens e materiais em contato com os alimentos; Legislação do desenho sanitário: instalações e equipamentos.

7.2. Contaminantes em Alimentos: Impactos Toxicológicos na Saúde Humana

Carga horária: 30h

Créditos: 2

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Professores responsáveis: Prof. Dra. Eliana Badiale-Furlong, Prof. Dra. Fernanda Pagnussat, Prof. Dra. Priscila Tessmer Scaglioni

Ementa: Resíduos e contaminantes: definição, estrutura química, classificação e propriedades físico-químicas; Fundamentos de toxicologia: termos e conceitos; Mecanismos bioquímicos da intoxicação; Métodos de Avaliação Toxicológica para garantia de alimentos seguros; Danos da exposição a compostos tóxicos de origem vegetal, animal, microbianos e formadas durante o processamento; Comunicação de risco toxicológico a partir de alimentos; Papel do profissional na oferta de alimentos seguros.

7.3. Resíduos e Contaminantes: Como Mitigar o Risco de Exposição

Carga horária: 30h

Créditos: 2

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Professores responsáveis: Prof. Dra. Priscila Tessmer Scaglioni

Ementa: Implicações práticas na análise de resíduos e contaminantes; Técnicas cromatográficas para análise de resíduos e contaminantes; Métodos de determinação de resíduos e contaminantes em alimentos; Legislação nacional sobre resíduos e contaminantes em alimentos.

7.4. Metodologia Científica e Monografia

Carga horária: 60h

Créditos: 4

Lotação: Escola de Química e Alimentos Professores responsáveis: Módulo

Ementa: Metodologia científica para elaboração de trabalhos acadêmicos; Métodos de pesquisa bibliográfica e uso de referências; Elaboração de projetos e trabalhos de produção acadêmica; Diretrizes para a realização de seminários e apresentações; Projeto de monografia: Introdução (tema e justificativa), objetivos gerais e específicos, revisão bibliográfica, metodologia (objeto de estudo quando aplicável), resultados e discussão, conclusão e referências bibliográficas; Discussão do trabalho e apresentação.

8. Disciplinas a serem extintas:

8.1 Agrotóxicos: Risco à Segurança de Alimentos (código 02179P);

8.2 Resíduos e Contaminantes: Garantindo a Segurança de Alimentos (código 02180P);

8.3 Toxicologia aplicada à Segurança de Alimentos (código 02181P);

8.4 Metodologia Científica (código 02183P);

8.5 Monografia (código 02184P).

9. Alteração na ementa de disciplinas:

9.1. Aspectos bioquímicos e tecnológicos de química de alimentos (código 02174P)

Ementa: Propriedades químicas e biológicas de proteínas, carboidratos, lipídios, fibras alimentares, vitaminas e minerais; Importância tecnológica de macro e micronutrientes para a indústria; Biodisponibilidade de nutrientes nos alimentos; Composição centesimal de alimentos.

9.2. Controle de Qualidade em Alimentos (código 02177P)

Ementa: Diretrizes da qualidade; Ferramentas e sistemas do controle da qualidade; Controle da qualidade da matéria-prima, processo e produto final; Normas de qualidade; Amostragem e caracterização de amostra (física, físico-química, sensorial e microbiológica).

9.3. Ferramentas e Sistemas de Segurança de Alimentos (código 02178P)

Ementa: Boas práticas e boas práticas de fabricação; Análise de perigo e pontos críticos de controle.

10. Exclusão de professores:

- Manoel Martins

- Toni Jefferson

11. Inclusão de professores

- Priscila Tessmer Scaglioni