



RESOLUÇÃO COEPEA/3ª CÂMARA/FURG Nº 5, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2024

Dispõe sobre alteração curricular do Programa de Pós-graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos.

O REITOR EM EXERCÍCIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG, na qualidade de Presidente em exercício do CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO e a Presidenta da 3ª Câmara do COEPEA – ENGENHARIAS, tendo em vista decisão desta Câmara, tomada no dia 8 de fevereiro de 2024, em conformidade ao constante no processo nº 23116.000786/2024-49,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração curricular do Programa de Pós-graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos, detalhadas a seguir:

1. Alteração de características de disciplinas:

Disciplina: QUÍMICA DE ALIMENTOS (cód. EA110C)

Nova carga horária: 45h

Novo número de créditos: 3

Disciplina: ENGENHARIA BIOQUÍMICA (cód. EA212E)

Novo nome da disciplina: Engenharia Bioquímica/Biochemical Engineering

Nova ementa: Processos fermentativos: produtos e micro-organismos de interesse industrial, fermentação descontínua, fermentação contínua. Fenômenos de transporte em Engenharia Bioquímica: Cinética de processos fermentativos: Biorreatores ideais: batelada, C.S.T.R., P.F.R. Biorreatores reais: modelos de reatores não-ideais, reatores de leito fixo, reatores de leito fluidizado. Ampliação de escala. / Fermentative processes: products and microorganisms of industrial interest, discontinuous fermentation, continuous fermentation. Transport phenomena in Biochemical Engineering: Kinetics of fermentation processes: Ideal bioreactors: batch reactor, continuous stirred tank reactor (CSTR), plug flow reactor (PFR). Real bioreactors: models of nonideal reactors, fixed bed reactors, fluidized bed reactors. Scale magnification.

Disciplina: PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL APLICADA À ENGENHARIA DE ALIMENTOS (cód. 02072P)

Novo nome da disciplina: Planejamento experimental aplicado à Engenharia e Ciência de Alimentos

2. Exclusão de disciplinas:

Disciplina PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AQUÁTICOS (código 02059P)

Disciplina MÉTODOS MATEMÁTICOS (código 03035P)

3. Criação de disciplinas nos cursos de mestrado e doutorado

Nome da disciplina: Food Packaging

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Carga Horária: 30h

Número de créditos: 2

Caráter: Optativa

Ementa: History and role of packaging in the food industry. Packaging materials. Packaging design. Packaging labeling. Biodegradable packaging. Active Packaging. Intelligent Packaging. Mechanical Packaging. Innovations in Food Packaging.

Nome da disciplina: Engenharia e Ciência de Alimentos aplicada à Segurança Alimentar

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Carga Horária: 30h

Número de créditos: 2

Caráter: Optativa

Ementa: Segurança alimentar, alimentos seguros e sua relação com aspectos químicos, bioquímicos e nutricionais dos alimentos; conservação de alimentos e seu impacto na qualidade; ferramentas básicas do controle de qualidade (métodos de avaliação biológica e toxicológica), aspectos toxicológicos da segurança alimentar (conceitos em toxicologia, aspectos bioquímicos da intoxicação, tóxicos provenientes de produtos de origem animal, vegetal e formados durante o processamento).

Nome da disciplina: Food Delivery Systems

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Carga Horária: 30h

Número de créditos: 2

Caráter: Optativa

Ementa: Fundamental concepts about food-grade delivery systems: emulsion formation and mechanisms of stabilization, emulsifiers, and the main building blocks. High energy and low energy emulsification processes. Interaction between active compounds and emulsifiers and effects of process conditions. Emulsion-based, surfactant-based, and biopolymer-based delivery systems. Delivery systems characterization: rheology, microscopy, particle size distribution, and tensiometry.

Nome da disciplina: Análise Sensorial

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Carga Horária: 30h

Número de créditos: 2

Caráter: Optativa

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.

Nome da disciplina: Redação de artigos científicos na área ciência de alimentos

Lotação: Escola de Química e Alimentos

Carga Horária: 30h

Número de créditos: 2

Caráter: Optativa

Ementa: Indicadores de periódicos. Organização e estrutura de um artigo científico na área de ciência de alimentos. Gerenciadores bibliográficos. Cover letter. Carta resposta aos revisores.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Renato Duro Dias

Presidente em exercício do COEPEA

Kessiane Silva de Moraes

Presidenta da 3ª Câmara do COEPEA



Documento assinado eletronicamente por **Renato Duro Dias, Reitor, Substituto**, em 09/02/2024, às 09:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Kessiane Silva de Moraes, Coordenadora de Curso**, em 09/02/2024, às 12:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.furg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0175815** e o código CRC **907A718E**.

Referência: Caso responda este documento Resolução, indicar o Processo nº 23116.000786/2024-49

SEI nº 0175815