



RESOLUÇÃO Nº 24/2025-CI/CCA

CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro e disponibilizada na página: www.cca.uem.br, no dia 23/04/2025.

Aprova a alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia - Mestrado Profissional (Profagroec), referente a criação de disciplina.

Marcelo Lyouthi Omori
Secretário

Considerando o **Ofício nº 003/2025-Profagroec**;
considerando a reunião do Conselho Interdepartamental do Centro de Ciências Agrárias, realizada em 16 de abril de 2025;

O CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E EU, DIRETOR, SANCIONO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º- Aprovar a alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia – Mestrado profissional (Profagroec), referente a criação de disciplinas, conforme segue:

Tipo	Tópicos Especiais					
Disciplina	Tópico Especial – Transformação de Matérias- Primas Agroecológicas por Fermentação					
Nível	Mestrado					
Carga horária	45 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	03	Prático:	00	Total:	03

Tipo	Tópicos Especiais					
Disciplina	Tópico Especial – Homeopatia Aplicada na Agroecologia					
Nível	Mestrado					
Carga horária	60 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	02	Prático:	01	Total:	03

Tipo	Tópicos Especiais					
Disciplina	Tópico Especial – Pós-colheita e Agroindústria Familiar Agroecológica					
Nível	Mestrado					
Carga horária	60 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	02	Prático:	01	Total:	03



Tipo	Tópicos Especiais					
Código	DAGXXXX					
Disciplina	Tópico Especial – Transformação de Matérias- Primas Agroecológicas por Fermentação					
Nível	Mestrado					
Carga horária	45 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	03	Prático:	00	Total:	03
Sub-título	Inovações em Tecnologia de Fermentações para Sistemas Agroecológicos					
Ementa	Introdução a fermentação industrial; nutrição e fatores de crescimento microbiano; cultivo de microrganismos; introdução aos processos fermentativos; fermentação alcoólica; fermentação acética; fermentação láctica; fermentação em estado sólido e semissólido; biodegradação; tratamento de resíduos, Produção de bioaditivos alimentares.					
Programa	1. Introdução a fermentação industrial — Histórico, relevância industrial, estrutura genérica do processo fermentativo; 2. Nutrição e fatores de crescimento microbiano — Microrganismos de interesse industrial, fatores de nutrição e crescimento microbiano, composição de meios de cultura; 3. Introdução aos processos fermentativos — Principais substratos, biorreatores, processos fermentativos; 4 Fermentação alcóolica, acética e láctica — Matéria-prima, agentes de fermentação, fatores que afetam a fermentação, sistemas de fermentação; 5 Fermentação em estado solido e semissólido — Características e fatores que afetam a fermentação; 6. Biodegradação-Conceito e aplicações na área de alimentos; 7 Tratamento de resíduos—Classificação, mecanismos, critérios de seleção e aplicação na área de alimentos; 8. Produção de bioaditivos alimentares—síntese e caracterização					
Bibliografia	AQUARONE, E; BORZANL W; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.de A Biotecnologia industrial-biotecnologia na produção de alimentos. Vol.4. SioPaulo:Blucher,2001. BORZANLW; SCHMIDELL, W; LIMA, U. de A.; AQUARONE, E Biotecnologia industrial-fundamentos. Vol.1.SdoPaulo:Blucher, 2001 DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5° Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. FALEIRO, F. G.; ANDRADE, S. R. M. de; REIS JUNIOR, F. B. dos. Biotecnologia — estado da arte e aplicações na agropecuária. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2011.					



LIMA, U.de A.; AQUARONE E.; BORZANLW.; SCHMIDELL, W Biotecnologia industrial - processos fermentativos e enzimáticos. Vol.3.SaoPaulo:Blucher, 2001.

RESENDE, R. R. Biotecnologia aplicada à agro&industria—fundamentos e aplicações. Vol. 4. São Paulo: Blücher, 2026.

SCHMIDELL, W; LIMA, U. de A.; AQUARONE, E ;BORZANIW. Biotecnologia industrial - engenharia bioquímica. Vol. 2. SdoPaulo:Blucher,2001.

PERIODICOS:

Fermentation: <https://www.mdpi.com/journal/fermentation>

Journal of biotechnology: <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-biotechnology>

Current researchin biotechnology:
<https://www.sciencedirect.com/journal/current-research-inbiotechnology>

Biotechnologyadvances:<https://www.sciencedirect.com/journal/biotechnology-advances>.



Tipo	Tópicos Especiais					
Código	DAGXXXX					
Disciplina	Tópico Especial – Pós-Colheita e Agroindústria familiar agroecológica					
Nível	Mestrado					
Carga horária	60 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	02	Prático:	01	Total:	03
Sub-título	Pós-colheita de frutas e hortaliças e agroindustrialização na propriedade familiar agroecológica					
Ementa	Abordagem dos aspectos da pós-colheita de produtos hortícolas. Conservação e processamento dos produtos de origem vegetal com ênfase na agroindústria familiar agroecologia.					
Programa	1 - Pós-colheita de produtos hortícolas. 2 - Métodos de conservação de alimentos. 3 - Boas práticas de produção e processamento agroecológicos. 4 - Processamento de produtos de origem vegetal. 5 - Economia circular e aproveitamento integral dos alimentos. 6 - Controle de qualidade e segurança alimentar e nutricional em agroindústrias familiares.					
Bibliografia	AZEREDO, H. M. C. de. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Brasília: Embrapa. 2º. ed. 2012. 326p. CHITARRA, M.L.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. FERREIRA, M. D. Instrumentação pós-colheita em frutas e hortaliças. Brasília, DF: Embrapa, 2017. 284 p. FERREIRA, M.D. Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. São Carlos: Embrapa, 2008. 634p KADER, A. A. Postharvest technology of horticultural crops. University of California, Davis. 2002. 535p. KLUGE, R.A. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas: Ed. Rural, 2002. 634p					



	LUENGO, RF.A. e GALBO, A.G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa, 2009. 664p. LUENGO, R. A.; CALBO, A. G. Armazenamento de hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2001. 242 p. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 604p. OLIVEIRA, E. N. A. O., SANTOS, D. C. Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças. Natal: IFRN, 2015. 234 p.; il. color. RAMOS. A. M. BENEVIDES, S. D., PEREZ, R. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para indústrias processadoras de polpa de frutas. Viçosa-MG, 2006. 84p. ROSA, C. 1. L. F. et al. Pós-colheita e Comercialização. /n: BRANDAO FILHO, J. U. T. et al. Hortaliças Fruto. Maringá: Eduem. 535p. 2018. p. 429-526. SENAL Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de frutas e hortaliças. São Paulo: SENAI-SP Editora, 2016. 136p. SILVA, M. S. da; CAMPOS, M. V. F. de. Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde. v. 2 (Metodologias para Oficinas de capacitação). Viçosa: UFV, 2003. 182p. VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2005. 663p.
--	--



Tipo	Tópicos Especiais					
Código	DAGXXXX					
Disciplina	Tópico Especial – Homeopatia Aplicado na Agroecologia					
Nível	Mestrado					
Carga horária	60 horas/aula					
Departamento	Departamento de Agronomia					
Número de créditos	Teórico:	02	Prático:	01	Total:	03

Sub-título	Homeopatia aplicado na agricultura
Ementa	História, Princípios. E métodos homeopáticos. Escolas homeopáticas. Métodos de preparo homeopáticos. Aplicações e usos na agricultura. Resultados experimentais.
Programa	1. Apresentação da disciplina e metodologia de trabalho. História da homeopatia de Hahnemann; 2. Escolas de homeopatia. Homeopatia e a relação com outras formas terapêuticas. Matérias médicas; 3. Homeopatia aplicada aos animais. Matérias médicas; 4. Homeopatia aplicada as plantas Matérias médicas; 5. Homeopatia aplicada ao ambiente Matérias médicas. 6. Métodos de preparo homeopático; 7. Resultados experimentais.
Bibliografia	CASALLV.W. D; ANDRADE, F M.C.; DUARTE, E.S.M. Acologia de altas diluições. Vigosa, MG:UFV, DepartamentodeFitotecnia. 2009.537p.N. Chamada:615.532 C334a. CARNEIRO, Solange M. T. P, Gomes Homeopatia princípios e aplicações na agroecologia. Londrina IAPAR, 2011. 234p.vN. de Chamada: 615.532 H765h. CASALI, Vicente Wagner Dias. Homeopatia: bases e princípios. Vigosa:UniversidadeFederaldeVigosa,2006.150p. N. de Chamada: 615.532 H765



Universidade Estadual de Maringá

Conselho Interdepartamental - CCA



.../Resolução nº24/2025-CI/CCA

Fls 7

	CASALI, Vicente Wagner Dias; ANDRADE, Fernanda Maria Coutinho de; DUARTE, Elen Sonia Maria. Acológia de altas diluições: resultados científicos e experiências sobre o uso de prepara dos homeopáticos em sistemas vivos. 2009. iv, 126p.N. de Chamada: 615.532C334a 2009. SEMINARIO BRASILEIRO SOBRE HOMEOPATIA NA AGROPECUARIA ORGANICA,6., 2004, Nova Venecia, ES. Anais... Viçosa, MG: UFV,2005. N. Chamada: 615.53284715s MORENO, José Alberto. DoengascronicassegundoHahnemann.2. ed Belo Horizonte:Hipocratica-Hahnemanniana,2004. 213p.N. de Chamada: 615.532M843d 2.ed..
--	--

Art. 2º- Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.
Cumpra-se.

Maringá, 23 de abril de 2025.

Carlos Alberto de Bastos Andrade
Diretor

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 30/04/2025. (Art. 95 - § 1º do Regimento Geral da UEM)