



RESOLUÇÃO Nº 051/2014-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 9/09/2014.

Elisângela Rufato Martelozzi
Secretária.

Aprova alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC).

Considerando o conteúdo do Processo nº 929/2009-PRO – vol. 4;
considerando os Ofícios nºs 13 e 14/2014-PPC;
considerando as Resoluções nºs 63 e 64/2014-PPC;
considerando o artigo 48 da Resolução nº 008/2008-COU;
considerando reunião do Conselho Interdepartamental do Centro de Ciências Agrárias, realizada em 3 de setembro de 2014;

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

Art. 1º- Aprovar alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC), referente carga horária, programa, bibliografia e critério de avaliação da disciplina abaixo:

Disciplina	DFF4080: BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS E AS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE.				
Nível	Mestrado/Doutorado				
Carga horária	45 horas/aula				
Departamento	DFF				
Número de créditos	Teórico:	3	Prático:	0	Total: 3
Programa	Fundamentos em biotecnologia; Biotecnologia de alimentos e saúde humana; Biotecnologia de alimentos e desenvolvimento sustentável; Agrobiotecnologia e meio ambiente; Produtos e processos biotecnológicos de interesse à indústria de alimentos; Análise crítica dos recentes métodos de micro-encapsulação em alimentos; Análise crítica dos recentes métodos de imobilização celular; Nanotecnologia; Biotecnologia de produtos naturais obtidos de micro-organismos e plantas para fins industriais.				

.../



Bibliografia	
	<p>JULIANO LEMOS BICAS; MARIO ROBERTO MAROSTICA E GLAUCIA MARIA PASTORE. Biotecnologia de Alimentos. Editora Atheneu, 2013.</p> <p>MARIA ANTONIA MALAJOVICH. Biotecnologia 2011. Edições da Biblioteca Max Feffer do Instituto de Tecnologia ORT, 2012.</p> <p>MARCIA DO VALE BARRETO FIGUEIREDO. Biotecnologia Aplicada à Agricultura. Editora: EMBRAPA, 2010.</p> <p>TORCHILIN, V. T. Recent Advances with Liposomes as Pharmaceutical Carriers. Nature Reviews, 2005.</p> <p>EVERT, R. F.. Esau's Plant anatomy: meristems, cells, and tissues of the plant body: their structure, function, and development, 2007.</p> <p>MIGUEL, M. G. Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Essential Oils: A Short Review, Molecules, 2010.</p> <p>BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E. Biotecnologia. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.</p> <p>CASABONA, C.M.R.; QUEIROZ, J.F. Biotecnologia e suas implicações ético-jurídicas. Belo Horizonte: Del Rey Ltda, 2005.</p> <p>COSTA, N.M.B.; BOREM, A. Biotecnologia e nutrição. São Paulo: Nobel, 2003.</p> <p>KREUZER, H. Engenharia genética e biotecnologia. Porto Alegre: Artmed-Bookman, 2002.</p> <p>KREUZER, H.; MASSEY, A. Molecular biology and biotechnology: a guide for students. Editora Amer Society for Microbiology, 2007.</p> <p>LAJOLO, F.M.; NUTTI, M.R. Transgênicos: bases científicas da sua segurança. São Paulo: Sban, 2003.</p> <p>MALAJOVICH, M.A. Biotecnologia. Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil, 2004.</p> <p>MOSER, A. Biotecnologia e bioética. Rio de Janeiro: Vozes, 2004.</p> <p>RATLEDGE, C.; KRISTIANSEN, B. Basic biotechnology. New York: Cambridge University Press, 2006.</p> <p>RENNEBERG, R. Biotechnology for beginners. Editado por Arnold L. Demais, 2007.</p> <p>Revista Biotecnologia Ciência & Desenvolvimento - Copyright © 2003. Site: http://www.biotecnologia.com.br/.</p>

.../



Critério de avaliação:

1ª nota: será atribuída a um seminário, valendo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) e peso 1.

2ª nota: será atribuída a uma prova teórica, valendo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) e peso 1.

Nota média final: será a média aritmética simples das duas (2) avaliações.

Art. 2º- Aprovar alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC), referente a criação de disciplina, conforme segue:

Disciplina	Tópicos Especiais – Ciências, Tecnologia e Processamento de Frutas e Hortaliças				
Nível	Mestrado/Doutorado				
Carga horária	30 horas/aula				
Departamento	PPC				
Número de créditos	Teórico:	2	Prático:	0	Total: 2
Ementa	Principais processamentos industriais empregados na transformação das frutas e hortaliças. Produtos obtidos a partir das matérias-primas frutas e hortaliças. Processamentos utilizados para a conservação das frutas e hortaliças.				
Programa	Princípios da utilização da tecnologia e processos em frutas e hortaliças Minimamente Processado: tipos, características, processos. Geleia: tipos, características, processos, legislação. Compota de frutas: tipos, características, processos, legislação. Picles: tipos, características, processos, legislação. Suco de frutas: tipos, características, processos, legislação. Efeito do processamento sobre a qualidade dos frutos e hortaliças. Novas perspectivas dos processos de frutas e hortaliças.				

Art. 3º- Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Cumpra-se.

Maringá, 3 de setembro de 2014.

Altair Bertonha
Diretor Adjunto

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 16/09/2014. (Art. 95 - § 1º do Regimento Geral da UEM)



Universidade Estadual de Maringá Conselho Interdepartamental - CCA

