



RESOLUÇÃO Nº 150/2023-CI/CTC

CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro, no dia 18/12/2023.

Alessandra Cenerino
Secretária

Aprova alterações do regulamento e de disciplinas do Programa de Mestrado em Engenharia de Alimentos.

Considerando o E-protocolo nº 21.428.357-3;
Considerando o Parecer nº 039/2023 da Câmara de Pós-Graduação Pesquisa e Extensão do Conselho Interdepartamental do Centro de Tecnologia;

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

Art. 1º Aprova a alteração do regulamento, conforme Anexo I, parte integrante desta resolução.

Art. 2º Aprova a criação das disciplinas: Processos Emergentes Aplicados a Alimentos; Alimentos Funcionais; Novas Metodologias Sensoriais; Desenvolvimento de Ingredientes; Produtos e Processos Alimentícios Inovadores com Vistas ao Empreendedorismo; Seminários de Pesquisa I; Seminários de Pesquisa II; e exclusão das disciplinas: Secagem de Grãos; Análise Sensorial; Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos; Modelagem de Processos na Indústria de Alimentos; Processos de Separação; Reologia e Textura em Alimentos, para o Curso de Mestrado em Engenharia de Alimentos, para o ano letivo de 2024, conforme Anexo II, parte integrante desta resolução.

Art. 3º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se ciência.
Cumpra-se.

Maringá, 13 de dezembro de 2023.

Prof. Dr. Romel Dias Vanderlei
Diretor

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 09/01/2024. (Art. 95 - § 1º do Regimento Geral da UEM)



ANEXO I

REGULAMENTO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I
DEFINIÇÃO, OBJETIVOS, DURAÇÃO

<p>Art. 1º O Programa de pós-graduação em Engenharia De Alimentos (PEG), da Universidade Estadual de Maringá (UEM) é oferecido em caráter <i>stricto sensu</i>, no nível de mestrado, na área de concentração de Engenharia de alimentos.</p>	
<p>Parágrafo único. O PEG é regido pelo Estatuto, Regimento Geral, pelo Regulamento dos programas de pós-graduação da UEM e pelo presente Regulamento.</p>	
<p>Art. 2º O PEG tem a finalidade de proporcionar aos alunos sólida formação científica e cultural, desenvolvendo a capacidade de pesquisa e o poder criador em áreas de conhecimento englobadas no campo multidisciplinar da Engenharia De Alimentos.</p>	
<p>Art. 3º O mestrado tem duração mínima de 12 meses e máxima de 24 meses, contados a partir da primeira matrícula como aluno regular no programa, excluído o período de trancamento e licença maternidade ou paternidade.</p>	<p>Art. 3º O mestrado tem duração mínima de 12 meses e máxima de 24 meses, contados a partir da primeira matrícula como aluno regular no programa, excluído o período de trancamento e licença saúde, maternidade ou paternidade.</p>
<p>§ 1º O mês referente à data na qual o pós-graduando fez a matrícula é considerado como o primeiro mês completo de curso.</p>	
<p>§ 2º Excepcionalmente, por solicitação do orientador e com a aprovação do Conselho Acadêmico do programa, pode ser concedida a extensão do prazo máximo por um período de até seis meses, observado o seguinte:</p>	
<p>I - o aluno deve ter completado todos os requisitos do curso, exceto a defesa da dissertação;</p>	
<p>II - o pedido formulado deve ser devidamente assinado pelo aluno e seu orientador.</p>	



<p>Art. 4º O PEG apresenta uma estrutura organizacional constituída por um Coordenador e um Coordenador Adjunto, um Conselho Acadêmico, uma secretaria, um corpo docente composto pelos professores que atuam no programa e um corpo discente composto pelos alunos de mestrado, regulares e não regulares.</p>	
<p>Parágrafo único. O regulamento de eleições do Coordenador e do Coordenador Adjunto é disposto em resolução própria.</p>	

CAPÍTULO II
ORGANIZAÇÃO GERAL

<p>Art. 5º A coordenação didático-pedagógica do PEG cabe ao Conselho Acadêmico do Programa, constituído por:</p>	
<p>I - todos os membros do corpo docente permanente do PEG;</p>	
<p>II - um representante discente do curso de Mestrado.</p>	
<p>Art. 6º O Conselho Acadêmico do PEG é presidido pelo coordenador do curso de pós-graduação e tem as seguintes condições de estrutura e funcionamento:</p>	
<p>I - o coordenador e coordenador adjunto são eleitos para um mandato de dois anos, permitida uma recondução;</p>	
<p>II - o mandato dos representantes discentes é de um ano, permitida uma recondução;</p>	
<p>III - o Conselho Acadêmico funciona com a maioria dos seus membros e delibera por maioria de votos dos presentes. Decorridos 10 (dez) minutos da primeira convocação, o conselho funcionará e deliberará com pelo menos 1/3 de seus membros.;</p>	
<p>IV - o coordenador adjunto substitui o coordenador em suas faltas ou impedimentos;</p>	



V - nas faltas e impedimentos do coordenador e coordenador adjunto, assume a coordenação o membro do Conselho Acadêmico mais antigo do Programa de Pós-Graduação na docência na UEM e no caso da impossibilidade deste segue linha sucessória pelo critério de antiguidade;	
VI – no caso da vacância simultânea dos cargos de coordenador e coordenador adjunto, assume a coordenação o docente indicado conforme o inciso V deste artigo, para no prazo de 30 dias convocar eleição para provimento dos cargos vacantes com um novo mandato;	
VII- no caso da vacância do cargo de coordenador adjunto, fica à cargo do Conselho Acadêmico a decisão sobre o provimento ou não do cargo até o final do mandato do coordenador.	
Art. 7º Compete à coordenação do PEG:	
I - coordenar as atividades acadêmicas e administrativas do Programa;	
II - convocar e presidir as reuniões do Conselho Acadêmico, estabelecendo as pautas destas;	
III - promover ações com a finalidade de obter recursos humanos e materiais para suporte do desenvolvimento das atividades do Programa de Pós-Graduação;	
IV - executar as deliberações do Conselho Acadêmico;	
V - elaborar relatórios exigidos pelos órgãos oficiais, bem como organizar processo de pedido de credenciamento ou credenciamento do Programa, quando for o caso;	
VI - remeter à PPG o calendário das principais atividades de pós-graduação;	
VII - expedir atestados e declarações relativas às atividades de pós-graduação;	
VIII - convocar a eleição dos membros do novo Conselho Acadêmico;	
IX - convocar eleição para escolha dos membros da Comissão de Bolsa;	IX- Indicação de membros da Comissão de Bolsa;
X - administrar os recursos financeiros do Programa;	



XI - participar de outras atividades que se fizerem necessárias e que possuam relação com a pós-graduação;	
XII - integrar o CI do Centro afeto ao Programa e o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEP);	
XIII - assinar documentos oficiais do Programa.	
	IX- Homologar os resultados dos exames de suficiência em língua estrangeira e encaminhar ao colegiado para ciência
Art. 8º. Compete ao Conselho Acadêmico do PEG:	
I - reunir-se periodicamente, por convocação do coordenador ou a pedido, por escrito, de dois terços dos seus membros, sob a presidência do coordenador.	
II - deliberar sobre a composição dos quadros permanentes de colaboradores e de visitantes do PEG;	
III - credenciar e descredenciar docentes segundo critérios estabelecidos pelo Conselho Acadêmico do PEG e previstos no Regulamento do Programa;	
IV - credenciar docentes e profissionais externos ao PEG como coorientadores para participação em projetos específicos;	
V - propor alterações curriculares e submetê-las à apreciação do Conselho Interdepartamental (CI);	
VI - aprovar, conforme regulamentado, projetos de dissertação e tese;	
VII - aprovar ementas, programas de disciplinas, carga horária, número de créditos e critérios de avaliação de disciplinas e o calendário acadêmico do PEG;	
VIII - designar professores integrantes do quadro docente do Programa para proceder à seleção dos candidatos e aprovar as normas e editais de seleção de acordo com resolução específica sobre processos seletivos;	
IX - aprovar a Banca Examinadora da dissertação e do exame de qualificação;	



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Tecnologia

X - apreciar e propor convênios com entidades públicas ou privadas de interesse do PEG;	
XI - acompanhar as atividades do PEG nos departamentos ou em outros setores;	
XII - propor ao CI aprovação de normas ou suas modificações;	
XIII - submeter ao CI, anualmente, o número de vagas do Programa;	
XIV - julgar recursos e pedidos;	
XV - analisar e decidir sobre aproveitamento de estudos, em disciplinas cursadas em Programas <i>Stricto Sensu</i> ou <i>Lato Sensu</i> , equivalência de créditos, dispensa de disciplinas, bem como sobre outras questões referentes à vida acadêmica do pós-graduando;	
XVI - aprovar os relatórios de atividades dos pós-graduandos;	
XVII - homologar os resultados dos exames de suficiência em língua estrangeira;	retirar
XVIII - colaborar com a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG) na elaboração do Catálogo Geral dos Programas de Pós-Graduação;	XVII- colaborar com a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG) na elaboração do Catálogo Geral dos Programas de Pós-Graduação;
XIX - decidir sobre a concessão e manutenção de bolsas de estudo a partir do relatório da Comissão de Bolsas;	XVIII- decidir sobre a concessão e manutenção de bolsas de estudo a partir do relatório da Comissão de Bolsas;
XX - interagir com instituições afins e órgãos de fomento em aspectos relacionados às atividades da pós-graduação;	XIX- interagir com instituições afins e órgãos de fomento em aspectos relacionados às atividades da pós-graduação;
XXI - deliberar sobre a distribuição de recursos orçamentários e financeiros do PEG;	XX- deliberar sobre a distribuição de recursos orçamentários e financeiros do PEG;
XXII - propor e aprovar quaisquer medidas julgadas úteis à execução do PEG;	XXI- propor e aprovar quaisquer medidas julgadas úteis à execução do PEG;
XXIII - aprovar e propor modificações no Regulamento do PEG.	XXII- aprovar e propor modificações no Regulamento do PEG
XXIV - homologar a admissão de alunos no PEG.	XXIII- homologar a admissão de alunos no PEG;
XXV - aprovar atribuições de orientação;	XXIV- aprovar atribuições de orientação;
§ 1º É permitida a participação remota de membros na reunião do PEG, conforme resolução específica.	



Art. 9º A Secretaria do programa será conduzida por um(a) Secretário(a) Executivo(a) e terá as seguintes atribuições específicas, além das previstas na regulamentação pertinente à função:	
I - divulgar editais de abertura e seleção de vagas e receber a inscrição dos candidatos ao Exame de Seleção;	
II - providenciar editais de convocação das reuniões do Conselho Acadêmico do Curso;	
III - receber a matrícula dos alunos;	
IV - receber a inscrição dos alunos em disciplinas;	
V - secretariar, organizar e manter o cadastro de reuniões do Conselho Acadêmico;	
VI - manter em dia o livro de atas;	
VII - manter os corpos docentes e discentes informados sobre prazos, procedimentos, resoluções e normas inerentes à pós-graduação;	
VIII - manter atualizada e tornar disponível aos docentes do Programa a documentação contábil referente às finanças do PEG;	
IX - enviar ao órgão de controle acadêmico da Universidade toda a documentação necessária requerida, assim como informações referentes ao cumprimento das exigências institucionais e do Programa que surgirem durante a vida acadêmica do pós-graduando, nos prazos devidos e sempre que solicitado;	
X - tomar as providências administrativas relativas às defesas de qualificação, das dissertações	
XI - tomar providências para aquisição de bens e materiais necessários ao desenvolvimento das atividades do PEG, conforme legislações estadual e federal vigentes;	
XII - contribuir para elaboração de relatórios exigidos pelos órgãos oficiais.	

CAPÍTULO III
CORPO DOCENTE



<p>Art. 10. O corpo docente do PEG é composto de docentes credenciados nas categorias de permanentes, colaboradores e visitantes:</p>	
<p>I - Integram a categoria de permanentes os docentes enquadrados e declarados anualmente pelo Programa na plataforma Sucupira e que atendam a todos os seguintes pré-requisitos: a) desenvolvimento de atividades de ensino na pós-graduação; b) participação de projetos de pesquisa do Programa; c) orientação de alunos de mestrado do Programa; d) vínculo funcional-administrativo com a instituição ou, em caráter excepcional, consideradas as especificidades de áreas, instituições e regiões, e se enquadrem em uma das seguintes condições: -quando recebam bolsa de fixação de docentes ou pesquisadores de agências federais ou estaduais de fomento; -quando, na qualidade de professor ou pesquisador aposentado, tenham firmado com a instituição termo de compromisso de participação como docente do Programa; -quando tenham sido cedidos, por acordo formal, para atuar como docente do Programa; -a critério do Programa, quando o docente estiver em afastamento longo para a realização de estágio pós-doutoral, estágio sênior ou atividade relevante em Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação.</p>	
<p>II - Integram a categoria de visitantes os docentes ou pesquisadores com vínculo funcional administrativo com outras instituições, brasileiras ou não, que sejam liberados, mediante acordo formal, das atividades correspondentes a tal vínculo para colaborarem, por um período contínuo de tempo e em regime de dedicação integral, em projeto de pesquisa e/ou atividades de ensino no programa, permitindo-se que atuem como orientadores e em atividades de extensão.</p>	



<p>Parágrafo único. A atuação dos docentes ou pesquisadores visitantes no programa deverá ser viabilizada por contrato de trabalho por tempo determinado com a instituição ou por bolsa concedida para esse fim, pela própria instituição ou por agência de fomento.</p>	
<p>III - Integram a categoria de colaboradores os demais membros do corpo docente do Programa que não atendam aos requisitos para serem enquadrados como docentes permanentes ou como visitantes, incluídos os bolsistas de pós-doutorado, mas que participem de forma sistemática do desenvolvimento de projetos de pesquisa ou atividades de ensino ou extensão e/ou da orientação de estudantes, independentemente de possuírem ou não vínculo com a instituição.</p>	
<p>Parágrafo único: O desempenho de atividades esporádicas como conferencista, membro de banca de exame ou co-autor de trabalhos não caracteriza um profissional como integrante do corpo docente do programa, não podendo o mesmo ser enquadrado como docente colaborador;</p>	
<p>§ 1º O Conselho Acadêmico do programa define a participação do docente nos quadros permanente, colaborador e visitante de acordo com resolução específica para este fim, em concordância com as diretrizes estabelecidas pela CAPES;</p>	
<p>§ 2º Podem integrar o quadro permanente os docentes com o grau de doutor, contratados em regime de Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (TIDE), e que tenham produção científica compatível com os critérios fixados pela CAPES e pelo PEG;</p>	
<p>§ 3º O quadro de colaboradores do Programa é composto por docentes com o grau de doutor que contribuam com as atividades do programa, respeitando-se o limite percentual fixado pela CAPES.</p>	
<p>Art. 11 São atribuições do corpo docente:</p>	



I – ministrar regularmente aulas teóricas e práticas;	
II - desenvolver projetos de pesquisa;	
III- participar de Comissões Examinadoras e Julgadoras;	
IV – orientar ou coorientar alunos de mestrado do PEG, em atendimento à deliberação do Conselho Acadêmico;	
V - desempenhar todas as atividades, dentro dos dispositivos regulamentares, que possam beneficiar o programa de pós-graduação.	

CAPÍTULO IV **ORIENTAÇÃO**

Art. 12 O aconselhamento didático-pedagógico do aluno é exercido, primordialmente, pelo orientador e, subsidiariamente, por um coorientador.	
§ 1º A orientação é exercida por um docente integrante do quadro permanente e pode ser exercida eventualmente por um docente colaborador, por decisão do conselho;	
§ 2º Docentes doutores vinculados ou não ao PEG podem ser credenciados como coorientadores, desde que apresentem qualificação por sua experiência e conhecimento especializado no assunto específico da dissertação de mestrado a que estarão vinculados, comprovados por meio de currículo Lattes;	
Art. 13 O aluno pode solicitar mudança de orientador mediante requerimento justificado, dirigido ao Conselho Acadêmico, instruído com a aquiescência do novo orientador e do orientador que será substituído.	



<p>Parágrafo único. O orientador pode interromper, a qualquer momento, com justificativa encaminhada ao Conselho Acadêmico, a orientação de um aluno, caso em que deverá ser indicado um novo orientador no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir da data de recebimento da solicitação pela Secretaria do PEG.</p>	
<p>Art. 14 São atribuições do orientador:</p>	
<p>I - fixar o programa de estudos do aluno;</p>	
<p>II - verificar o desempenho do aluno e propor alterações do plano de estudos, quando julgar necessário;</p>	
<p>III - aprovar e encaminhar o projeto de pesquisa de seus orientandos ao conselho, conforme calendário fixado por este;</p>	
<p>IV - orientar o trabalho de dissertação;</p>	
<p>V – sugerir ao Conselho Acadêmico a composição e solicitar a designação de comissões examinadoras;</p>	
<p>VI - presidir as comissões de defesas de dissertação e de qualificação;</p>	
<p>VII - cumprir normas e prazos estabelecidos no presente regulamento e em outras instruções emitidas pelo Conselho Acadêmico.</p>	
<p>Art. 15 O número máximo de orientandos de mestrado no PEG é de 4 (quatro) para cada orientador.</p>	<p>Art. 15 O número máximo de orientandos de mestrado no PEG é de seis para cada orientador.</p>
<p>Parágrafo único: Excepcionalmente, o orientador que tenha alcançado o número máximo de orientações permitidas pode solicitar ao Conselho Acadêmico a ampliação desse número, desde que respeitadas as normas vigentes e o documento de área da CAPES.</p>	

CAPÍTULO V
CORPO DISCENTE

<p>Art. 16. O corpo discente do PEG é formado por alunos regulares, não regulares e ouvintes:</p>	
<p>I - alunos regulares são aqueles portadores de atestado de conclusão de curso superior, aceitos por meio de processo de seleção e matriculados no PEG.</p>	



II - alunos não-regulares são aqueles matriculados em uma ou mais disciplinas, aceitos de acordo com Regulamento do PEG, mas sem qualquer outro tipo de vínculo;	
III - alunos ouvintes são aqueles que recebem autorização para assistirem aulas dos cursos, não tendo direito a aproveitamento dos estudos realizados ou avaliação de seus conhecimentos adquiridos.	
§ 1º Excepcionalmente e mediante aprovação do Programa, podem ser aceitos, como alunos não-regulares, alunos não diplomados cursando o último ano de graduação da UEM.	
§ 2º O aluno não regular fica sujeito, no que couber, às normas aplicáveis ao aluno regular, fazendo jus ao certificado de aprovação em disciplina expedido pelo órgão competente.	
§ 3º A matrícula de alunos não regulares far-se-á sempre depois de finalizado o prazo estabelecido para a matrícula dos alunos regulares, estando condicionada à existência de vagas na disciplina de interesse.	
§ 4º O aluno regular deve entregar, dentro do prazo determinado pela coordenação do programa, um relatório de atividades, assinado pelo aluno e seu orientador, à secretaria do PEG.	
§ 5º Ao aluno regular de mestrado pode ser concedida uma bolsa de estudos, observando-se os critérios fixados pelas agências financiadoras, as normas legais pertinentes, a disponibilidade de bolsas no PEG e os critérios complementares fixados pelo Conselho Acadêmico deste programa para esta concessão.	
Art. 17 A inscrição para o processo de seleção do PEG deve ser feita na época e de acordo com o fixado pelo Conselho Acadêmico em edital específico.	



<p>Parágrafo único. Podem se inscrever no processo de seleção os portadores de diploma de graduação em cursos da área de Engenharia De Alimentos ou áreas afins, conforme definido em resolução específica do Conselho Acadêmico. Excepcionalmente e mediante aprovação do conselho acadêmico, podem ser aceitos, como alunos não-regulares, alunos não diplomados cursando o último ano de graduação.</p>	
<p>Art. 18 Candidatos portadores de diploma de graduação obtido em universidade estrangeira devem submetê-lo ao Conselho Acadêmico do PEG, o qual julgará sua equivalência a um dos cursos superiores nacionais, respeitadas as diretrizes fixadas pelo MEC.</p>	

CAPÍTULO VI
MATRÍCULA E FREQUÊNCIA

<p>Art. 19 As matrículas são feitas em disciplinas, dentre aquelas constantes do elenco oferecido em cada semestre letivo.</p>	
<p>Parágrafo único. A matrícula do aluno regular deve ser renovada semestralmente, mesmo após a integralização dos créditos em disciplinas, quando então a matrícula passa a ser feita na disciplina Dissertação de Mestrado.</p>	
<p>Art. 20 É obrigatória a frequência mínima de 75% às aulas de disciplinas e atividades correlatas da pós-graduação.</p>	
<p>Art. 21 Pode ser permitido o trancamento de matrícula no curso por até seis meses consecutivos, correspondente à interrupção total de atividades escolares, mediante proposta do orientador com cronograma de atividades para o período após o retorno as atividades, aprovado pelo Conselho Acadêmico.</p>	
<p>Art. 22. A licença maternidade ou paternidade é concedida, mediante solicitação, de acordo com a legislação em vigor.</p>	



Parágrafo único. Durante o período de trancamento da matrícula, fica suspensa a contagem de tempo para o prazo máximo de conclusão do curso.	
Art. 23- As atividades domiciliares ou licença médica para tratamento de saúde devem ser requeridas por meio de protocolo usual obedecendo aos seguintes critérios:	
I - o aluno tem até três dias úteis, contados a partir da data do impedimento, para protocolar o requerimento junto à Diretoria de Assuntos Acadêmicos (DAA);	
II - após análise e deferimento, a DAA comunica a secretaria do Programa, que deve notificar o docente responsável pela disciplina e o professor orientador;	
III - o período de afastamento não pode ser inferior a 15 dias, nem superior a 60 dias no ano letivo, exceto para o caso de gestante, que pode afastar-se por um período de 120 dias para licença maternidade.	
§ 1 A concessão de licença médica não implica em prorrogação automática dos prazos parciais e de conclusão do curso.	
§ 2 A solicitação de licença maternidade ou paternidade é requerida via protocolo junto à DAA, que comunica a secretaria do Programa.	

CAPÍTULO VII
CONCESSÃO DE BOLSAS

Art. 24 Terão direito aos benefícios da bolsa no Programa, de acordo com sua disponibilidade, os discentes com dedicação exclusiva ao curso e que atendam aos critérios estabelecidos no Regulamento do Programa de Demanda Social da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e nas Diretrizes Gerais para Bolsa no País do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).	Art. 24 Terão direito aos benefícios da bolsa no Programa, de acordo com sua disponibilidade, os discentes que atendam aos critérios estabelecidos no Regulamento do Programa de Demanda Social da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), nas Diretrizes Gerais para Bolsa no País do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e no regulamento de bolsas do PEG.
--	--



<p>Parágrafo único Os discentes ingressantes no Programa poderão receber bolsa, desde que haja disponibilidade, após a avaliação dos demais pós-graduandos do curso, seguindo sempre a ordem anual de classificação.</p>	
<p>Art. 25 Para efeito de concessão de bolsa os discentes serão classificados anualmente por uma comissão composta pelo coordenador do Programa, um docente membro do Conselho Acadêmico e o representante discente.</p>	
<p>Parágrafo único A classificação dos discentes será realizada segundo critérios estabelecidos em resolução pelo Programa.</p>	
<p>Art. 26 No primeiro semestre os discentes ingressantes no Programa serão classificados a partir da análise do currículo, e do histórico escolar.</p>	
<p>Art. 27 O período a que o aluno terá direito aos benefícios da bolsa será de até 24 meses, contados a partir da data da matrícula de ingresso no Programa, ou até a data de previsão de defesa da dissertação/tese aprovado no programa de estudos, valendo o que ocorrer primeiro.</p>	

CAPÍTULO VIII
INSCRIÇÃO, SELEÇÃO E ADMISSÃO

<p>Art. 28 As atividades do Programa são destinadas a candidatos portadores de diploma de curso superior.</p>	
<p>Art. 29 O Conselho Acadêmico proporá o número de vagas anualmente considerando a disponibilidade de orientadores, a infra-estrutura da área e a avaliação dos docentes orientadores.</p>	
<p>Art. 30 O processo de seleção se dará por meio de processo seletivo interno em consonância com o anexo I da Resolução 027/2022-CEP e a inscrição deve ser apresentada à secretaria instruída dos documentos solicitados no edital de seleção.</p>	



Art. 31 A seleção dos candidatos ao curso de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, em nível de mestrado, será feita pelo Conselho Acadêmico e que também fixará as normas de avaliação.	
Art. 32 A admissão dos candidatos selecionados será aceita em uma das seguintes categorias:	
I - discentes regulares: que se matricularem no curso em nível de mestrado, com direito a diploma, após o cumprimento integral das exigências previstas.	
II - discentes não-regulares: que se matricularem em disciplinas isoladas no PEG em nível de mestrado, sujeitos às exigências estabelecidas para os discentes regulares e com direito a atestado após a conclusão dos estudos.	
Parágrafo único. Excepcionalmente e a critério do Conselho Acadêmico poderão ser admitidos candidatos à categoria de discentes não-regulares, por indicação de outras instituições nas quais estejam inscritos em cursos de pós-graduação "stricto-sensu".	
Art. 33 O discente não-regular poderá cursar até um terço dos créditos exigidos no Programa.	Art. 33 O discente não-regular poderá cursar as disciplinas ofertadas pelo PEG por meio de editais específicos.

CAPÍTULO IX
REGIME DIDÁTICO

Art. 34 A proposta de criação de uma disciplina para o PEG deve ser encaminhada ao Conselho Acadêmico em formulário próprio, o qual deliberará sobre sua aprovação.	
Art. 35 O aproveitamento em cada disciplina é avaliado por meio de provas, exames, trabalhos e/ou projetos, bem como por outros meios estabelecidos pelo docente, conforme normas da instituição.	
§ 1º O rendimento escolar será expresso com os seguintes conceitos:	



<p>A – Excelente; B – Bom; C – Regular; R – Reprovado; S – Suficiente, no caso das disciplinas que não contam crédito; I – Incompleto - atribuído ao aluno que deixar de completar, por motivo justificado e comprovado, uma pequena parte do total de trabalhos ou provas exigidas. Trata-se de conceito provisório que é automaticamente transformado em conceito R, caso os trabalhos ou provas não sejam completados dentro do novo prazo fixado pelo docente responsável no momento da entrega do diário de classe. J – Abandono justificado - atribuído ao aluno que, com autorização expressa de seu orientador, abandonar uma disciplina em sua segunda metade, desde que no momento do abandono possua aproveitamento equivalente ao conceito B. O conceito J não será levado em consideração para contagem de créditos;</p>	
<p>§ 2º Para efeito de registro acadêmico, adotar-se-á a seguinte equivalência em notas:</p>	
<p>A = 9,0 a 10,0; B = 7,5 a 8,9; C = 6,0 a 7,4; R = Inferior a 6,0.</p>	
<p>§ 3º É considerado aprovado o aluno que tiver cumprido frequência mínima obrigatória e obtiver o conceito A, B, C ou S.</p>	
<p>Art. 36 O aluno, com a anuência de seu orientador, pode requerer a inclusão e/ou cancelamento de matrícula em disciplina, respeitando-se os prazos fixados pelo PEG para este fim.</p>	
<p>Art. 37 A avaliação do aproveitamento, ao término de cada período letivo é feita por meio da média ponderada do estudante, tomando-se como peso o número de créditos das disciplinas e atribuindo-se aos conceitos os valores:</p>	
<p>A - igual a 3; B - igual a 2; C - igual a 1; R – igual a 0</p>	



<p>§ 1º O resultado da média ponderada referida no <i>caput</i> deste Artigo será aproximado até a primeira casa decimal.</p>	
<p>§ 2º Disciplinas às quais tenham sido atribuídos conceitos I, J, ou S não são consideradas no cômputo da média ponderada, devendo, entretanto, constar do histórico escolar.</p>	
<p>§ 3º Disciplinas para as quais tenha sido atribuído conceito S não são consideradas na integralização do mínimo de créditos exigidos pelo curso.</p>	
<p>§ 4º O aluno que obtiver conceito R em qualquer disciplina pode repeti-la uma única vez, atribuindo-se como resultado final o conceito obtido posteriormente.</p>	
<p>Art.38 O discente regular será desligado do Programa na ocorrência de uma das hipóteses seguintes:</p>	
<p>I - ultrapassar os prazos regimentais fixados neste regulamento; II - não manter um Coeficiente de Rendimento escolar (CR), dado por maior ou igual a: a) um virgula quarenta e cinco (1,45) após o primeiro semestre letivo; b) um virgula sete (1,7) após o segundo semestre letivo; c) um virgula sete (1,7) no final do prazo máximo fixado para a integralização dos créditos. d) for reprovado duas vezes no exame de qualificação.</p>	
<p>III- o discente que, sem justificar ao orientador de estudos e ao Conselho Acadêmico, deixar de exercer atividades acadêmicas e/ou de pesquisa por prazo superior a 30 dias;</p>	
<p>IV- o discente que caracterizar sua desistência pelo não cumprimento da matrícula semestral, sem justificativa, num prazo de até 30 dias;</p>	
<p>V- o discente com duas reprovações em disciplinas do curso, seja ou não na mesma disciplina, independente de ter cursado novamente uma delas e logrado aprovação.</p>	



VI- por recomendação do orientador ao Conselho Acadêmico, quando não demonstrar progresso e bom desempenho em suas atividades de pesquisa.	
VII- O discente que ultrapassar o limite máximo de 24 meses, excluídos os períodos de prorrogação, trancamento e licenças, contados a partir da matrícula inicial.	
VIII- por iniciativa própria.	
IX- deixar de entregar relatório semestral de atividades no prazo determinado em calendário anual sem requerimento ao Colegiado que o justifique.	

CAPÍTULO VIII **CRÉDITOS**

Art. 39 Cada unidade de crédito corresponderá a 15 horas de atividades programadas sob a forma de disciplinas, ministradas como aulas teóricas, práticas, preleções, seminários e estudos dirigidos.	
Art. 40 O número mínimo de créditos exigidos para o curso de mestrado em Engenharia de Alimentos é de trinta e nove (39).	Art. 40 O número mínimo de créditos exigidos para o curso de mestrado em Engenharia de Alimentos é de trinta e três (33).
§ 1º A integralização de créditos obedecerá à seguinte distribuição:	
I – dezoito créditos em disciplinas obrigatórias;	I – 12 (doze) créditos em disciplinas obrigatórias;
II – seis créditos em disciplinas eletivas;	
III – quinze créditos na homologação da defesa de dissertação	
§ 2º O aluno deverá cursar no mínimo 4 (quatro) disciplinas obrigatórias ofertadas.	
§ 3º Os créditos em disciplinas (obrigatórias e eletivas) deverão ser integralizados em até 12 (doze) meses após a matrícula como aluno regular no Programa.	
§ 4º Aos alunos ingressantes será ofertada a disciplina de Nivelamento em período anterior às disciplinas obrigatórias do semestre a ser informado em calendário próprio.	



	<p>§ 5º A disciplina de Estágio na Docência será obrigatória apenas para bolsistas.</p>
<p>Art. 41 O aproveitamento de créditos de disciplinas é normatizado pelo Conselho Acadêmico.</p>	
<p>Art. 42 Para a disciplina Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos, cada aluno pode utilizar, no máximo, 4 (quatro) créditos para integralizar o seu plano de estudo.</p>	
<p>Art. 43 O aproveitamento de créditos cursados como aluno não regular pode ocorrer se estes foram obtidos até 24 (vinte e quatro) meses antes da matrícula como aluno regular e em número de créditos não superior a 12 (doze).</p>	<p>Art. 43 O aproveitamento de créditos cursados como aluno não regular deverá ser avaliado pelo colegiado do curso.</p>
<p>Art. 44 Para o caso de aproveitamento de créditos obtidos em curso do mesmo nível, ou como aluno não regular, os créditos serão transcritos no histórico escolar e serão considerados no cálculo do coeficiente de rendimento escolar.</p>	
<p>Art. 45 O candidato ao grau de mestre deve demonstrar, até a data da qualificação, conhecimento em língua inglesa, conforme resolução específica do Conselho Acadêmico.</p>	
<p>§ 1º Candidatos estrangeiros, naturais de países de língua inglesa, estarão dispensados da prova de conhecimento em inglês.</p>	

CAPÍTULO IX
EXAME DE QUALIFICAÇÃO

<p>Art. 46 Todo aluno do curso de mestrado deve submeter-se ao exame de qualificação, solicitado no prazo mínimo de 12 (doze) e máximo de 18 (dezoito) meses contados a partir da primeira matrícula.</p>	
<p>Parágrafo único: as normas para o exame de qualificação estão dispostas em resolução específica do Conselho Acadêmico.</p>	



<p>Art. 47 Será dispensado do exame de qualificação o discente que apresentar comprovante de aceite em periódico com $JCR \geq 1,0$, desenvolvido no tema de sua dissertação, como primeiro autor e com o respectivo orientador em até 18 meses de efetiva matrícula no mestrado.</p>	<p>Art. 47 Será dispensado do exame de qualificação o discente que apresentar comprovante de aceite em periódico qualis A4 na Área de Ciência de alimentos, desenvolvido no tema de sua dissertação, como primeiro autor e com o respectivo orientador em até 18 meses de efetiva matrícula no mestrado.</p>
---	--

CAPÍTULO X
DISSERTAÇÕES, TESES E GRAUS

<p>Art. 48 Todo aluno de pós-graduação, candidato ao grau de mestre deve elaborar e defender uma dissertação e nela ser aprovado.</p>	
<p>Art. 49 Para apresentação da dissertação o aluno deve integralizar os créditos exigidos em disciplinas e outras atividades equivalentes, além de estar regularmente matriculado no programa, apresentar suficiência em língua inglesa e ter cumprido as exigências do exame de qualificação, observados os prazos fixados neste regulamento.</p>	
<p>Art. 50 A dissertação deve ser escrita em língua portuguesa e estar de acordo com os padrões de redação estabelecidos pelo programa.</p>	
<p>Art. 51 A data da defesa da dissertação deve ser requerida pelo candidato e pelo orientador, conforme resolução específica fixada pelo Conselho Acadêmico.</p>	
<p>Art. 52 A dissertação será defendida perante uma banca composta de, no mínimo três membros, sob a presidência do orientador, e deve ter pelo menos um membro externo ao Programa.</p>	
<p>§ 1º A banca examinadora será homologada pelo Conselho Acadêmico.</p>	
<p>§ 2º Na falta ou impedimento do orientador e do coorientador, a coordenação designará um substituto para presidir a banca de defesa.</p>	



<p>§ 3º Os membros da banca devem ser portadores, no mínimo, do grau de doutor. É vedada a participação de parentes na banca examinadora sejam eles do pós-graduando, do presidente e dos demais membros na forma:</p> <p>a) parentes em linha reta, por consanguinidade, em qualquer grau;</p> <p>b) parentes em linha colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau;</p> <p>c) parentes em linha reta ou em linha colateral, por afinidade, até o terceiro grau (Artigo 1.595, § 1º, do Código Civil);</p> <p>É vedada, ainda a participação na banca examinadora daqueles que se enquadrem nas seguintes situações de impedimento com o pós-graduando:</p> <p>a) cônjuge ou companheiro;</p> <p>b) ex-cônjuge ou ex-companheiro;</p>	
<p>c) esteja litigando ou tenha litigado judicialmente ou administrativamente com o pós-graduando ou com seu respectivo cônjuge ou companheiro.</p>	
<p>§ 4º A banca examinadora deve ter dois suplentes, sendo pelo menos um membro externo ao PEG.</p>	
<p>§ 5º É permitida a participação remota dos membros em banca de dissertação, respeitando-se o limite de pelo menos dois membros presenciais.</p>	<p>§ 5º É permitida a participação remota dos membros em banca de dissertação.</p>
<p>§ 6º Os ambientes em que estiverem sendo realizadas as defesas e os locais em que estiverem presentes os membros por presença remota devem estar conectados em tempo real, permitindo a comunicação áudio visual entre todos os participantes até a conclusão de todo o trabalho.</p>	
<p>§ 7º A participação a distância também pode ocorrer mediante envio de parecer escrito e, neste caso, permitindo um único parecer externo, o qual deve ser lido na ocasião da defesa pelo presidente da comissão.</p>	
<p>§ 8º Designada a banca, a defesa pública da dissertação deve processar-se após um período mínimo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de solicitação da defesa junto a Secretaria do PEG.</p>	



<p>§ 9º o resultado da defesa é registrado em ata, assinada por todos os membros da banca com participação presencial; da avaliação deve decorrer uma das seguintes decisões:</p>	
<p>I - aprovado; II - aprovado com correções; III - sugestão de reformulação, a ser apresentada no prazo máximo de até 90 dias, ficando a critério da banca estipular a necessidade de nova defesa pública; IV - reprovado.</p>	
<p>§ 10º A defesa da dissertação pode ser realizada em idioma distinto do português, desde que com aprovação do Conselho Acadêmico e da banca examinadora.</p>	
<p>Art. 53 A banca examinadora, anteriormente à defesa, em decisão por maioria de seus membros, pode rejeitar <i>in limine</i> a dissertação, a qual não será submetida à defesa.</p>	
<p>Parágrafo único. A banca examinadora deve, nestes casos, emitir parecer substanciado que será submetido à homologação do Conselho Acadêmico.</p>	
<p>Art. 54 Após aprovada e elaborada conforme as instruções vigentes, a dissertação deve ser entregue ao conselho no prazo de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de divulgação da aprovação, corrigida conforme determinação da banca examinadora e submetida à correção do texto e da forma.</p>	
<p>Parágrafo único. Cabe ao orientador assegurar que as correções determinadas pela banca avaliadora tenham sido atendidas, modificando-se o que foi pertinente no texto submetido à defesa, bem como que a formatação esteja de acordo com as normas estabelecidas pelo programa.</p>	
<p>Art. 55 O candidato que tenha satisfeito todas as exigências deste regulamento fará jus ao respectivo diploma.</p>	



Parágrafo único. O grau de mestre será qualificado pela área de concentração do programa de pós-graduação.	
Art. 56 Para a emissão do diploma, todos os documentos exigidos pela DAA devem ser encaminhados pela secretaria do Programa.	

CAPÍTULO XI
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 57 Este regulamento está sujeito às demais normas estabelecidas para os programas de pós-graduação da UEM.	
Art. 58 Os casos omissos serão resolvidos pelo conselho do curso.	



ANEXO II

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: NOVAS METODOLOGIAS SENSORIAIS			Código: DAL
Carga Horária: 30 horas	Créditos: 2	Ano de Implantação: 2024	eletiva
1. EMENTA			
Metodologias rápidas envolvendo consumidores. Metodologias que avaliam a resposta emocional. Metodologias sensoriais dinâmicas. Utilização de dados online.			
2. OBJETIVOS			
Estudar as mais recentes aplicações de metodologias sensoriais envolvendo consumidores e questionários e/ou dados online.			
3. CONTEUDO PROGRAMATICO			
<ol style="list-style-type: none">1. Metodologias rápidas envolvendo consumidores (“marque tudo o que se aplica (CATA), técnicas de classificação (sorting), mapeamento projetivo (projective mapping or napping), perfil rápido (flash profiling), posicionamento sensorial polarizado, elicitação de atributos de preferência (PAE), free listing, associação de palavras, lista de compras, complemento de estórias, entre outras)2. Metodologias que avaliam a resposta emocional3. Metodologias sensoriais dinâmicas (tempo intensidade, temporal dominância de sensações)4. Utilização de dados online para avaliação da percepção dos consumidores (Twitter, entre outros)			
4. METODOLOGIA			
Aulas teóricas e práticas. Seminários. Discussão de artigos.			
5. REFERÊNCIAS			



5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)
Ares, G., & Varela, P. (Eds.). (2018). *Methods in Consumer Research, Volume 1: New Approaches to Classic Methods*. Woodhead Publishing.
Delarue, J., Lawlor, J. B., Rogeaux, M. Rogeaux, M. (2015). *Rapid sensory profiling techniques and related methods*. Woodhead Publishing.
Næs, T., Tomasco, P. A. V., & Berget, I. (2018). *Individual differences in sensory and consumer science: Experimentation, analysis and interpretation*. Woodhead Publishing.
O'Sullivan, M. (2016). *A handbook for sensory and consumer-driven new product development: Innovative technologies for the food and beverage industry*. Woodhead Publishing.
Varela, P., & Ares, G. (Eds.). (2014). *Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling*. CRC Press.

6. Provável horário

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: ALIMENTOS FUNCIONAIS			Código: DAL
Carga Horária: 30 horas	Créditos: 2	Ano de Implantação: 2024	eletiva
1. EMENTA			
Alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos, polifenóis, carotenóides, vitaminas, açúcares não convencionais, ácidos graxos poli-insaturados e fibras.			
2. OBJETIVOS			
Estudar os principais componentes funcionais, suas funções, características e funcionalidades.			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1. Alimentos funcionais: definição e aspectos regulatórios, 2. Probióticos, prebióticos e simbióticos: definição, critérios de seleção, benefícios à saúde, e desafios tecnológicos para aplicação a alimentos; 3. Polifenóis, carotenóides, vitaminas, açúcares não convencionais, ácidos graxos poli-insaturados e fibras: benefícios à saúde e inclusão em alimentos.			
4. METODOLOGIA			
Aulas teóricas. Seminários. Discussão de artigos.			



5. REFERÊNCIAS
5.1 Básicas Costa, N. M. B., & Rosa, C. D. O. B. <i>Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos</i> . Editora Rubio. 2016. Goldberg, I. <i>Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals</i> . Springer Science & Business Media, 2012. Saad, S. M. I., Cruz, A. G. D., & Faria, J. D. A. F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. Varela, 2011. Santivarangkna, C. (Ed.). <i>Advances in Probiotic Technology</i> . CRC Press, 2015.
6. Provável horário

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Desenvolvimento de ingredientes, produtos e processos alimentícios inovadores com vistas ao empreendedorismo			Código: DAL
Carga Horária: 45 horas	Créditos: 3	Ano de Implantação: 2024	eletiva
1. EMENTA			
Conceitos e metodologias no desenvolvimento de novos ingredientes, produtos e processos aplicados à indústria de alimentos.			
2. OBJETIVOS			
Capacitar de forma prática o aluno a desenvolver um produto alimentício			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			



- Conceito e metodologias de desenvolvimento de um novo produto e processo
- Inovações em Ingredientes
- Novos produtos nutricionais e funcionais e novos processos
- Assuntos regulatórios
- Tendências em alimentos e gerenciamento de projetos
- Pesquisa de mercado e marketing
- Métodos de otimização para o desenvolvimento
- Empreendedorismo
- Embalagens e rotulagem para novos produtos, shelf life (acelerado)
- Desenvolvimento prático ou de revisão de um novo produto ou processo (individual/grupo)

Referências

AMARAL, Daniel Capaldo. Gestão de desenvolvimento de produtos, Ed. Saraiva, São Paulo, 2012.

BAXTER, M. – Projeto de Produto: Guia prático para o desenvolvimento de novos produtos - Ed. Edgard Blücher, São Paulo, 2011.

BATALHA, Mário O. Gestão Agroindustrial - São Paulo: Atlas, 2007.

KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implantação e controle. 5º ed. Atlas, São Paulo, 1998.

FULLER, Gordon W. New food product development: From concept to marketplace, CRC Press, Florida, 2011.

Artigos científicos atualizados da área.

7. Provável horário : quarta-feira - tarde

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Seminários de Pesquisa I			Código: DAL
Carga Horária: 15 horas	Créditos: 1	Ano de Implantação: 2023	Obrigatória
1. EMENTA			
Apresentação de palestras de discentes do mestrado e dos projetos em andamento. Discussão e debates de artigos científicos.			
2. OBJETIVOS			
Capacitar os alunos a desenvolver habilidades e discussões científicas.			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
4. METODOLOGIA E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO			



As aulas serão expositivas e será realizada uma avaliação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), e ainda, pode-se solicitar trabalhos e seminários como forma complementar de avaliação.

Conceitos:

A = 9,0 a 10,0

B = 7,5 a 8,9

C = 6,0 a 7,4

R = inferior a 6,0

Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.

5. REFERÊNCIAS

Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

Artigos científicos de diferentes periódicos indexados e de reconhecimento na área de engenharia de alimentos e correlatas.

Journal of Food Science (<http://www.ift.org/knowledge-center/read-ift-publications/journal-of-food-science.aspx>)

Food Technology (<http://www.ift.org/food-technology.aspx>)

Fruit Processing (<https://www.fruit-processing.com/>)

Revista da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (<http://www.sbcta.org.br/>)

Brazilian Archives of Biology and Technology (http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-8913&lng=en&nrm=iso)

Brazilian Journal of Food Technology (<http://bjft.ital.sp.gov.br/>)

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Seminários de Pesquisa II			Código: DAL
Carga Horária: 15 horas	Créditos: 1	Ano de Implantação: 2023	Obrigatória
1. EMENTA			
Apresentação de palestras de discentes do mestrado e dos projetos em andamento. Discussão e debates de artigos científicos.			
2. OBJETIVOS			
Capacitar os alunos a desenvolver habilidades e discussões científicas.			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			



4. METODOLOGIA E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO
As aulas serão expositivas e será realizada uma avaliação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), e ainda, pode-se solicitar trabalhos e seminários como forma complementar de avaliação. Conceitos: A = 9,0 a 10,0 B = 7,5 a 8,9 C = 6,0 a 7,4 R = inferior a 6,0 Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.
5. REFERÊNCIAS
Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas) Artigos científicos de diferentes periódicos indexados e de reconhecimento na área de engenharia de alimentos e correlatas. Journal of Food Science (http://www.ift.org/knowledge-center/read-ift-publications/journal-of-food-science.aspx) Food Technology (http://www.ift.org/food-technology.aspx) Fruit Processing (https://www.fruit-processing.com/) Revista da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (http://www.sbcta.org.br/) Brazilian Archives of Biology and Technology (http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-8913&lng=en&nrm=iso) Brazilian Journal of Food Technology (http://bjft.ital.sp.gov.br/)

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Centro de Tecnologia			
Departamento de Engenharia de Alimentos			
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Processos Emergentes aplicados a alimentos			Código: DAL
Carga Horária: 30horas	Créditos: 2	Ano de Implantação: 2023	eletiva
1. EMENTA			
Tecnologias emergentes aplicadas no processamento não térmico e térmico de alimentos.			
2. OBJETIVOS			
Estudar as principais técnicas emergentes no processamento de alimentos.			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
Principais tecnologias emergentes, como por exemplo: aquecimento ôhmico, micro-ondas, ultrassom,			



alta pressão, campo elétrico pulsado, plasma frio, membranas, fluido supercrítico, secagem por diferentes métodos, irradiação, extrusão e separação por membranas:

- História
- Princípios do método
- Efeitos sobre enzimas, proteínas e microrganismos
- Vantagens e desvantagens

4. METODOLOGIA

Aulas expositivas, apresentação de artigos científicos.

5. REFERÊNCIAS

5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

- ORTEGA-RIVAS, E. (Ed.) Processing Effects on Safety and Quality of Foods. CRC Press, 2009
- PASSOS, M. L.; RIBEIRO JR, C. P. Innovation in Food Engineering: New Techniques and Products. CRC Press, 2009
- SUN, D.-W. Thermal Food Processing: New Technologies and Quality Issues. CRC Press, 2012.
- TOLEDO, R. T. Fundamentals of food process engineering. 2. ed. New York. Chapman & Hall, 1994, 602p.
- YOUSEF, A. E.; JUNEJA, V. K. (Eds). Microbial Stress Adaptation and Food Safety. CRC Press, 2002.
- FOOD CONTROL. Essex: Elsevier Applied Sciences, 1990. Mensal. ISSN 0956- 7135.
- FOOD PROTECTION TRENDS. Iwoa: International Association for Food Protection, 2008. Mensal. ISSN 1541-9576.
- INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. Essex: Elsevier Applied Sciences, 2000. Trimestral. ISSN 1466-8564
- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. Essex: Elsevier Applied Sciences, 1982. Trimestral. ISSN 0260-8774.
- JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING. Wiley Periodicals, 1977. ISSN 0145-8876
- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. Wiley Periodicals, 1977. ISSN 0145-8892
- JOURNAL OF FOOD PROTECTION. Iwoa: International Association for Food Protection, 1999. Mensal. ISSN 0362-028X
- TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. Essex: Elsevier Applied Sciences, 1990. Mensal. ISSN 0924-2244.
- V. M. Balasubramaniam, Barbosa-Cánovas, H. L. M. Lelieveld. High Pressure Processing of Food. Springer. 2016. 758 p.
- *A bibliografia pode ser alterada conforme disponibilidade de livros na biblioteca.

6. Provável horário