

Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos

Universidade Federal de Santa Catarina

Coordenador: Prof. Marco Di Luccio di.luccio@ufsc.br

Subcoordenadora: Profa. Sandra R. S. Ferreira s.ferreira@ufsc.br

conceito



Estrutura do EQA

Depto. de Eng.Química e Eng. de Alimentos

Graduação

Pós-graduação

Eng.
Alimentos

Eng.
Química

Eng.
Alimentos

Eng.
Química

Alguns números da UFSC

Nível	Alunos
Graduação	35.000
Pós-graduação (total)	15.000
Mestrado	4.500
Doutorado	3.500
Especialização	7.000

Alguns números do EQA

	Professores
Permanentes	35
Visitantes	5
Total	40

Número total de
alunos
(graduação e pós-
graduação)

861 alunos

Alguns números EQA

Graduação	Alunos
Engenharia de Alimentos	260
Engenharia Química	260
Total	520

Alguns números EQA

Pós-graduação	Alunos
Engenharia de Alimentos	120
Engenharia Química	221
Total	341

Avaliação

Undergraduate Courses	ENADE
Engenharia de Alimentos	5
Engenharia Química	5

Avaliação

Graduate Courses	CAPES (Graduate Program Agency)
Food Engineering	6 (maximum 7)
Chemical Engineering	6 (maximum 7)

Avaliação

Publicações	Números
Artigos em periódicos internacionais = aproximadamente 120 artigos/ano	aproximadamente 3 artigos/docente/ano
(*) EQA: departamento mais produtivo no CTC – Centro Tecnológico	

Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos

Universidade Federal de Santa Catarina

Coordenador: Prof. Marco Di Luccio di.luccio@ufsc.br

Subcoordenadora: Profa. Sandra R. S. Ferreira s.ferreira@ufsc.br

conceito



Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos

Criado em 2000 - Mestrado

Doutorado criado em 2005

Atualmente: 15-20 M.Sc. e 15-20 D.Sc / ano

Formou mais de 180 mestres e 35 doutores

Docentes

1. Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz – alcilene.fritz@ufsc.br
2. Bruno Augusto Mattar Carciofi – bruno.carciofi@ufsc.br
3. Edna Regina Amante – e.amante@cca.ufsc.br
4. Gláucia Maria Falcão de Aragão – glaucia.aragao@ufsc.br
5. Haiko Hense – haiko.hense@ufsc.br
6. João Borges Laurindo – jb.laurindo@ufsc.br
7. Jorge Luiz Ninow – jorge.ninow@ufsc.br
8. José Carlos Cunha Petrus – jose.petrus@ufsc.br
9. Marcelo Lanza – m.lanza@ufsc.br
10. Marco Di Luccio – di.luccio@ufsc.br
11. Sandra Regina Salvador Ferreira – s.ferreira@ufsc.br
12. José Antonio Ribeiro de Souza – jose.ars@ufsc.br (colaborador)
13. José Miguel Müller – jose.muller@ufsc.br (colaborador)
14. José Vladimir de Oliveira – jose.vladimir@ufsc.br
15. Willibaldo Schmidell Netto – wschmidell@enq.ufsc.br (visitante)

Laboratórios

Engenharia Bioquímica – ENGEBIO

Processos com Membranas – LABSEM

Extração Supercrítica e Termodinâmica – LATESC

Propriedades de Alimentos – PROFI

Equipe

Agenor Furigo Jr.

Débora de Oliveira

Gláucia M. F. Aragão*

Jorge L. Ninow*

José Miguel Müller

Willibaldo Schmidell



Interesses de pesquisa

- Reações catalisadas por lipases
- Produção de biopolímeros, biopigmentos, e etanol
- Microbiologia preditiva e segurança dos alimentos
- Tratamento biológico de efluentes

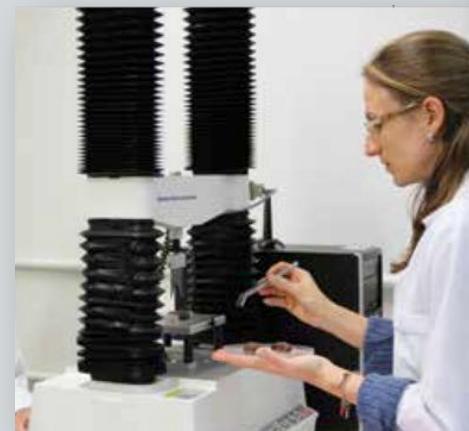
Equipe

João Borges Laurindo*

Alcilene R. M. Fritz*

Bruno A.M. Carciofi*

José A. R. de Souza*



Interesses de pesquisa

Transferência de calor e massa no processamento de alimentos e novas soluções para tecnologias convencionais

- Resfriamento a vácuo de alimentos
- Técnicas alternativas para o resfriamento de caracaças de frango e mexilhões
- Impregnação a vácuo edesidratação osmótica (alimentos desidratados e fortificados)
- Processos de secagem multi-flash para obtenção de frutas desidratadas com microestrutura controlada, secagem de alimentos para obtenção de alimentos em pó
- Transferência de CO₂ em sistema com atmosfera modificada
- Modelagem do efeito da composição de gás na taxa de respiração de frutas e vegetais em embalagens com atmosfera modificada (tomate cereja, physalis, cenouras, maçãs)

Interesses de pesquisa

Preparação e caracterização de filmes biodegradáveis e coberturas comestíveis utilizando polissacarídeos e proteínas

- Sacolas e embalagens biodegradáveis a partir de filmes compósitos de amido e fibras de celulose
- Aplicação de cobertura comestível para estender a vida de prateleira de alimentos frescos e não processados.

Equipe

Haiko Hense*

Marcelo Lanza*

Sandra R.S. Ferreira*

José Vladimir de Oliveira*



Interesses de pesquisa

Extração com fluidos supercríticos : otimização de processos, scale up, modelagem

- **Produtos naturais:** óleos essenciais de sementes, frutas, e resíduos agroindustriais
- **Compostos bioativos:** plantas medicinais com atividade terapêutica, fitoterápicos, poliacetilenos fitotóxicos, fenólicos, carotenoides, ect.
- **Atividades biológicas:** antioxidante, antimicrobiano, antitumoral, citotóxico, cicatrizante;
- **Resíduos agroindustriais:** óleo de arroz, semente de uva, bagaço de maçã, casca de banana, casca de laranja, resíduos de sardinha e de camarão

Interesses de pesquisa

Alta pressão: formação de partículas, precipitação e encapsulação

- Técnica RESS (Rapid Expansion of Supercritical Solution);
- Técnica SAS (Supercritical Anti-Solvent);
- Precipitação e encapsulação de β -caroteno em PHBV [poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate)]; precipitação de micropartículas de β -caroteno;
- Co-precipitação de β -caroteno e biopolímero.

LABSEM

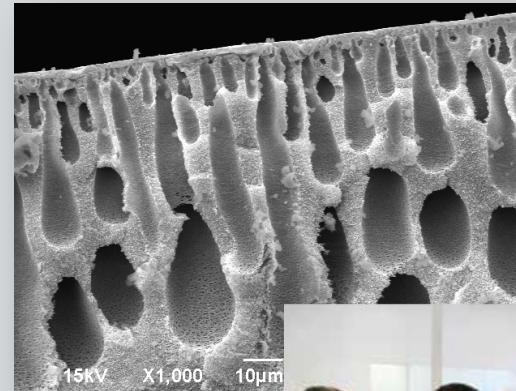


Equipe

Marco Di Luccio *

José Carlos Cunha Petrus *

José Vladimir de Oliveira *



Interesses de pesquisa

- Estratégias para minimização de incrustações
- Emulsificação com membranas
- Separações com membrana em meios não-aquosos (solventes orgânicos e CO₂ supercrítico)
- Aplicação de processos com membranas (MF, UF, NF, RO) em indústria de alimentos e tratamento de águas e efluentes
- Separações com membrana em bioprocessos
- Preparo, modificação e caracterização de membranas
- Membranas de transporte facilitado

Normas do PGEAL



Escolha de temas e orientadores

Alunos de Doutorado

- No ato da matrícula

Alunos de Mestrado

- Após o 1º. Trimestre de aulas

Calendário acadêmico

- <http://noticias.ufsc.br/2014/12/calendario-academico-da-ufsc-para-2015/>

1º trimestre letivo: de 2 de março a 22 de maio

2º trimestre: de 1º de junho a 4 de setembro

3º trimestre: de 14 de setembro a 4 de dezembro

- RECESSO ESCOLAR – 23/5 a 31/5 e 5/9 a 13/9
 - **Período para atividades de laboratório e definições de orientadores e temas de pesquisa**

Notas

- Nota mínima para aprovação – C (A=4, B=3, C=2, E=0, I=0)
- Média mínima para entrar em trabalho de conclusão = 3,0 (B)
- Obtenção de conceito E = possibilidade de perda de bolsa.

Prazo de integralização

- 24 meses para mestrado
- 48 meses para doutorado
- Passíveis de prorrogação por no máximo 12 meses

Trancamento

- Máximo 12 meses
- Não pode ocorrer no primeiro nem no último trimestre
- Não pode ocorrer após prorrogação

Seminário de dissertação

Alunos de Mestrado

- Até completar 1 ano de curso
- Apresentar tema de pesquisa, objetivos, revisão, métodos e eventualmente alguns resultados
- Apresentação oral para banca definida pela coordenação

Exame de qualificação

Alunos de Doutorado

- Após 18 meses de curso e antes dos 30 meses.
- Introdução, justificativa, revisão bibliográfica, material e métodos, resultados (se houver) e cronograma das atividades.
- Apresentação oral para banca definida pela coordenação, com pelo menos 1 membro externo à UFSC

Requisitos para defesa de mestrado

Alunos de Mestrado

- Exame de proficiência
- Assistir a 6 defesas
- Cumprimento de, pelo menos, 18 créditos em disciplinas.
Desses, 6 podem ser em disciplinas externas
- Submissão ou aceite de artigo científico, relativo ao tema da dissertação

Requisitos para defesa de doutorado

Alunos de Doutorado

- Exame de proficiência em inglês e em uma segunda língua (Alemão, Espanhol, Italiano, Japonês, Francês, ou outra desde que solicitado e aprovado pelo colegiado)
- Ter defendido Exame de Qualificação
- Assistir a 12 defesas

Requisitos para defesa de doutorado

Alunos de Doutorado

- Cumprimento de, pelo menos, 36 créditos em disciplinas. Desses, 6 podem ser em disciplinas externas e 18 creditados do Mestrado
- Submissão de 2 artigos científicos ou 1 aceite

Estágio de docência

Alunos de Mestrado e Doutorado

- Obrigatório para alunos que recebem bolsa DS/CAPES – 1 para Mestrado e 2 para Doutorado
- Submeter ao colegiado o plano de trabalho (disponível na página do programa) e relatório de atividades.

Matrículas

- capg.ufsc.br – imprimir comprovação e entregar na secretaria com assinatura do orientador
- Matrículas em Estágio de Docência e Estudo Dirigido: realizadas diretamente na secretaria
- Finalizados os créditos necessários em disciplinas: matricular-se em Dissertação/Tese

Auxílio eventos

- O aluno terá direito a ajuda de custo para apresentar trabalho em evento científico, desde que o evento seja considerado muito importante para sua área de pesquisa.
- Solicitar pelo sistema on line no endereço: <http://auxilio.prpg.ufsc.br/> até o 1º dia útil do mês que antecede o evento.
- Normas:
[http://propg.ufsc.br/files/2011/10/memorando.circular.
43.2014.pdf](http://propg.ufsc.br/files/2011/10/memorando.circular.43.2014.pdf)

Impressões

- Mediante disponibilidade de recursos financeiros no programa
- Posterres: solicitar na secretaria
- Dissertações e teses: solicitar na secretaria

Exame de proficiência

- Realizado no Departamento de Línguas e Literaturas Estrangeiras/UFSC
- Aceita-se TOEFL e TOEFL-ITP
- ENTREGAR DECLARAÇÃO NA SECRETARIA

Sugestão de leitura

- Regimento do PGEAL

<http://ppgeal.posgrad.ufsc.br/regimento-interno/>

- Regimento da Pós-graduação da UFSC

<http://prpg.ufsc.br/files/2010/07/Resolucao-05-CUn-2010.pdf>

- Página do Programa e da Pró-reitoria de Pós-graduação

<http://ppgeal.posgrad.ufsc.br/>

<http://propg.ufsc.br/>



Obrigado



UFSC Campus

Contato

E-mail: ppgeal@contato.ufsc.br

Fone: 48 3721-4063

<http://ppgeal.posgrad.ufsc.br>

