

ATA DA 15ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, REALIZADA NO DIA 14 DE SETEMBRO DE 2017.

Aos quatorze dias do mês de setembro de dois mil e dezessete, às onze horas, no Gabinete 01 dos professores, no prédio da UFPR, *Campus* Avançado em Jandaia do Sul, reuniu-se o colegiado do curso de Engenharia de Alimentos. A sessão foi presidida pelo coordenador do curso, professor Daniel Angelo Longhi, com a participação dos docentes: Ana Cláudia Nogueira Mulati, André Luiz Justi, Eduardo César Meurer, Érika de Castro Vasques, Leomara Floriano Ribeiro e da servidora técnico-administrativa Patrícia das Graças Guimarães. Ausência justificada da docente Juliana Verga Shirabayashi. **Ordem do dia: 1) ABERTURA DE CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR EFETIVO:** O coordenador Daniel Angelo Longhi informou que foi disponibilizada para o curso 1 (uma) vaga de Professor do Magistério Superior, 40 horas em Regime de Dedicação Exclusiva, que ingressará no nível 1 da Classe A, Adjunto A, do plano de carreira e, portanto, será aberto concurso público para contratação. O coordenador solicitou ao colegiado auxílio na elaboração do perfil do candidato a ser contratado, com base nas necessidades atuais do curso, e do programa da prova. Após ampla discussão foi aprovado por unanimidade que a vaga será aberta para candidatos com titulação mínima de Graduação em Engenharia de Alimentos, com doutorado em Engenharia de Alimentos. As provas seguirão as determinações contidas nas resoluções 66-A/16-CEPE e 70/16-CEPE. Os tópicos do programa aprovados para o concurso foram os seguintes: 1. Análise de alimentos: métodos tradicionais na determinação de: umidade, sais minerais, proteínas, lipídeos, fibras e carboidratos e, métodos instrumentais (cromatografia líquida e gasosa, espectrofotometria (ultravioleta-visível) e infravermelho) aplicados a área de alimentos. 2. Refrigeração: ciclo teórico e real de refrigeração por compressão, componentes do sistema e características de desempenho, carga térmica. 3. Processos fermentativos e enzimáticos: fermentações alcoólica, acética e láctica para produção de alimentos, produção de etanol e bebidas alcoólicas. 4. Tecnologia de Cereais: principais processos de

industrialização e avaliação da qualidade tecnológica de grãos e cereais, produtos de panificação e massas alimentícias, processos de produção. 5. Projetos industriais: especificação de processos, insumos industriais, equipamentos, instalações e edificações, arranjo físico e fluxograma dos processos. 6. Tecnologia de frutas e hortaliças: morfologia, estrutura, atividade respiratória e transpiração de frutas e hortaliças, operações tecnológicas para o processamento de frutas e hortaliças envasadas, pré-processadas, resfriadas, congeladas, desidratadas e fermentadas. 7. Modelagem matemática, instrumentação e controle de processos: pacotes computacionais de simulação, instrumentação de medição de temperatura, pressão, vazão e nível, medição e controle de parâmetros de processo, ajuste/sintonia de controladores P, PI e PID. 8. Embalagem de alimentos: planejamento e projeto de embalagens metálicas, plásticas, convertidas, celulósicas e recipientes de vidro, equipamentos de embalagem, estabilidade de produtos embalados. 9. Microbiologia geral e microbiologia de alimentos: morfologia e fisiologia de fungos, leveduras e bactérias, metabolismo dos micro-organismos de interesse na Indústria de Alimentos, curvas e medidas do crescimento microbiano, micro-organismos deteriorantes e patogênicos associados aos alimentos. Nada mais havendo a tratar, o presidente, professor Daniel Angelo Longhi, às onze horas e vinte minutos, encerrou a reunião e lavrou a presente Ata, que vai assinada pelo presidente e demais presentes.

Presidente – Daniel Angelo Longhi _____

Docente – Ana Claudia Nogueira Mulati _____

Docente – André Luiz Justi _____

Docente – Eduardo César Meurer _____

Docente – Érika de Castro Vasques _____

Docente – Leomara Floriano Ribeiro _____

Servidora técnico-administrativa – Patrícia das Graças Guimarães _____