

Seminário de acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação

- Área: Ciência de Alimentos



Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

– URI Erechim

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

Coordenação: Eunice Valduga

Sub-coordenação: Rogério L. Cansian



1. DADOS DA IES E DO CURSO/PROGRAMA:

IES: URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

- URI Erechim
- Instituição Comunitária de Educação Superior
 - Portaria Nº 665, de 5 de novembro de 2014

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

- Mestrado e Doutorado Acadêmico
 - Regime: Semestral
- Docentes:
 - Permanentes: 10 (2013 -2015)
 - Colaboradores: 03 (2013-2014)
02 (2015)

Triênio/Quadriênio	Conceito CAPES
2001- 2003 Mestrado: 2002	3
2004-2006	3
2007-2009 Doutorado: 2009	4
2010-2012	5
2013-2016	5

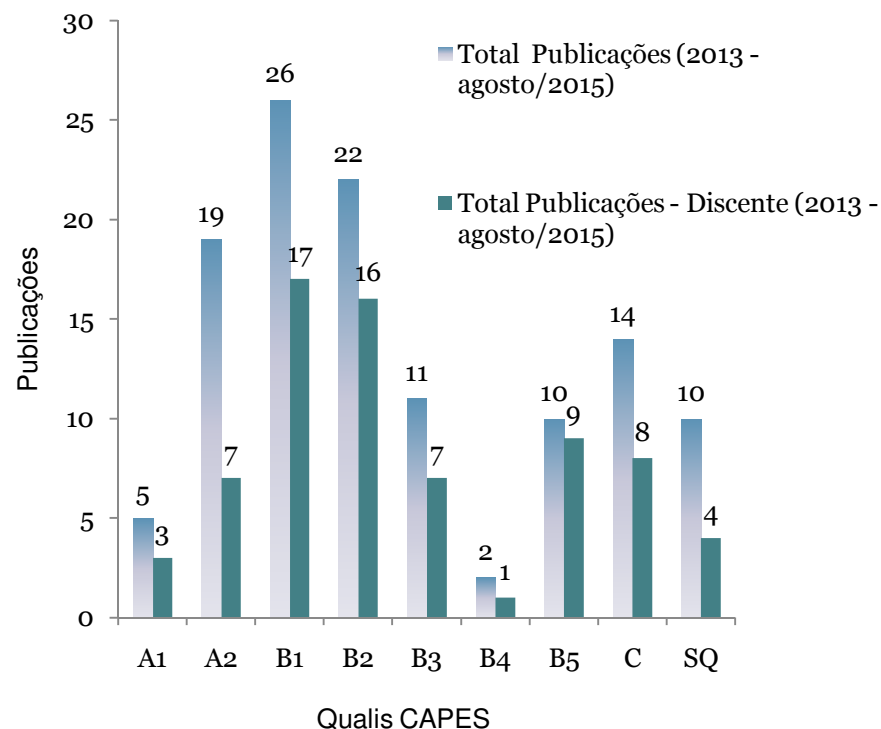
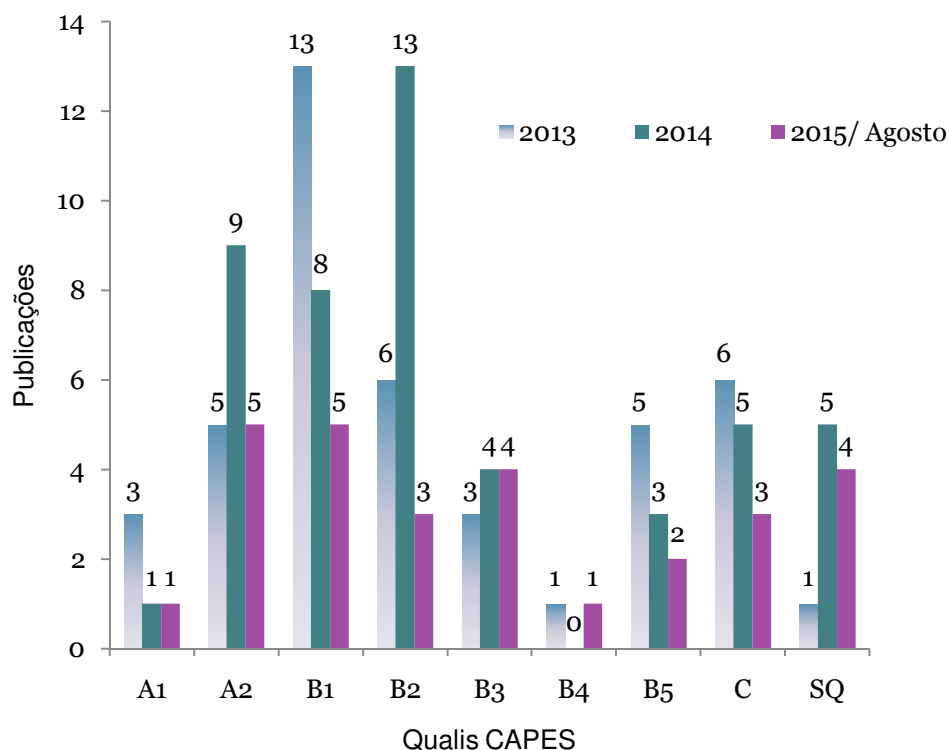
2. PROPOSTA DO PROGRAMA

2.1 Estrutura curricular, Linhas de Pesquisa e Projetos (Temas)

Estrutura Curricular	Linhas de Pesquisas/Projetos
I – Disciplinas Obrigatórias	I – Processos Tecnológicos e Biotecnológicos
- Fenômenos de Transporte	- Desenvolvimento e Formulação de Novos Produtos Alimentícios
- Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos	- Produção e Aplicação de Biocompostos de Interesse Industrial
- Métodos Matemáticos para Engenharia de Alimentos	- Transformações Bioquímicas e Microbiológicas em Alimentos
- Engenharia Bioquímica	- Tratamento e Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais
OBS: 03 créditos/45 horas/disciplina obrigatória	II - Engenharia de Processos de Separação na Indústria de Alimentos
II – Disciplinas Eletivas	- Engenharia de Reações
- Total: 23	- Extração e Fracionamento de Produtos de Interesse Industrial
III – Disciplinas Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	- Modelagem, Instrumentação e Otimização de Processos
- Tópicos “A” : 01 crédito	- Transformação e Comportamento de Materiais em Meios Pressurizados
- Tópicos “B”: 02 créditos	
- Tópicos “C”: 03 créditos	
Total Créditos:	
- Mestrado: 24 créditos	
- Doutorado: 36 créditos	

3. Produção

- Artigos publicados por estrato (A1,...SQ)/ano e Total Publicações (2013-Agosto/2015) - Discentes



Participação de discentes por estrato (A1,...SQ)

- Ano 2013: 77 % das publicações (Total: 43)
- Ano 2014: 53 % das publicações (Total: 48)
- Ano 2015/Agos: 61 % das publicações (Total: 28)

Outras Produções (2013- Agosto/2015)

- Patentes: 07
- Livro: 02
- Capítulos de livros: 16
- Resumos/Trabalhos completos: 380
- Publicações Aceitas/Discentes: 18

4. Informações Relevantes:

4.1 Discentes e Egressos (Nucleação)

DISCENTES	2013	2014	2015
MESTRADO			
Ingressantes	11	17	13
Matriculados (março 2015)	35		
Titulados*	20	12	05
DOUTORADO			
Ingressantes	09	09	10
Matriculados (março 2015)	43		
Titulados*	09	12	06

Mestres Titulados: 164

- **13 % em IES Pública:**
UFSC, UFSM, UEM, UFFS, IFFRS, IFET, UFTPR, UECO, UNOESC , UDESC
- **13 % em IES particular/comunitária:**
URI, UNOCHAPECO, UNIVATES, FAG, UNIT e FADEP
- **5 % no SENAI e/ou SENAC**
- **23 % em Empresas Privadas:**
BRFoods, AURORA, OLFAR, MAFRIG, VISCOFAN, JBS e PECCIN
- **3 % em Empresas Públicas :** EMBRAPA, EMATER, Banco do Brasil, Ministério da Justiça e Trabalho
- **42 % em doutoramento :** URI, UFSC, UFPR, UNICAMP e UFRGS
- **1 % sem vínculo**

* Julho/2015

Doutores Titulados: 34

- **32 % em IES Pública :** UFSM, IFT, IFTECPR, IF /MG, IFFRS, UFFS, UEM, UDESC
- **25 % em Pós-doutoramento:** UFSM, URI, UFFS, UFSC
- **14 % IES particular/comunitária:** URI , UPF, UNC, IDEAU
- **29% em empresas privadas:** RELAT Alimentos, BRAS, Braganholo Embalagens, Aromata, BRFoods, AURORA

4.2. Inserção Social: Integração com a Sociedade e Mercado de Trabalho

- **Desenvolvimento Tecnológico**
 - Profissionais das indústrias: Soluções de demandas das Empresas
- **Impacto Educacional**
 - Formação complementar para a Docência
 - Docentes de IFT, SENAI, Universidades Federais Tecnológicas e particulares/comunitárias
- **Ações de extensão e de ação social - Entidades filantrópicas**
 - Patronato-Erechim: Assistência social integral, gratuita a crianças e adolescentes carentes
 - Programas de qualidade; Novos produtos; Lay out; Viabilidade econômica, etc
- **Ação de extensão com escolas municipais, estaduais e particulares**
 - Cursos teórico/práticos gratuitos na área de Engenharia de Alimentos e química
 - Programa de extensão: “Experimentando Engenharia de Alimentos” e “Sou Pura Química”
- **Educação Básica**
 - Docentes orientam e discentes co-orientam alunos de Ensino Médio (PIBIC/CNPq – Ensino Médio)
- **Comitês Científicos e ad hoc em agências de fomento**
 - FAPERGS, CNPq, Fundação Araucária (PR), BANPESQ/THALES (PR), FUNCAP (CE), FACEPE (PE), FUNCITEC (SC), UNC, UFFS, UNIJUÍ, etc
- **Cooperação acadêmica (nacional e internacional)**
 - UDELAR - Montevideo/Uruguai; Wayne State University - Detroit/MI (PDSE); CIAL - Madrid/Espanha; LNEG - Lisboa/Portugal (PDSE), UFSCar; UFRGS; UEL; UFRJ, UCS; UNIVATES; UFSM; UFSC, UNIT; EMBRAPAs, etc

Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos

**Programa de Pós Graduação em
Engenharia de Alimentos**

54-3520-9000 r. 9155

www.urieal.edu.br

cpgeal@uricer.edu.br



Muito Obrigado!

