

Ofício nº 36/2016 - CONGRAD/UFVJM

Diamantina, 07 de outubro de 2016

A Sua Magnificência, o Senhor

Prof. Gilciano Saraiva Nogueira

Presidente do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão - Consepe/UFVJM

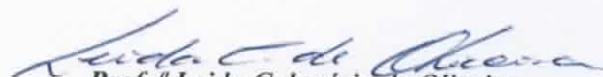
Assunto: encaminha proposta de alteração de ementas das unidades curriculares do curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

Magnífico Reitor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, informo que como Presidente do Conselho de Graduação – CONGRAD, aprovo *ad referendum* proposta de alteração de ementas das disciplinas informadas no quadro abaixo do curso de graduação em Engenharia de Alimentos e encaminhamento para ser apreciada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Consepe).

ENG102 – Operações Unitárias II
ENG104 – Laboratório de Engenharia I
ENQ203 – Modelagem e simulação de processos químicos
ENG202 – Instrumento e controle de processos
CTD211 – Ciência e Tecnologia dos Materiais
ENG201 – Engenharia Bioquímica
EAL102 – Biotecnologia de Alimentos

Atenciosamente;


Prof.ª Leida Calegário de Oliveira
Presidente do CONGRAD/UFVJM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE APOIO PEDAGÓGICO
www.ufvjm.edu.br dap@ufvjm.edu.br



Ofício nº 023 /2016/DAP
DEN/PROGRAD.

Diamantina, 12 de agosto de 2016.

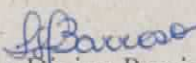
À Sua Senhoria, a Senhora,
Leida Calegário de Oliveira
Pró-Reitora de Graduação
Assunto: Faz solicitação

Prezada Senhora,

Encaminhamos anexa, a proposta de alteração de ementas das unidades curriculares do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da UFVJM, aprovada pelo respectivo Colegiado, para apreciação do Conselho de Graduação – CONGRAD e posterior envio ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE para homologação.

Contando com a compreensão de sempre, agradecemos.

Atenciosamente,


Luciane do Divino Pereira Barroso
Técnica em Assuntos Educacionais
DAP/DEN/PROGRAD



Diamantina, 02 de agosto de 2016.

Ofício nº 09/2016/Colegiado de Engenharia de Alimentos

À Luciane do Divino Pereira Barroso
Diretoria de Ensino (DEN/PROGRAD/UFVJM)

Assunto: Encaminhamento de atualização de ementas para 2016/S2

Prezado professor,

Venho, por deste, solicitar a atualização de ementas de disciplinas comuns aos cursos de Engenharia de Alimentos e Química do Instituto de Ciência e Tecnologia, submetidas a análise do NDE do curso, em sua 4ª Reunião Ordinária, realizada em 04 de julho de 2016, e posteriormente pelo Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos, em sua 30ª Reunião Ordinária, realizada em 11 de julho de 2016.

O material encontra-se no anexo deste Ofício.

A atualização tem principal objetivo de realizar correções, adaptações e atualizações nas mesmas, visando sua utilização no segundo semestre letivo de 2016.

Na oportunidade, nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos, e antecipamos nossos agradecimentos.

Atenciosamente,

Prof. Dr. Gustavo Molina
Coordenador de Curso

Engenharia de Alimentos - ICT - UFVJM
Portaria nº 3066 de 22/12/2015

Prof. Dr. Gustavo Molina

Presidente do Colegiado de Engenharia de Alimentos

*À DAP,
para análise e
posterior envio ao
CONGRAD para
aprovação, ins-
tuições des de-
cumentos neces-
sários.
A.A.
10/08/16*

Anexo - Ofício nº 09/2016/Colegiado de Engenharia de Alimentos

ENG102 – Operações Unitárias II	
Ementa antiga	Ementa nova
Destilação extração líquido-líquido, extração sólido-líquido. Lixiviação, absorção, troca iônica, operações em estágios e em colunas de recheio.	Trocadores de calor com e sem mudança de fase. Evaporação. Cristalização. Umidificação. Secagem. Refrigeração.

ENG104 - Laboratório de Engenharia I	
Ementa antiga	Ementa nova
Estudo dos fenômenos de transporte de movimento aplicados a engenharia química através de experimentos. Práticas envolvendo: medidores de vazão; determinação de curvas características e associação de bombas centrífugas; moagem e análise granulométrica; sedimentação; filtração; hidrociclones; trocadores de calor; geradores de vapor; evaporadores e condensadores.	Estudo dos fenômenos de transporte de movimento aplicados a engenharia química através de experimentos. Práticas envolvendo: medidores de vazão; determinação de curvas características e associação de bombas centrífugas; moagem e análise granulométrica; escoamento de meios porosos; sedimentação; filtração; hidrociclones.

ENQ203 - Modelagem e simulação de processos químicos	
Ementa antiga	Ementa nova
Modelos matemáticos e suas classificações. Ferramentas computacionais. Resolução de sistemas de equações comumente encontrados em problemas na Engenharia Química: sistemas de equações lineares, não-lineares, diferenciais ordinárias, algébrico-diferenciais, diferenciais parciais). Análise de sistemas: número de condições de matrizes, estabilidade e bifurcação de sistemas dinâmicos. Introdução à identificação de sistemas. Laboratório de informática.	Modelos matemáticos e suas classificações. Aplicações das leis fundamentais de conservação de massa, energia e quantidade de movimento. Sistematização do desenvolvimento de modelos empíricos e fenomenológicos concentrados e distribuídos em estado estacionário e dinâmico de unidades de processos químicos. Análise de processos químicos. Princípios do desenvolvimento de modelos baseados em balanço populacional. Ferramentas computacional para a simulação de processos.

ENG202 - Instrumentação e controle de processos	
Ementa antiga	Ementa nova
Equipamentos de controle e medida. Instalações hidráulicas e linhas de ar comprimido, de vácuo, de gases e outras. Vapor. Instalações elétricas. Automação e controle de instalações de equipamentos e de processos industriais.	Introdução ao controle de Processos Industriais. Instrumentação. Sistemas de Controle clássico. Projeto de Multivariável. Controladores. Controle Avançado.

CTD211 - Ciência e Tecnologia dos Materiais

Ementa antiga	Ementa nova
Metais ferrosos e não ferrosos. Metais não ferrosos especiais. Produtos minerais não metálicas. Polímeros. Revestimentos protetores metálicos e tintas. Critérios de seleção de materiais de construção de equipamentos da indústria química. Ensaio dos materiais. Corrosão. Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância e funções das embalagens.	Metais ferrosos e não ferrosos. Metais não ferrosos especiais. Produtos minerais não metálicas. Polímeros. Revestimentos protetores metálicos e tintas. Critérios de seleção de materiais de construção de equipamentos da indústria química. Ensaio dos materiais.

ENG201 - Engenharia Bioquímica

Ementa antiga	Ementa nova
Agitação, aeração e ampliação de escala em processos fermentativos. Tecnologia de bioreatores. Cinética dos processos enzimáticos e fermentativos. Biorreatores biológicos e enzimáticos ideais: Processo descontínuo, semicontínuo e contínuo; balanços de massa, cinética e cálculo de reatores.	Microrganismos e meios de cultura de interesse industrial. Esterilização de meios, equipamentos e ar. Cinética de processos fermentativos e enzimáticos. Biorreatores biológicos e enzimáticos ideais: Processo descontínuo, semicontínuo e contínuo; balanços de massa, cinética e cálculo de reatores. Agitação, aeração e ampliação de escala em processos fermentativos. Purificação de produtos biotecnológicos.

EAL102 - Biotecnologia de Alimentos

Ementa antiga	Ementa nova
Biotecnologia: definição e histórico. Princípios fundamentais da engenharia genética e sua correlação com alimentos in-natura e processados. Organismos e vegetais geneticamente modificados. Microrganismos utilizados na produção de alimentos e aditivos da indústria de alimentos. Biotecnologia na despoluição de efluentes de indústria de alimentos.	Biotecnologia de alimentos: histórico, definição e perspectivas de desenvolvimento. Princípios fundamentais da biologia molecular e engenharia genética aplicada à biotecnologia de alimentos, organismos e vegetais geneticamente modificados. Aplicações da biotecnologia na obtenção de novos produtos e ingredientes para a indústria.