



ATA DA REUNIÃO DO COLEGIADO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO (PPGAN), REALIZADA ÀS DEZESSEIS HORAS DO DIA VINTE E DOIS DE SETEMBRO DO ANO DE DOIS MIL E QUATORZE, NA SALA DE AULA DO PPGAN, COM A PRESENÇA DOS PROFESSORES: ALEXANDRE PORTE, ANDERSON JUNGER TEODORO, CARLOS ALBERTO BASTOS DE MARIA, ÉDIRA CASTELLO BRANCO DE ANDRADE GONÇALVES, ELLEN L. C. CAMERON, MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ, MAYRA DA SILVA MENEZES FELIPE OLIVEIRA, MARIANA SIMÕES LARRAZ FERREIRA, MARIA GABRIELA BELLO KOBLITZ, RICARDO FELIPE ALVES MOREIRA E OTNIEL FREITAS SILVA. A PROFESSORA CRISTINA TAKEITI ESTÁ DE LICENÇA. A PROFESSORA ÉDIRA INICIA A REUNIÃO AGRADECENDO A PRESENÇA DE TODOS E COLOCA PARA APRECIÇÃO A PAUTA, EM ANEXO, A MESMA FOI APRECIADA POR TODOS TENDO SIDO APROVADA. SÃO DELIBERADOS OS SEGUINTE ITENS:

ÍTEM 2 – PROPOSTA DE REESTRUTURAÇÃO CURRICULAR – A COORDENADORA APRESENTA O ROL DAS DISCIPLINAS ESTABELECIDO PELO COLEGIADO DO PPGAN EM REUNIÃO ANTERIOR PARA CONTINUIDADE DA REFORMA CURRICULAR. A PROFESSORA ELLEN SOLICITA QUE A DISCIPLINA DE ANÁLISE SENSORIAL VOLTE A FAZER PARTE DO ROL DE DISCIPLINAS E NÃO UM ÍTEM DA DISCIPLINA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS, APRESENTANDO 5 VOTOS CONTRA, 4 A FAVOR E 2 ABSTENÇÕES. ASSIM O COLEGIADO DECIDE QUE A DISCIPLINA DE ANÁLISE SENSORIAL NÃO ESTARÁ NO ELENCO DO NOVO CURRÍCULO. COM ISTO O COLEGIADO DO PPGAN APROVA A REFORMA NA ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE MESTRADO DO PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO CONFORME SEGUE EM ANEXO. **ITEM 3 – SIAN** - A COORDENADORA COMUNICA QUE FOI ENCAMINHADO À FAPERJ PROJETO SOLICITANDO VERBA PARA O EVENTO. INFORMA AINDA QUE APENAS 1 PALESTRANTE NÃO CONFIRMOU PARTICIPAÇÃO, TODOS OS DEMAIS JÁ CONFIRMARAM E ENVIARAM DOCUMENTAÇÃO PARA COMPOR OS PROJETOS SUBMETIDOS AOS ÓRGÃOS DE FOMENTO. ASSIM É APRESENTADA AO COLEGIADO A PROGRAMAÇÃO FINAL DO SIAN E AINDA INFORMADO QUE O SITE JÁ ESTÁ EM PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO. **ITEM 4 – EDITAL 2015/1** – A COORDENADORA INFORMA QUE, POR DECISÃO DO DIRETOR DE PÓS-GRADUAÇÃO FORAM RESERVADAS VAGAS NO EDITAL 2015/1 PARA PESSOAS QUE SE DECLARAM NEGRAS E PROTADORES DE DEFICIÊNCIA FÍSICA. PELO FATO DESTA COORDENAÇÃO NÃO CONCORDAR COM ESTA RESERVA, RESPALDADA PELO COLEGIADO DO PPGAN, O EDITAL FOI ASSINADO PELA COORDENAÇÃO E TAMBÉM PELO PRÓ-REITOR DE PÓS – GRADUAÇÃO. **ITEM 5 – ASSUNTO GERAIS** -. A COORDENADORA COMUNICA QUE ALGUNS PROFESSORES NÃO UTILIZARAM A VERBA PROAP E CONFORME ESTABELECIDO POR ESTA COORDENAÇÃO EM REUNIÃO DE VINTE E NOVE DE ABRIL DE 2014 A COORDENAÇÃO ESTÁ APRESENTANDO UMA AVALIAÇÃO PRELIMINAR DOS GASTOS E DEFININDO UM PRAZO ATÉ A ADTA DE TRES DE OUTUBRO PARA Escola de Nutrição - Av Pasteur 296
Tel – (21) 2542-7418; 2542-7294



OS DOCENTES APRESENTAREM AS DEMANADS PARA O GASTO DESTA VERBA. A COORDENAÇÃO AVALIARÁ A DEMANDA EM COMPATIBILIDADE COM A RESERVA EXISTENTE DA VERBA PROAP PARA SUA APLICAÇÃO. A COORDENADORA TAMBÉM ESTABELECE A REFERIDA DATA PARA APRESENTAÇÃO DA DEMANDA DE CARTÃO CORPORATIVO PARA QUE SE POSSA REALIZAR SUA APLICAÇÃO. FICA AGENDADA PARA VINTE E NOVE DE OUTUBRO, ÀS TREZE HORAS E TRINTA MINUTOS, A PRÓXIMA REUNIÃO DO COLEGIADO. É FEITA A LEITURA DA ATA, TENDO SIDO A MESMA APROVADA POR TODOS OS PRESENTES. NADA MAIS HAVENDO A TRATAR EU, EDIRA CASTELLO BRANCO DE ANDRADE GONÇALVES, LAVRO A PRESENTE ATA, QUE VAI ASSINADA POR MIM, E DEMAIS PRESENTES, EM LISTA DE PRESENÇA EM ANEXO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - PPGAN



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - PPGAN

LISTA DE PRESENÇA NA REUNIÃO DE COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO OCORRIDA ÀS DEZESSEIS HORAS DA DATA DE 22/09/2014 NA SALA DO PPGAN

MEMBRO COLEGIADO	ASSINATURA
ALEXANDRE PORTE	
ANDERSON JUNGER TEODORO	
CARLOS ALBERTO BASTOS DE MARIA	
CLAUDIA CARDOSO NETTO	
CRISTINA YOSHIE TAKEIT	LICENÇA MATERNIDADE
EDIRA CASTELLO BRANCO DE ANDRADE GONÇALVES	
ELLEN MAYRA DA SILVA MENEZES	
FELIPE OLIVEIRA	
LUIS CLAUDIO CAMERON	
MÁRCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ	
MARIA GABRIELA BELLO KOBLITZ	
MARIANA SIMÕES LARRAZ FERREIRA	
OTNIEL FREITAS SILVA	
RICARDO FELIPE ALVES MOREIRA	
PAULO SÉRGIO MARCELLINI	
VICTOR AUGUSTUS MARIN	
REPRESENTANTE DISCENTE	

Escola de Nutrição - Av Pasteur 296
Tel - (21) 2542-7418; 2542-7294



PROPOSTA DE REFORMA CURRICULAR (ROL DAS DISCIPLINAS) DO CURSO DE MESTRADO DO PPGAN – APROVADA EM REUNIÃO DE COLEGIADO DE 22/09/2014

ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO E LINHAS DE PESQUISA

A área de concentração do programa de pós-graduação em alimentos e nutrição está representada por:

Alimentos e Nutrição

A Nutrição é a ciência que estuda as diversas etapas que um alimento sofre, desde a sua introdução no organismo até sua eliminação, relacionando estes fatores à presença ou não de conseqüências maléficas ou benéficas. Um alimento, por definição é toda substância utilizada pelos animais como fonte de [matéria](#) e [energia](#) para poderem realizar as suas [funções vitais](#), incluindo o [crescimento](#), [movimento](#), [reprodução](#), etc.

A área Alimentos e Nutrição promove uma interface entre a ciência da nutrição e a dos alimentos, direcionando assim a promoção da saúde através do desenvolvimento de alimentos nutritivos e funcionais bem como a promoção da segurança alimentar e nutricional.

As **linhas de pesquisa** desta área de concentração são:

Alimentos funcionais – desenvolvimento de produtos alimentícios visando a nutrição e a ação funcional dos mesmos

Controle de Qualidade – controle dos processos tecnológicos, conservação e manuseios de alimentos visando a segurança alimentar nos aspectos químicos, físicos, microbiológicos e higiênico-sanitários.

DISCIPLINAS

As disciplinas oferecidas no PPGAN serão de caráter obrigatório, optativo e eletivo, em acordo com as áreas de concentração.

ANÁLISE EM ALIMENTOS – 45h

Ementa: Métodos físico-químicos de controle de qualidade. Análise sensorial

APLICAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E PARA FINS ESPECIAIS – 45h

Ementa: Conceitos de alimentos funcionais e para fins especiais; legislação; substitutos de lipídeos, proteínas, carboidratos e sal.



ASPECTOS QUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DE VITAMINAS – 45h

Ementa: Distribuição nos alimentos, estrutura química e aspectos fisiológicos.

ENZIMOLOGIA EM ALIMENTOS – 45h

Ementa: Produção, purificação e imobilização de enzimas industriais; sistemas enzimáticos importantes em alimentos. Obtenção enzimática de compostos bioativos e ingredientes em alimentos.

ESTUDOS AVANÇADOS EM QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 45h

Ementa: Química de nutrientes. Propriedades físicas, químicas e bioquímicas dos alimentos. Transformações bioquímicas durante o processamento e armazenamento de alimentos.

CIÊNCIAS NUTRICIONAIS – 45h

Ementa: Definição, ocorrência e origem das substâncias bioativas. Correlação entre os componentes nutricionais no estado fisiológico humano. Metabolismo e prevenção de patologias por compostos bioativos.

CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE ALIMENTOS – 45h

Ementa: Controle sanitário na cadeia alimentar. Princípios gerais de higienização. Aplicabilidade normativa no controle de alimentos. Boas Práticas em Serviços de Alimentação, APPCC e Análise de Risco na Segurança Alimentar.

ESTATÍSTICA – 45h

Ementa: Estatística descritiva, teste de hipótese, estatística inferencial, análises multivariadas, planejamento fatorial, utilização de softwares estatísticos.

ESTÁGIO DOCENTE- 45h

Ementa: O discente participará na elaboração e execução de aulas da graduação do curso de Nutrição, fortalecendo o elo entre pós graduação e graduação.

ESTUDOS AVANÇADOS EM ESPECTROMETRIA E CROMATOGRAFIA – 45h

Ementa: Métodos cromatográficos e espectrométricos na análise de diferentes matrizes.

NUTRACÊUTICOS EM BIOLOGIA CELULAR – 45h

Ementa: Organização geral das células e vírus. Métodos de estudo da célula e composição química da célula. Proliferação e diferenciação celular. Morte celular programada. Principais classes de alimentos funcionais e suas aplicações na biologia celular.

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – 45h



Ementa: Métodos de processamento e conservação dos alimentos.

SEMINÁRIOS I – 30h

Obrigatória na Área de Concentração – Alimentos e Nutrição

Ementa: A disciplina é utilizada para o desenvolvimento do projeto de dissertação do aluno.

SEMINÁRIOS II – 30h

Obrigatória na Área de Concentração – Alimentos e Nutrição

Ementa: A disciplina é utilizada para o desenvolvimento do projeto de dissertação do aluno.

TÓPICOS ESPECIAIS I – 15h

Ementa: Atualidades em desenvolvimento científico e tecnológicos na área de alimentos e nutrição

TÓPICOS ESPECIAIS II – 30h

Ementa: Atualidades em desenvolvimento científico e tecnológicos na área de alimentos e nutrição