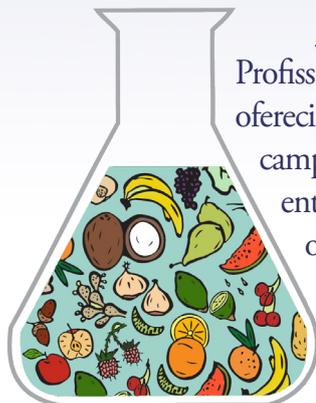




Por dentro do IQ

Mestrado Profissional em Ciência de Alimentos: inscrições até 20/8



Já aprovado pela Capes em fins de 2009 (Resolução 03/2009), o novo Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com duração de dois anos, passará a ser oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ/campus do Maracanã), a partir do primeiro semestre de 2011. Ele é resultado de convênio entre a UFRJ/ Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCAL/IQ) e o IFRJ (antigo CEFET Química) com a Embrapa CTAA, e vai oferecer, inicialmente, dez vagas, com aulas das 18 às 22 horas, duas vezes na semana. As inscrições vão até o próximo dia 20 (<http://www.ifrj.edu.br/>). **LEIA MAIS** - pág 2

Defesas de Junho

Monografias, dissertações e teses. **LEIA MAIS** - pág 4

Outros destaques:

- A turma de 54 e o aluno Calafate

- A leitura para auxiliar a descrição do experimento

Toda Mídia



O Ano Internacional da Química

Escolhido pela ONU para ser festejado ao longo de 2011, o Ano Internacional da Química vai abordar, também no Brasil, as suas diferentes facetas na educação e no conhecimento científico propriamente dito. A Unesco e a União Internacional de Química Pura e Aplicada (UIPAC) são os responsáveis pela programação dos países - [Olhar Virtual](#).

Dia do Químico com muitas novidades

O lançamento da nova homepage do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCAL) - novos conteúdos acadêmicos e navegação mais ágil - também fez parte das comemorações do "Dia do Químico", festejado em 18/6, no Instituto - [Portal da UFRJ](#).

Pesquisa traça perfil de laticínios consumidos no sudeste do Brasil

O trabalho da aluna de doutorado Juliana Cortes Nunes, do Programa de Pós Graduação em Ciência de Alimentos (PPGCAL/IQ), sobre a ação do ácido linoléico conjugado (CLA) e isômeros nos laticínios foi apresentado em encontro científico - [Boletim Milk Net SP](#).

Agenda

- XV Brazilian Meeting on Inorganic Chemistry (BMIC) - II Latin American Meeting on Biological Inorganic Chemistry, em 16-20/8. Local: Hotel do Frade, Angra dos Reis. Informações: <http://www.proppi.uff.br/bmic/>
- 3º Encontro de Tecnologia Química, em 23-25/8. Local: Centro de Eventos do Hotel Golden Park Rio (Rua do Russel, 374 - RJ). Informações: <http://www.abq.org.br/entequi>
- V Escola de Modelagem Molecular em Sistemas Biológicos (EMMSB-2010), em 23-27/8. Local: Laboratório Nacional de Computação Científica (LNCC), em Petrópolis. Informações: <http://www.emmsb.lncc.br/>
- 50º Congresso Brasileiro de Química, em 10-14/10. Local: Centro de Eventos do Pantanal, em Cuiabá (MT). Tema central: "Agroindústria, qualidade de vida e biomas brasileiros". Informações: <http://www.abq.org.br>
- The 2010 International Congress on Computer Applications and Computational Science (CACS 2010), em 4-6/12. Local: Cingapura. Informações: <http://irast.org/conferences/CACS/2010>

Por dentro do IQ

Mestrado tem parceria com o PPGCAL/IQ

Para a Prof^ª. Luciana Cardoso Nogueira, coordenadora do novo curso, a proposta procurará adequar a base tecnológica proposta pelo IFRJ aliada à pesquisa aplicada, até então realizada nos níveis médio e técnico e no curso *latu sensu* de “Segurança Alimentar e Qualidade Nutricional”, por exemplo, com a experiência de professores vinculados ao PPGCAL. “Só que de forma mais ampla e aprofundada, tal como ocorre com a investigação de qualquer aluno ao vincular-se a um programa de pós-graduação *stricto sensu* tradicional”, explica ela. No Mestrado Profissional do IFRJ, os projetos relacionados às áreas de estudo dos pesquisadores do PPGCAL serão estudados caso a caso.

A coordenadora justificou a necessidade da existência deste novo tipo de mestrado pela grande demanda de profissionais da área – engenheiros de alimentos, químicos, veterinários, nutricionistas, farmacêuticos, técnicos em Vigilância Sanitária e de restaurantes, por exemplo – na solução de problemas de trabalho voltados para a área ciência e tecnologia de alimentos e para desenvolver a pesquisa aplicada. “A idéia é fazer com que os novos alunos

tragam propostas voltadas para a sua área de atuação e que sejam capazes de solucionar tais problemas com a orientação de pesquisadores do IFRJ, UFRJ e Embrapa CTAA, o que os fará crescer profissionalmente”, explica ela.

O IFRJ já registrou alguns resultados positivos relacionados a aplicações tecnológicas diversas, como a patente depositada em fins de 2009 junto ao INPI na área de alimentos referente ao processo desenvolvido por aluno para fabricação de pizza a partir da farinha integral. Ou o Prêmio Técnico Empreendedor Sebrae 2009 (Etapa Regional) recebido pelos alunos Rafael Taveira Parmanhane e Monique Cristina Jesus da Silva (ambos do Curso Técnico em Alimentos do IFRJ, com o trabalho intitulado: “Desenvolvimento frutooligossacarídeos - FOSFRUIT”).

“No momento, estamos preocupados em implementar a pesquisa na instituição, com novos indicadores que poderão representar novas patentes a partir do desenvolvimento de novos produtos, traduzir esses conhecimentos em artigos científicos e técnicos voltados para a área e, a partir daí, poder criar um vínculo entre o setor produtivo, o meio acadêmico



Folder de divulgação

e o governo, na tentativa de formarmos uma tríplice aliança para garantirmos desta forma a inovação, que é a chave para o desenvolvimento. Daí a união das forças com o PPGCAL, que é bem conceituado junto à Capes, além do convênio com a Embrapa CTAA”, diz a Prof^ª. Luciana.

O novo Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFRJ vai somar-se, desta maneira, aos outros dois que já existem na área de alimentos, ambos em Minas Gerais: 1) o da Universidade Federal de Juiz de Fora, com parceria do Instituto de Laticínios Cândido Tostes e da Embrapa, voltado para Laticínios; e 2) da Uni-BH, Universidade particular com Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos.

A turma de 54 e o aluno Calafate

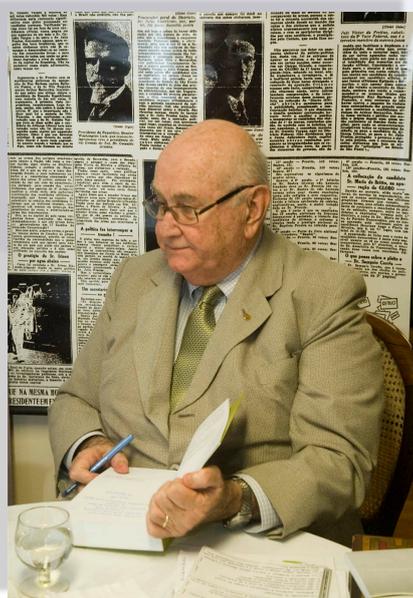
Como parte das comemorações do “Dia do Químico”, e também dos seus 80 anos completados em março último, o ex-aluno Nelson Gonçalves Calafate (turma de 54 da antiga Escola Nacional de Química, na Praia Vermelha) aproveitou a ocasião e lançou no IQ o seu livro, “Nas andanças do tempo, oitent’anos de danças...” São 163 crônicas rápidas, relatadas em 555 páginas, editora Nova

Razão Cultural, em que o veterano engenheiro químico industrial e de segurança procura falar de tudo um pouco. Em abril, a publicação foi lançada no Clube de Engenharia.

A Lei Magna 2800, data de 1956 - responsável pela criação do Conselho Federal de Química e dos Regionais - foi sancionada pelo então presidente da República, Juscelino Kubitschek de Oliveira. Ela ganhou, da parte de Calafate, referência com destaque, no capítulo 27: o autor aí relata os primórdios do IQ, quando este seria representado junto ao Conselho Federal de Química. Calafate explica que a Lei 2800 prescrevia o CFQ composto originalmente por três conselheiros federais efetivos escolhidos pelas congregações das escolas padrões da área, sendo um engenheiro químico (proveniente da Escola Politécnica de São Paulo), um químico industrial (da então

Escola Nacional de Química) e um bacharel em química (da então Faculdade Nacional de Filosofia).

Em novembro de 1965 a ENQ passou a chamar-se Escola de Química, integrando o Centro de Tecnologia/UFRJ, e o IQ (surgido em 1959) recebeu os cursos de formação química, tanto da FNFi como também da EQ (cadeiras de Microbiologia e de Tecnologia das Fermentações), passando a integrar o Centro de Ciências Matemáticas e da Natureza/UFRJ. A Resolução Normativa 203 do CFQ (maio de 2006), porém, suprimiu a representação da UFRJ. Desde então, Calafate e alguns colegas têm pleiteado a reconsideração do CFQ e a consequente restituição à UFRJ dos dois cargos de conselheiros federais, tanto para o IQ (Química) como para a EQ (Química Industrial).



Nelson Gonçalves Calafate. Foto: Fernando F. Rodrigues/CordCOM/UFRJ

A leitura para auxiliar a descrição do experimento

A iniciativa da Prof^a. Sarai de Alcântara surgiu em abril último, em função das muitas dificuldades encontradas por seus alunos da disciplina Analítica Experimental II (mais de 100 alunos na faixa entre 20-23 anos) na elaboração dos relatórios semanais sobre os experimentos executados em sala de aula. A grande maioria,

segundo ela, apenas copiava e colava os dados necessários, sem refletir muito sobre o que ocorria durante o processo. A Prof^a. Sarai concluiu que, se estes alunos pudessem ler mais, certamente conseguiriam registrar melhor as observações e escrever sobre elas com mais facilidade.

Esta foi a razão para

a criação da sua “Roda de leitura”, um projeto de trabalho voluntário que, aos sábados, costuma reunir-se na Praça Edmundo Bittencourt, no Bairro Peixoto, em Copacabana, das 10 às 12h30m, com o propósito de incentivar o hábito da leitura de livros em crianças com idade entre três e seis anos. Três alunos daquela disciplina, Vanessa

Paccico, Germana Rona e Filippe Muller já participam das rodadas. O projeto dispõe de acervo com 234 títulos. Os interessados em participar poderão contactar a Prof^a. Sarai através do endereço, rodadeleituranapraca.blogspot.com ou no e-mail sarai@iq.ufrj.br

TRABALHOS DEFENDIDOS EM JUNHO

Monografia do Curso de Química

- Sínteses, caracterizações e possíveis aplicações dos óxidos mistos SiO₂/V₂O₅ e SiO₂/Al₂O₃/TiO₂ obtidos pelo processo sol-gel. Autora: Nina Daddario Ortiz. Orientador: Emerson Schwingel Ribeiro. Em 14/6.

Mestrado

- Diagnóstico e acompanhamento de terapia de reposição enzimática em pacientes portadores de mucopolissacaridose no Estado do Rio de Janeiro. Autor: Vinícius Fonseca Leal. Orientadores: Francisco Radler de Aquino Neto e Maria Lúcia Costa de Oliveira. Programa em Bioquímica. Em 30/6.

- Formação do íon biclobutônio em superfícies zeolíticas. Autor: Hugo Andrade Arca. Orientador: Claudio José de Araújo Mota. Programa em Química. Em 29/6.

- Síntese e avaliação das atividades antinociceptiva e antiinflamatória de compostos fenilpirimidina-N-acilidrazonas

planejados a partir de derivados imidazo[1,2a] piridina-N-acilidrazonas. Autora: Alexandra Basílio Lopes. Orientadores: Eliezer Jesus de Lacerda Barreiro e Carlos Alberto Manssour Fraga. Programa em Química. Em 16/6.

- Síntese, caracterização e reatividade de novos complexos de vanádio como catalisadores para processos oxidativos. Autora: Tatiana Lopez Fernandez. Orientadora: Marciela Scarpellini. Programa em Química. Em 8/6.

- Determinação dos componentes do líquido da casca da castanha de caju empregando reações de derivatização. Autora: Eloilde Barbosa dos Santos. Orientadores: Cláudio Cerqueira Lopes e Cheila Gonçalves Mothé. Programa em Química. Em 2/6.

Doutorado

- Distribuição e fontes de hidrocarbonetos alifáticos e policíclicos aromáticos analisados em quatro matrizes de dois sistemas estuarinos brasileiros influenciados por plantações de cana-de-açúcar. Autor: Otávio Luiz Gusso Maioli. Orientadora: Débora

de Almeida Azevedo. Programa em Química. Em 30/6.

- Desenvolvimento de processo térmico para recuperação de resíduos de petróleo: uma abordagem tecnológica e de sustentabilidade. Autora: Arilza de Castilho Pickler. Orientador: Carlos Alberto da Silva Riehl. Programa em Química. Em 29/6.

- Obtenção de suco de acerola concentrado e pós estáveis através da integração dos processos de separação por membranas e microencapsulação por atomização. Autora: Mônica Marques Pagani. Orientadores: Maria Helena Rocha Leão e Lourdes Maria Corrêa Cabral. Programa em Ciência de Alimentos. Em 17/6.

EXPEDIENTE

Informativo IQ

Informativo eletrônico de responsabilidade da Direção do Instituto de Química da UFRJ

Diretora: Cássia Curan Turci (cassia@iq.ufrj.br); Vice-Diretor: Joab Trajano Silva (joab@iq.ufrj.br)

Jornalista responsável: Christina Miguez (MTb 13.058). Estagiário em Programação Visual: Caio Ferreira (Escola de Comunicação/UFRJ).

Envie suas dúvidas, colaborações, informes, pautas e sugestões para o INFORMATIVO IQ através do e-mail: chmiguez@iq.ufrj.br Instituto de Química – prédio do CT – Bloco A - 7º andar. Ilha da Cidade Universitária – Cidade Universitária – CEP 21.941-590. Tel.: (21) 2562-7261.

O INFORMATIVO IQ não se responsabiliza pelo conteúdo dos links externos indicados, na medida em que os conceitos e as opiniões emitidas não representam conceitos e opiniões dos editores e da direção do Instituto de Química da UFRJ.