

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO Nº 812 - DE 19 DE NOVEMBRO DE 1981

EMENTA:- Aprova o projeto de pesquisa intitulado "Caracterização e estudo tecnológico de alimentos regionais e resíduos da indústria de alimentos"

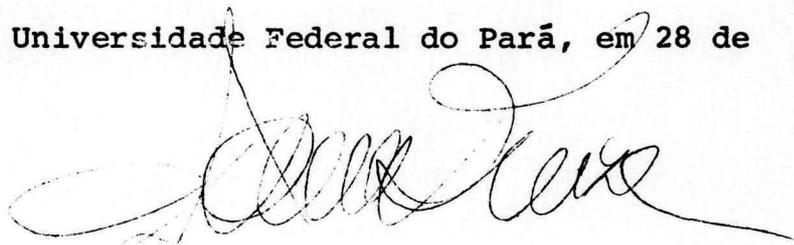
O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, e em cumprimento às decisões dos Egrégios Conselhos Superiores de Ensino e Pesquisa e de Administração, em sessões realizadas, respectivamente, nos dias 19.11.81 e 28.09.82, promulga a seguinte

R E S O L U Ç Ã O :

Art. 1º - Fica aprovado o Projeto de Pesquisa "Caracterização e Estudo Tecnológico de Alimentos Regionais e Resíduos da Indústria de Alimentos", de responsabilidade do Prof. Mário Cardoso de Freitas Guimarães, do Departamento de Engenharia Química, com o objetivo de obter elementos necessários a determinar o melhor aproveitamento industrial, através da utilização de processos de conservação, tais como, frio, secagem ou desidratação, esterilização e emprego de aditivos, propiciando, assim, novas e valiosas fontes alimentares; tudo de conformidade com o Regulamento anexo e demais especificações constantes do Proc. nº 15.188/81.

Art. 2º - Revogam-se as disposições em contrário.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 28 de setembro de 1982.



Prof. Dr. DANIEL QUEIMA COELHO DE SOUZA
Reitor

Presidente do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa

R E G U L A M E N T O

- TÍTULO DO PROJETO : Caracterização e Estudo Tecnológico de Alimentos Regionais e Resíduos da Indústria de Alimentos.
- RESPONSÁVEL : Mário Cardoso de Freitas Guimarães
- COLABORADORES EFETIVOS : Nemer Alfredo Finotelo
Maria de Lourdes Soares Oliveira
- CENTRO : Tecnológico
- DEPARTAMENTO : Engenharia Química
- OBJETIVOS : Caracterizar os alimentos e resíduos da indústria de alimentos da Região, visando a obtenção de elementos necessários a determinar o melhor aproveitamento industrial, através da utilização de processos de conservação, tais como, frio, secagem ou desidratação, esterilização e emprego de aditivos, propiciando, assim, novas e valiosas fontes alimentares.
Certas matérias primas e sub-produtos da indústria de alimentos, até então completamente desprezados, poderão ser aproveitados, evitando-se o desperdício na utilização dos recursos naturais, propiciando a introdução de novas formas rentáveis da aplicação de tecnologias específicas.
- JUSTIFICATIVA : O Programa de Melhoramento das Instalações do Ensino Superior - PREMESU IV e o Programa de Capacitação do Pessoal Docente, tornaram possível o desenvolvimento de pesquisas, na área de Tecnologia de Alimentos na própria Região Amazônica, pródiga em alimentos de origem vegetal e animal, tais como, frutas nativas, carnes de animais silvestres, peixes de água doce e salgada, crustáceos, sementes e tubérculos, muito estudados apenas sob o ponto de vista de valor nutricional, havendo necessidade de serem conhecidos suas potencialidades industriais.
- FINANCIAMENTO : A pesquisa não acarreta ônus para a Universidade Federal do Pará. Os responsáveis pelo trabalho tentam captar recursos externos, de órgãos financiadores de pesquisas.

