

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

RESOLUÇÃO Nº 641 - DE 19 DE ABRIL DE 1980

EMENTA:- Aprova o Curso de Extensão Universitária  
Introdução a Óleo-Química.

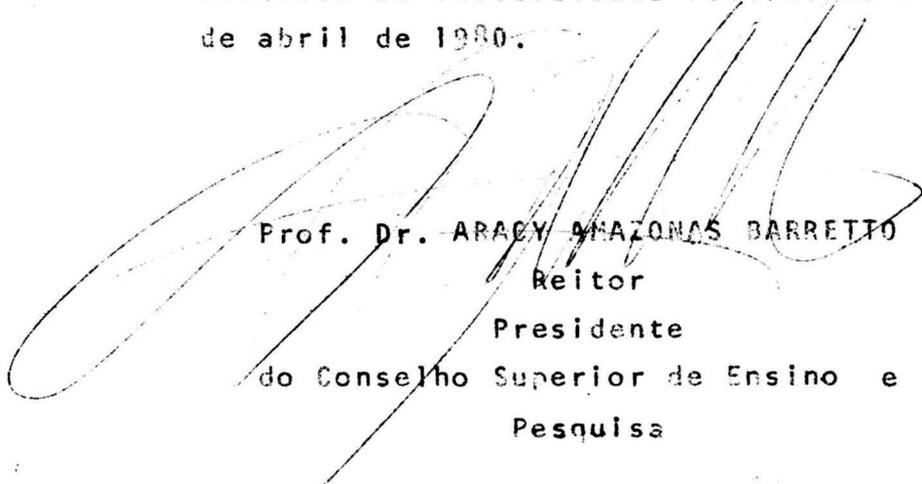
O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regulamento Geral, e em cumprimento às decisões dos Egrégios Conselhos Superiores de Ensino e Pesquisa e de Administração, em sessões realizadas, respectivamente, nos dias 19 e 19 de abril de 1980, promulga a seguinte

R E S O L U Ç Ã O :

Art. 1º - Fica aprovado o Curso de Extensão Universitária Introdução a Óleo-Química, do Departamento de Química, do Centro de Ciências Exatas e Naturais, visando motivar profissionais e estudantes, de todas as áreas que possam contribuir com algo no sentido de ser realizada uma pesquisa ampla e abrangente dos óleos graxos vegetais, incluindo a análise de suas propriedades botânicas, físicas, químicas, nutritivas e farmacológicas, estudos genéticos para a melhoria das espécies e estudos tecnológicos a fim de viabilizar a sua utilização. Tudo de conformidade com o Regulamento anexo, parte integrante desta Resolução, e demais especificações constantes dos autos do Proc. nº 3.138/80.

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

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 19  
de abril de 1980.



Prof. Dr. ARACY AMAZONAS BARRETO  
Reitor  
Presidente  
do Conselho Superior de Ensino e  
Pesquisa

/br/

REGULAMENTO DO CURSO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA INTRODUÇÃO A ÓLEO-  
QUÍMICA

Título: Curso Introdução a Óleo-Química.

Centro: Ciências Exatas e Naturais.

Departamento: de Química.

Entidade Executora e Coordenação Didática-Científica: Departamento de Química da Universidade Federal do Pará.

Forma de Financiamento: Auto-financiado.

Professores Responsáveis: Harry Serruya, Maria Helena da Silva Bentes e Adolfo Henrique Müller.

Justificativa: Desde 1971 o Departamento de Química desenvolve trabalhos de pesquisa na área de análise de óleos graxos vegetais. No último biênio 1978/79 esses trabalhos tiveram um desenvolvimento extraordinário, graças ao apoio e incentivos que vem recebendo da Administração Superior desta Universidade e de outros órgãos, tais como Banco do Brasil S/A (FIPEC), SUDAM, CNPq e FINEP. Atualmente estamos com quase uma centena de óleos analisados, dados com os quais se avaliará que tipo de aplicação pode ter cada um desses óleos: como nutrientes, lubrificantes e combustível não convencionais na indústria de comésticos, detergentes ou sabão, ou ainda como fonte de outras matérias primas para várias finalidades. Em termos de região Amazônica, o estudo dos óleos graxos vegetais, incluindo o que está sendo desenvolvido no Departamento de Química, se constitui numa parcela mínima do que pode ser realizado, considerando a extraordinária riqueza em espécies oleaginosas existentes na nossa região.

A idéia de promover este curso surgiu do desejo de motivar profissionais e estudantes, de todas as áreas que possam contribuir com algo, no sentido de ser realizada uma pesquisa ampla e abrangente dos óleos graxos vegetais, incluindo a análise de suas propriedades botânicas, físicas, químicas, nutritivas e farmacológicas, estudos genéuticos visando a melhoria das espécies e estudos tecnolôgícos a fim de viabilizar a sua utilização.

Objetivos:

Objetivo Geral: Fornecer subsídios, na forma de informações básicas sobre a ocorrência, constituição e aplicação dos óleos

graxos vegetais; apresentação das fontes de literatura especializada e conferências de autoridades em alguns tópicos integrantes do programa do curso, a fim de dar condições aos profissionais e estudantes de cada uma das áreas de estabelecer e eventualmente viabilizar a execução de uma linha de pesquisa em óleos graxos vegetais, sob o ponto de vista de sua especialidade.

**Objetivos Específicos:** Conhecer aspectos botânicos e agronômicos das espécies oleaginosas. Conhecer características físicas e químicas; métodos de análise e possíveis aplicações dos óleos graxos vegetais. Interpretar dados fornecidos pela literatura especializada em trabalhos sobre óleos graxos vegetais. Aplicar os conhecimentos adquiridos, elaborando um projeto de pesquisa sobre óleos graxos vegetais.

**Carga Horária:** 75 horas.

**Créditos:** 4.

**Período de Realização:** De 07.04 a 16.06.80

**Local de Funcionamento:** Campus Universitário do Guamã.

**Inscrições:** Requisitos - Em aberto para graduados ou estudantes que possuam, no mínimo, 3/4 dos créditos dos cursos de Licenciatura em Química, Química Industrial, Engenharia Química, Licenciatura ou Bacharelado em Ciências Biológicas, Farmácia, Engenharia Agrônoma, Engenharia Florestal e Nutrição.

**Local de Inscrições:** Departamento de Química.

**Período de Inscrições:** De 17 a 31 de março de 1980.

**Número de Vagas:** Docentes - 10. Discentes - 10. Outros - 10.

**Modo de Verificação de Aprendizagem:** Exercícios, seminário e trabalhos de conclusão.

**Concessão de Certificados:** Conceito igual ou superior a Regular.

**Frequência:** Pelo menos 75% das aulas do curso.

**Orçamento:**

**Receitas:**

Taxa de inscrição - 30 a 400,00 .....	12.000,00
Taxa de certificado - 30 a 150,00 .....	4.500,00
	<u>16.500,00</u>

Despesa:

Coordenação e professores .....	10.000,00
Material de Consumo .....	<u>6.500,00</u>
	16.500,00

Programa do Curso:

1. Ocorrência e aproveitamento econômico das oleaginosas na Amazônia - Aula Inaugural.
2. Aspectos botânicos - noções sobre axonomia, morfologia e anatomia das espécies oleaginosas.
3. Características físicas - constantes físicas, químicas e físico-químicas.
4. Métodos físicos de análise - densidade, Índice de refração, viscosidade e análise espectrométrica.
5. Composição química - triglicerídeos, ácidos graxos, fosfolípidios, glicolipídios, vitaminas, esteróides e outros.
6. Métodos de análise da composição química - métodos químicos, cromatográficos e espectrométricos.
7. Aspectos nutritivos - metabolismo dos lipídios, digestibilidade e toxidez, aplicações dietéticas.
8. Fonte de combustível e lubrificantes não convencionais - propriedades desejáveis, desenvolvimento dos estudos neste campo.
9. Outras aplicações - cosméticos, sabões, detergentes e outros.
10. Fontes de outras matérias primas - ácidos graxos, glicerol, polímeros e outras.
11. Aspectos agronômicos - propriedades do solo, prevenção e controle de pestes, melhoria das safras.
12. Estudos genéticos para melhoria das espécies - métodos e desenvolvimento dos estudos neste campo.
13. Seminários sobre assuntos do programa.
14. Trabalho de conclusão.

.....  
.....