



ATA DA 1ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO MÊS DE JUNHO DO DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS DA UFES, REALIZADA EM 13 DE JUNHO DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO (13/06/2024) ÀS 08H., NO LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, SOB A PRESIDÊNCIA DO PROFESSOR TARCÍSIO LIMA FILHO, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS. ESTIVERAM PRESENTES OS SEGUINTE PROFESSORES: ANTONIO MANOEL MARADINI FILHO, JOEL CAMILO SOUZA CARNEIRO, LUCIANO JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA, MARIA DA PENHA PICCOLO, MARIA EMÍLIA RODRIGUES VALENTE, PATRÍCIA CAMPOS BERNARDES, POLLYANNA IBRAHIM SILVA, RAQUEL VIEIRA DE CARVALHO, SÉRGIO HENRIQUES SARAIVA e SUZANA MARIA DELLA LÚCIA. DISCENTES: VICTÓRIA SANTA DE MIRANDA. Justificaram as ausências as professoras JUSSARA MOREIRA COELHO e CONSUELO DOMENICI ROBERTO (Licença capacitação). Havendo quórum o Senhor Presidente declarou aberta a sessão cumprimentando a todos. **1 – Aprovação da Ata.**

1.1 - Aprovação da Ata referente da 1ª Reunião Ordinária do mês de maio do ano de 2024 do DEAL/CCA/UFES (08/05/2024). Em discussão, em votação, aprovada por unanimidade dos presentes. **2 – EXPEDIENTE:** Não houve expediente. **3. PAUTAS: 3.1 – Documento avulso nº 23068.005913/2022-57- Apreciação da reestruturação da grade curricular do curso de Zootecnia ofertada pelo DEAL.** O presidente fez a leitura do documento encaminhado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso de Zootecnia ao Departamento de Engenharia de Alimentos. Após explanações a Câmara Departamental decidiu aprovar a oferta das seguintes disciplinas para o Curso de Zootecnia: **OBRIGATÓRIA: EAL 05294 Tecnologia de Alimentos**, com carga horária de 60h, sendo TELX 30 - 0 – 30 – 0. Com Ementa: Aspectos físico-químicos e microbiológicos de leite e derivados. Tecnologia de obtenção do leite: queijos, manteiga, leites fermentados como iogurte, kefir, bebida láctea e outros. Aspectos de qualidade, defeitos e conservação. Ordenha com qualidade. Importância econômica da cadeia produtiva: produção, comercialização e consumo de carne e produtos cárneos; Abate humanitário de animais de açougue: influência na qualidade da carne; Estrutura e composição do músculo esquelético estriado e tecidos associados de animais de açougue; Mecanismos de contração e relaxamento muscular e fontes obtenção de energia do músculo; Transformação do músculo em carne e alterações post mortem; Propriedades finais da carne; Conservação e processamento de produtos cárneos. Objetivos: Fornecer



34 conhecimentos sobre: a composição físico-química do leite; aspectos tecnológicos de
35 obtenção, transporte, processamento e armazenamento de leite e Procedimentos de
36 obtenção do leite e fabricação de derivados lácteos. Conhecer a importância econômica
37 da cadeia produtiva: produção, comercialização e consumo de carne e derivados.
38 Compreender a importância do bem-estar animal e dos procedimentos de abate
39 humanitário de animais na qualidade da carne. Conhecer a estrutura e composição do
40 músculo e tecidos associados e propriedades funcionais das proteínas da carne de
41 interesse no processamento de carnes. Compreender as alterações post mortem no
42 músculo e suas influências sobre as propriedades finais da carne. Compreender os
43 princípios de conservação e processamento de produtos cárneos. Bibliografia Básica: 1)
44 ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre:
45 Artmed, v. 2, 2005. 2) PINTO, C.L.O.; RAMOS, M.P.P; MARTINS, M.L.; MACEDO, C.S.;
46 FARIÑA, L.O. Qualidade microbiológica do leite cru. Viçosa, MG: EPAMIG - Zona da
47 Mata, 2013. 3) TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 5a. ed. Santa
48 Maria, RS: UFSM, 2013. 4) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia
49 de Abate e Tipificação de Carcaças. Viçosa: Editora UFV, 2006. 5) GOMIDE, L. A. M.;
50 RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne: Fundamentos. Viçosa:
51 Editora UFV, MG, 2013, 197p. 6) GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: Ciência,
52 Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 608p. 7) G. B.
53 Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro:
54 Guanabara Koogan, 2011. OGAWA, M.; Bibliografia complementar: 1) BEHMER, M.L.
55 Tecnologia de leite (produção, industrialização e análise). São Paulo: Livraria Nobel S.A.,
56 1984, 320 p. 2) FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos - princípios e
57 prática. 2aed. Artmed: São Paulo, 2006. 3) SILVA,
58 N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R
59 .(2010) Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. 4 ed. Varela,
60 São Paulo, 624 pp. 4) WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T. J. Dairy science
61 and technology. Boca Raton: CRC Press, 2006. 5) FURTADO, M. M. A arte e a ciência do
62 queijo. São Paulo: Globo, 1990. 6) LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6ª Edição. Editora
63 Artmed, Porto Alegre, 2005. 7) OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado.
64 Agropecuária: Guaíba - RS, 2002. 200p. 8) ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos:
65 alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2005. 9) PARDI, M. C.; SANTOS,
66 L. F. dos; SOUZA, E. R. de; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da carne, 2. rev.



67 Ed. Goiânia, 2006, v.1, 624p. 10) RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da
68 qualidade de carnes. Fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2007.
69 **OPTATIVAS: 1) DEA14029-Gestão em segurança de alimentos**, com carga horária total
70 de 60h, sendo TELX 60 - 0 – 0 – 0. Com Ementa: Histórico e importância da segurança
71 dos alimentos; Programa de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais
72 Padronizados na indústria de alimentos; Rastreabilidade na cadeia produtiva de
73 alimentos; Perigos físicos, químicos e microbiológicos em alimentos de origem animal e
74 vegetal; Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle; Normas de gestão da
75 segurança dos alimentos – NBR/ISO 22000; Conceitos básicos da metodologia de
76 avaliação de riscos aplicada na cadeia produtiva de alimentos. Objetivos: Conhecer o
77 histórico e conceitos fundamentais em segurança dos alimentos. Conhecer e identificar os
78 perigos microbiológicos, químicos e físicos em alimentos de origem animal e vegetal.
79 Compreender e aplicar as ferramentas para garantia da segurança e qualidade dos
80 alimentos na indústria: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais
81 Padronizados (POP), Rastreabilidade. Compreender a importância e aplicar os princípios
82 do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e da Norma ISO
83 22000. Conhecer os conceitos básicos e a estrutura da avaliação de riscos na cadeia
84 produtiva de alimentos. Bibliografia Básica:1) BASTOS, Maria do Socorro Rocha (Org.).
85 Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa
86 Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.438 p. 2) BERTOLINO, Marco
87 Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos
88 alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 320 p. 3) GERMANO, Pedro Manuel Leal;
89 GERMANO, Maria Izabel Simões (Org.). Sistema de gestão: qualidade e segurança dos
90 alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. xxiii, 578 p. Bibliografia Complementar: 1)
91 ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da
92 adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo, SP: Varela, 2008. 412 p. 2) JAY,
93 J. M. Microbiologia de Alimentos. Tradução Eduardo César Tondo. Porto Alegre:
94 Artmed,711 p., 2005. 3) UNIÃO INTERNACIONAL DAS SOCIEDADES DE
95 MICROBIOLOGIA. COMISSÃO PARAESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DOS
96 ALIMENTOS. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de
97 perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança
98 microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997. 377p. 4) FORSYTHE, S. J.
99 Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002. 424p. 5)



100 SCHMIDT, Ronald H.; RODRICK, Gary Eugene. Food safety handbook. Hoboken, N.J.:
101 Wiley-Interscience, 2003. xiii, 850 p. **2) DEA 14014 Gestão da qualidade na Indústria de**
102 **Alimentos** com carga horária total de 60h, sendo TELX 30 - 0 – 30 – 0. Com Ementa:
103 Histórico e importância do controle de qualidade na indústria de alimentos. Gestão da
104 qualidade total: conceitos e ferramentas. Ciclo PDCA. Programas de pré-requisitos. 5'S.
105 Pop's. BPF. APPCC. Sistemas de qualidade para a indústria de alimentos: Normas de
106 garantia de qualidade – NBR/ISO 9000; Portarias (1428/93 - MS; 326/97 – MS; 369/97 –
107 MAPA; 46/98 – MAPA). Amostragem: planos de amostragem por atributos e por variáveis.
108 Planos de amostragem para qualidade microbiológica. Técnicas de apresentação de
109 resultados: histogramas e cartas de controle. Objetivos: Conhecer os conceitos, histórico
110 e importância da gestão e controle da qualidade na indústria de alimentos. Compreender
111 os conceitos e identificar os elementos de um sistema de gestão da qualidade. Aplicar as
112 ferramentas da qualidade e o controle estatístico de processo no controle de qualidade de
113 alimentos. Conhecer as normas de garantia de qualidade para alimentos. Entender a
114 aplicação dos planos de amostragem por atributos e por variáveis para a garantia da
115 qualidade dos alimentos. Conhecer os princípios de aplicação dos gráficos de controle na
116 qualidade dos alimentos. Bibliografia Básica: 1) CAMPOS, V. F. TQC: gerenciamento da
117 rotina do trabalho do dia-a-dia. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1994. 274p. 2)
118 CAMPOS, V. F. TQC: controle da qualidade total (no estilo japonês). 8. ed. Nova Lima,
119 MG: INDG Tecnologia e Serviços Ltda., 2004. 256p. 3) CARPINETTI, L. C. R.; MIGUEL,
120 P. A. C.; GEROLAMO, M. C. Gestão da qualidade ISO 9001:2000: princípios e requisitos.
121 São Paulo: Atlas, 2007. 111p. 4) COSTA, A. F. B.; EPPRECHT, E. K.; CARPINETTI, L. C.
122 R. Controle estatístico de qualidade. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2014. 336p. 5)
123 MARSHALL Jr., I.; CIERCO, A. A.; ROCHA, A. V.; MOTA E. B.; LEUSIN, S. Gestão da
124 qualidade. 10. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010. 204p. 6) MONTGOMERY, D. C.
125 Introdução ao controle estatístico da qualidade. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2013,
126 513p. 7) MORTIMORE, S.; WALLACE, C. HACCP - Enfoque práctico. 2. ed. Zaragoza:
127 Editorial Acríbia S.A., 2001. 427p. 8) PALADINI, E. P. Avaliação estratégica da qualidade.
128 São Paulo: Editora Atlas S.A., 2007. 246p. 9) VIEIRA, S. Estatística para a qualidade. 2.
129 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 245p. Bibliografia Complementar: 1) ABRANTES, J.
130 Gestão da qualidade. Rio de Janeiro: Editora Interciência Ltda., 2009. 369p.
131 2) CARVALHO P. C. O programa 5S e a qualidade total. Campinas: Editora Alínea, 2011.
132 111p. 3) PEARSON EDUCATION DO BRASIL. Gestão da qualidade. São Paulo: Pearson,



133 2011. 175p. 4) RAMOS, A. W. CEP para processos contínuos e em bateladas. São Paulo:
134 Editora Blucher, 2000. 130p. 5) RIBEIRO, H. 5S: Um roteiro para uma implantação bem
135 sucedida. 2. ed. Salvador: Casa da Qualidade, 1994. 81p. 6) SILVA, J. M. 5S: o ambiente
136 da qualidade. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1994. 160p. 7) VIEIRA, S.
137 Estatística para a qualidade: como avaliar com precisão a qualidade em produtos e
138 serviços. Rio de Janeiro: Elsevier, 1999. 198p. A Disciplina DEA14041-Tecnologia de
139 Pescado não possui professor disponível para oferta e por este motivo NÃO será possível
140 ofertá-la. Em discussão, em votação, aprovado por unanimidade dos presentes. **3.2 -**
141 **Proposta de Planilha para definição de Chefia do DEAL.** O Presidente apresentou uma
142 planilha elaborada com a finalidade de ajudar o Departamento na escolha das próximas
143 Chefias, caso não tenham voluntários ao cargo. A planilha leva em consideração o tempo
144 de UFES e o período que o docente exerceu a função de chefe, subchefe, coordenador
145 de curso de graduação, subcoordenador de curso de graduação, coordenador de pós-
146 graduação e subcoordenador de pós-graduação. O docente de menor pontuação será o
147 candidato a Chefia e o segundo de menor pontuação será a Subchefe. Após discussões,
148 foi definido também que este mesmo modelo de planilha será utilizado para a indicação
149 dos 3 Professores que irão compor o Colegiado do Curso, ao fim do mandato de cada
150 Coordenação, indicando os 3 Docentes de menor pontuação. E não havendo voluntários
151 para ambos os cargos, de Chefia do DEAL e Coordenação do Curso, os 5 Professores de
152 menor pontuação, decidirão entre si, a função que cada um irá assumir. Em votação,
153 aprovada por unanimidade dos presentes. **3.3 - Indicação de dois Professores para**
154 **constituírem a Comissão que organizará a VII Semana Capixaba de Engenharia de**
155 **Alimentos (SECEAL).** O Professor Tarcísio Lima Filho, fez a leitura do documento
156 encaminhado pelo Centro Acadêmico de Engenharia de Alimentos, explicando que a
157 solicitação é de até dois Professores para contribuírem nas orientações para a
158 organização da VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos (SECEAL). O
159 professor Luciano José Quintão Teixeira se disponibilizou para participar. Não houve
160 manifestação por parte de outros Docentes. Em discussão, em votação, aprovado o nome
161 do Professor Luciano José Quintão Teixeira por unanimidade dos presentes. **4.**
162 **INFORMES: 4.1 –** O Presidente informou que os aparelhos de ar condicionado solicitados
163 pelo Departamento, estão sendo instalados, faltando em alguns casos, apenas a
164 instalação elétrica. Serão instalados três aparelhos no laboratório de Análise Sensorial de
165 Alimentos e um na sala de BOD do Laboratório de Microbiologia. Na Planta de



166 Processamento de Alimentos foi instalado um na Unidade de Processamento de Produtos
167 Cárneos e será possível também instalar um na Unidade de Processamento de Bebidas e
168 um na Unidade de Processamento de Produtos Panificados, Massas e Amidos, restando
169 apenas as Unidades de Processamento de Frutas e Hortaliças e de Leite e Derivados,
170 que precisaram de aparelhos mais potentes e o Centro não possui para atender. **4.2** – O
171 presidente informou que a equipe da Subprefeitura consertou o teto do LTA e reparou o
172 telhado, a fim de evitar a reincidência do problema. **4.3** - O Presidente comunicou que o
173 cartão corporativo foi aprovado e será direcionado ao DEAL para compra dos materiais
174 perecíveis de aulas práticas, o responsável será o servidor Raphael Canal Maximino. **4.4**
175 – O Presidente informou que elaborou Normas gerais para os laboratórios do DEAL e
176 neste primeiro momento encaminhou aos servidores Técnicos dos Laboratórios para
177 contribuição e posteriormente encaminhará aos Coordenadores de Laboratório. Após ser
178 concluída, esta versão das Normas será apreciada por esta Câmara Departamental e
179 sendo aprovada, constará no PPC do Curso de Engenharia de Alimentos. Sobre a
180 instalação das Câmeras de Segurança nos laboratórios, o Presidente informou que o
181 documento elaborado por esta Chefia à Direção do CCAE, foi enviado à Subprefeitura e
182 esta tramitou à Superintendência de Infraestrutura e aguarda-se a resposta. **4.5** – O
183 Presidente informou que encaminhou um e-mail à PRPPG com as dúvidas sobre a
184 certificação de atividades voluntárias de pesquisa realizada pelos alunos, e está
185 aguardando resposta. **4.6** – O Professor Tarcísio Lima Filho, comunicou que toda a
186 demanda de persianas enviada pelo Departamento em 2021 e depois em 2022, está
187 sendo atendida. **4.7** – O Presidente comunicou que conseguiu um Projetor para ser
188 instalado na sala do laboratório de Projetos Agroindustriais e que também será instalado
189 um Projetor, adquirido anteriormente, na Planta de Processamento de Alimentos,
190 aguarda-se apenas chegar os cabos HDMI e VGA, que tinham esgotado. **4.8** – O
191 Presidente comunicou que será disponibilizada uma vaga de Técnico de Laboratório/área
192 para o Departamento, a fim de atender prioritariamente a demanda apresentada pela
193 Professora Pollyanna Ibrahim Silva. Após esclarecimentos, a Câmara Departamental fez a
194 seguinte deliberação: O Técnico a entrar em exercício, após atendimento as demandas da
195 Professora Pollyanna Ibrahim Silva, atenderá o Laboratório de Tecnologia de Alimentos e
196 o Engenheiro de Alimentos Raphael Canal Maximino será removido para a Planta de
197 Processamento de Alimentos. Em situações eventuais, quando for necessário o
198 atendimento concomitante a Professora Pollyanna Ibrahim e o LTA, o Técnico Maurício



199 Carlos poderá ser acionado para auxiliar a Professora Pollyanna Ibrahim ou o Engenheiro
200 de Alimentos Raphael Canal para atender o LTA. **4.9** – A Professora Maria da Penha
201 Piccolo comunicou que o prazo para envio dos Projetos de IC se encerra em 24/06, que
202 sendo prorrogado, informará aos Professores. Comunicou também que foi convidada a
203 participar do Mestrado em Agroecologia do IFES Campus de Alegre, como Coorientadora
204 de uma Mestranda. **5. PALAVRA LIVRE.** Não houve pronunciamentos. Nada mais
205 havendo a tratar, encerrou-se a presente reunião às 10h, e eu, Elaine Azevedo Nazario
206 Emerick, Secretária do Departamento de Engenharia de Alimentos/CCA-E-UFES, lavrei a
207 presente Ata, constando de 224 (duzentos e vinte e quatro) linhas e 07 (sete) páginas,
208 que depois de lida e aprovada, será pelos senhores(as) membros assinada.....

209 ANTONIO MANOEL MARADINI FILHO -
210 CONSUELO DOMENICI ROBERTO -
211 JOEL CAMILO SOUZA CARNEIRO -
212 JUSSARA MOREIRA COELHO -
213 LUCIANO JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA -
214 MARIA DA PENHA PÍCCOLO -
215 MARIA EMÍLIA RODRIGUES VALENTE -
216 PATRÍCIA CAMPOS BERNARDES -
217 POLLYANNA IBRAHIM SILVA -
218 RAQUEL VIEIRA DE CARVALHO -
219 SÉRGIO HENRIQUES SARAIVA -
220 SUZANA MARIA DELLA LUCIA -
221 TARCÍSIO LIMA FILHO –
222 LÍVIA MARIA DOS SANTOS SUPELETO –
223 STÉFANO CYPRESTE DE ALMEIDA –
224 VICTORIA SANTANA DE MIRANDA –