



Curso de Engenharia de Alimentos

Código de Curso e-MEC: 1448079

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS)

Câmpus de Campo Grande

Cidade Universitária, Av. Costa e Silva - Pioneiros
Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 79070-900



A NOSSA UNIVERSIDADE



UNIDADES DA ADMINISTRAÇÃO CENTRAL

Reitoria

Marcelo Augusto Santos Turine

Vice-Reitoria

Camila Celeste Brandão Ferreira Ítavo

Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura

Augusto Cesar Portella Malheiros

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis

Albert Schiaveto de Souza

Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Esporte

Marcelo Fernandes Pereira

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

Gislene Walter da Silva

Pró-Reitoria de Graduação

Cristiano Costa Argemon Vieira

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Maria Ligia Rodrigues Macedo

Pró-Reitoria de Planejamento, Orçamento e Finanças

Dulce Maria Tristão

Agência de Comunicação Social e Científica

Rose Mara Pinheiro

Agência de Educação Digital e a Distância

Hercules da Costa Sandim

Agência de Internacionalização e de Inovação

Saulo Gomes Moreira

Agência de Tecnologia da Informação e Comunicação

Luciano Gonda

Diretoria de Avaliação Institucional

Caroline Pauletto Spanhol

Diretoria de Desenvolvimento Sustentável

Leonardo Chaves de Carvalho

Diretoria de Gabinete da Reitoria

Sabina Avelar Koga

Diretoria de Governança Institucional

Erotilde Ferreira dos Santos

UNIDADES DA ADMINISTRAÇÃO SETORIAL

Escola de Administração e Negócios

Cláudio Cesar da Silva

Faculdade de Artes, Letras e Comunicação

Gustavo Rodrigues Penha

Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição

Fabiane La Flor Ziegler Sanches

Faculdade de Ciências Humanas

Vivina Dias Sol Queiroz

Faculdade de Computação

Henrique Mongelli

Faculdade de Direito

Fernando Lopes Nogueira

Faculdade de Educação

Milene Bartolomei Silva

Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia

Robert Schiaveto de Souza

Faculdade de Medicina

Marcelo Luiz Brandão Vilela

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia

Fabício de Oliveira Frazilio

Faculdade de Odontologia

Fabio Nakao Arashiro

Instituto de Biociências

Ramon José Correa Luciano de Mello

Instituto de Física

Além-Mar Bernardes Gonçalves

Instituto Integrado de Saúde

Marcos Antonio Ferreira Júnior

Instituto de Matemática

Bruno Dias Amaro

Instituto de Química

Carlos Eduardo Domingues Nazário

Câmpus de Aquidauana

Ana Grazielle Lourenço Toledo

Câmpus de Chapadão do Sul

Kleber Augusto Gastaldi

Câmpus de Coxim

Silvana Aparecida da Silva Zanchett

Câmpus de Naviraí

Marco Antonio Costa da Silva

Câmpus de Nova Andradina

Solange Fachin

Câmpus de Paranaíba

Wesley Ricardo de Souza Freitas

Câmpus de Ponta Porã

Leonardo Souza Silva

Câmpus do Pantanal

Aguinaldo Silva

Câmpus de Três Lagoas

Larissa da Silva Barcelos

UNIDADE SUPLEMENTAR

Hospital Universitário

Maria Aparecida Pedrossian (Humap/Ebserh)

Andréia de Siqueira Campos Lindenberg

SUMÁRIO

VISÃO DA UFMS	5
MISSÃO DA UFMS	5
VALORES DA UFMS	5
PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI)	6
ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA UFMS	6
UFMS CÂMPUS DE CAMPO GRANDE	7
PERFIL E HISTÓRICO DO CÂMPUS	7
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	8
HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO DO PPC DO CURSO	9
ATOS LEGAIS DE AUTORIZAÇÃO, RECONHECIMENTO E/OU RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO	10
CONCEITO PRELIMINAR DE CURSO - CPC E CONCEITO DE CURSO - CC	10
NECESSIDADES SOCIOECONÔMICAS E SOCIOAMBIENTAIS DO CURSO	11
IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO	12
NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	12
CORPO DOCENTE DO CURSO	14
CAPACITAÇÃO DO CORPO DOCENTE	15
CORPO DISCENTE	16
INFRAESTRUTURA	17
LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E PANIFICAÇÃO (LPVP)	18
LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (LPOA)	18
LABORATÓRIOS UNICAL – UNIDADE DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (LMA)	19
LABORATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO (LDTI)	20
LABORATÓRIO DE ANÁLISE INSTRUMENTAL (LAI)	20
LABORATÓRIO DE MICROSCOPIA E ANÁLISES FÍSICAS DE ALIMENTOS (LMAF)	21
LABORATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (LFQA)	21
LABORATÓRIO DE PREPARO, AVALIAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE AMOSTRA (LAPAC)	22
LABORATÓRIOS - UNIDADE ADMINISTRATIVA DA FACFAN	22
ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CURSO	23
AÇÕES EXITOSAS	23
APOIO AO DISCENTE	24
ENCONTRO COM A PSICÓLOGA DA UFMS	27
VEM PRA UFMS	28
SEDEP - SEMANA DE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL	31
PALESTRA : ELABORAÇÃO DE CURRÍCULO E ENTREVISTAS	33
AULÃO DE TERMO	34
CAFÉ COM ALIMENTOS	34
TECNOLOGIAS	35
PRINCIPAIS AÇÕES E ATIVIDADES DE ENSINO	35
EMPRESA JÚNIOR CETALI	36
PROJETO DE ENSINO – NEPI	39
PRÊMIO LATA DE INOVAÇÃO	39

RODA DE CONVERSAS EMPREENDEDORISMO	40
DESENVOLVENDO UM MODELO DE NEGÓCIOS	40
REPORTAGEM SOBRE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	41
A ESTRELA DA QUALIDADE	42
VISITAS TÉCNICAS	44
VISITAS TÉCNICAS 2019	44
VISITAS TÉCNICAS 2022	46
EVENTOS CIENTÍFICOS	50
INTEGRA	50
SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFGD	55
PRINCIPAIS AÇÕES E ATIVIDADES DE EXTENSÃO	56
CONHECENDO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS	56
SEMANA JULINA DE ALIMENTOS	58
3º SINATEX	59
SEALIM	61
SEMANA LIXO ZERO	67
CECANE - CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR UFMS	68
PROJETO DE EXTENSÃO - PLANTAS NOTÁVEIS: APROVEITAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS	70
XII CURSO DE PLANTA A ALIMENTÍCIAS	73
DISCIPLINA 100% EXTENSÃO - TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	74
SEMINÁRIO DA GUAVIRA	75
BIOECONOMIA E PROSPECÇÃO DE RECURSOS GENÉTICOS DA	
AGROBIODIVERSIDADE NOS BIOMAS CERRADO E PANTANAL	79
AGROEXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL	83
SEMEX - 2019	86
PRINCIPAIS AÇÕES E ATIVIDADES DE CULTURA	87
VISITA BIOPARQUE PANTANAL	87
PESQUISA E DE PÓS-GRADUAÇÃO	88
DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DE ALIMENTOS	88
TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PROCESSAMENTO TÉRMICO	
E NÃO-TÉRMICO DE SUCOS DE FRUTOS DO CERRADO	89
CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DAS FARINHAS DE COGUMELOS SHIITAKE E FUNGHI SECCHI	89
PECTINAS DE FRUTOS LARANJINHA DE PACU: EXTRAÇÃO E	
CARACTERIZAÇÃO DAS FRAÇÕES CASCA E POLPA	89
ACEITAÇÃO E ESTABILIDADE DE GELEIA MISTA DE CALDO DE	
CANA CLARIFICADO E ABACAXI DURANTE ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES AMBIENTE	90
DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS	
ANTIMICROBIANAS COM EXTRATOS DE CORDIA DICHOTOMA	90
INTERNACIONALIZAÇÃO E INOVAÇÃO	90
ATIVIDADE DO PLANTAS NOTÁVEIS 2020	91

Mantenedora

Nome da Mantenedora: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)

Código e-MEC Mantenedora: 462

Código e-MEC Mantida: 694

CNPJ: 15.461.510/0001-33

Endereço: Avenida Costa e Silva, S/N, CXPST 549

Bairro: Próximo Vila Ipiranga

Cidade: Campo Grande - MS CEP: 79070900

Site: www.ufms.br

E-mail: reitoria@ufms.br

Reitor: Prof. Dr. Marcelo Augusto Santos Turine

Vice-Reitora: Prof^a Dr^a Camila Celeste Brandão Ferreira Ítavo

Atos Autorizativos da Mantenedora

Portaria MEC nº 319, de 15 de abril de 2013

Portaria de Recredenciamento UFMS

Portaria MEC nº 904, de 01 de setembro de 2015

Portaria de Recredenciamento para a oferta de cursos superiores na modalidade a distância, UFMS

Visão da UFMS

“Desenvolver e socializar o conhecimento, formando profissionais qualificados para a transformação da sociedade e o crescimento sustentável do país.”

Missão da UFMS

“Ser uma universidade reconhecida nacional e internacionalmente por sua excelência no ensino, pesquisa, extensão e inovação.”

Valores da UFMS

Ética: Ter como padrão de conduta a busca pela verdade, a honestidade, a moralidade, a coerência e a probidade administrativa.

Respeito: reconhecer as pluralidades das pessoas e dos saberes, os direitos de todos, as normas e os recursos disponíveis, para uma convivência harmônica.

Transparência: adotar como prática proativa o acesso e a oferta permanente de informações relevantes da UFMS para conhecimento da sociedade.

Efetividade: aplicar os recursos públicos de forma eficiente, eficaz e transparente para assegurar o cumprimento da missão.

Interdisciplinaridade: apropriar de forma integrada os diversos saberes para a construção e a socialização do conhecimento, visando a melhoria dos processos e da capacidade criativa.

Profissionalismo: adotar as melhores práticas, comportamentos e atitudes norteadas pelo respeito, seriedade, objetividade, efetividade e legalidade.

Sustentabilidade: incorporar estratégias, ideias, atitudes e ações responsáveis nas dimensões econômica, social, ambiental, cultural e institucional.

Independência: assegurar a liberdade, os direitos e as responsabilidades individuais e comunitárias, atuando com imparcialidade e autonomia, de forma a rejeitar a interveniência de qualquer interesse que não o público e garantir o avanço da Educação Superior.

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

O PDI é o instrumento de planejamento e gestão que considera a identidade da IES, no que diz respeito a sua filosofia de trabalho, a missão a que se propõe, as diretrizes pedagógicas que orientam suas ações, a sua estrutura organizacional e as atividades acadêmicas que desenvolve e/ou pretende desenvolver. Acesse (pdi.ufms.br)

Estrutura Organizacional da UFMS

A estrutura organizacional da UFMS compreende os Conselhos Superiores quais sejam, Conselho Universitário (COUN), Conselho Diretor (CD), Conselho de Extensão, Cultura e Esportes (COEX) e o Conselho de Pesquisa e Pós-graduação (COPP); as unidades da Administração Central (Reitoria, Vice-Reitoria, Pró-Reitorias e Agências); as Unidades da Administração Setorial (Câmpus, Faculdades, Institutos e Escola); e a Unidade Suplementares (Humap).

Organograma

Pensada para aprimorar os procedimentos educacionais, científicos e administrativos, a estrutura visa proporcionar aos estudantes mais agilidade e acesso aos processos. Acesse o organograma da UFMS: www.ufms.br/universidade/organograma/

UFMS Câmpus de Campo Grande

Curso de Engenharia de Alimentos

Endereço: Cidade Universitária, Caixa Postal 549

Cidade: Campo Grande

CEP 79070-900

Telefone: (67) 3345-7936

E-mail: eali.facfan@ufms.br

Site: <https://facfan.ufms.br/>

Diretor(a) da Unidade: Fabiane La Flor Ziegler Sanches

Perfil e Histórico do Câmpus

A Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) teve a sua origem em 1962. Com a criação do Estado de Mato Grosso do Sul (MS), foi concretizada a federalização da instituição, que passou a se denominar Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul pela Lei Federal nº 6.674, de 5 de julho de 1979, com sede em Campo Grande, capital do Estado de MS.

A UFMS possui cursos de graduação e de pós-graduação, presenciais e a distância, nas vinte e cinco unidades acadêmicas setoriais, sendo dezesseis na Cidade Universitária e nove Câmpus nos municípios de Aquidauana (CPAQ); Chapadão do Sul (CPCS); Corumbá (Câmpus do Pantanal - CPAN); Coxim (CPCX); Naviraí (CPNV); Nova Andradina (CPNA); Paranaíba (CPAR); Ponta Porã (CPPP); e Três Lagoas (CPTL), além de atender a EaD em polos nos diversos municípios do Estado.

Na Cidade Universitária, a Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (Facfan) foi instituída em 2017 e atualmente oferta os cursos de Engenharia de Alimentos – Bacharelado (diurno), Farmácia - Bacharelado (diurno), Nutrição - Bacharelado (diurno) e Tecnologia em Alimentos - Tecnólogo (noturno), bem como os cursos de pós-graduação em Biotecnologia (Mestrado e Doutorado), em Biotecnologia e Biodiversidade (Doutorado) e em Ciências Farmacêuticas (Mestrado).

A formação da Facfan justificou-se pela concepção interdisciplinar, resultante da integração existente entre as áreas do conhecimento dos cursos ofertados. Através das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa, extensão, empreendedorismo e inovação, a Facfan propicia aos discentes, docentes e técnicos condições de atuar como força transformadora da realidade local, regional e nacional, assumindo o compromisso de buscar soluções para o desenvolvimento e construção de uma sociedade justa, ambientalmente responsável, com respeito a diversidade em um ambiente inclusivo.

Atualmente, a Facfan conta com um quadro docente de 46 professores, dos quais 40 doutores, e 44 em regime de trabalho de Dedicção Exclusiva. Conta, ainda, com um corpo técnico composto por 51 servidores.

Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da Facfan pode ser acessada através do PDU Facfan 2020-2024.

Curso de Engenharia de Alimentos

Apresentação do Curso

A UFMS oferta desde 2011 o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, de três anos de duração e estrutura curricular fundamentada nas características socioeconômicas do Estado de Mato Grosso do Sul.

Diante de avaliação criteriosa dos indicadores de sucesso do Curso de Tecnologia em Alimentos, e a fim de consolidar a formação acadêmica e atuação profissional mais abrangente e dinâmica na Área de Alimentos, o Núcleo Docente Estruturante do Curso De Tecnologia em Alimentos, propôs a criação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos em período integral, possibilitando maior participação dos acadêmicos em visitas técnicas, estágios e projetos de excelência em ensino, pesquisa e extensão, de forma a contribuir com o desenvolvimento das instituições, bem como atender demandas em torno da formação de quadros profissionais, com habilidades e competências mais convergentes com as necessidades da região.

Diante desta percepção e após estudos, pesquisas e análise de viabilidade da criação do curso, a proposta foi aprovada pelo Conselho Universitário da UFMS, e culminou na criação do Curso de Engenharia de Alimentos, com o início de sua implementação no primeiro semestre de 2019, com 40 vagas para ingresso via Vestibular UFMS, Sistema de Seleção Unificado (SISU) ou Programa de Avaliação Seriada Seletivo (PASSE). O curso teve ingresso médio de 40 acadêmicos por ano em 2019, 2020 e 2021. A partir de 2022 foram disponibilizadas 50 vagas para ingressantes.

Quanto ao quadro docente, o curso iniciou em 2019 com 10 professores, todos doutores. Atualmente, a equipe é composta por doze professores, todos doutores e com dedicação exclusiva. O Curso tem como pilares: inovação e empreendedorismo, desenvolvimento da indústria de alimentos e habilidades de comunicação e relacionamento interpessoal, permitindo desenvolver no profissional egresso do Curso de Engenharia de Alimentos a capacidade crítica e perfil proativo para resolução de problemas; aptidão de compreender, planejar, desenvolver e implantar sistemas, processos e produtos; habilidade de integrar equipes multiprofissionais; bem como desenvolver o espírito empreendedor e de liderança que possibilite tomada de decisões, transformações e adequações em seu ambiente de trabalho, atentos à realidade socioeconômica e, ambiental e cultural do ambiente em que estão inseridos.

Desde a sua implantação, o Curso de Engenharia de Alimentos tem realizado inúmeras atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação, visando proporcionar uma formação interdisciplinar e transversal, desenvolvendo as competências e habilidades do Engenheiro de Alimentos e também contribuindo para o desenvolvimento regional do estado de MS. Neste contexto, muitas atividades foram desenvolvidas ao longo dos anos de atuação em parceria com diversas organizações.

Histórico de Implantação do PPC do Curso

O PPC do curso de Engenharia de Alimentos foi desenvolvido evidenciando o processo de ensino de forma dinâmica e interativa. As disciplinas propostas têm como objetivo promover competências e habilidades necessárias às demandas contemporâneas para atuação em diferentes organizações, corroborando o trabalho em equipe, relacionamento interpessoal, empreendedorismo e gestão estratégica para resolução de problemas atrelados à eficiência, ética e sustentabilidade.

O PPC do curso foi atualizado em dois momentos desde sua criação, em 2019, a fim de atender às novas DCNs para os Cursos de Engenharia (versão 2020) bem como corresponder às perspectivas modernas de formação profissional no campo da Engenharia de Alimentos (versão 2023). Os componentes curriculares do Curso foram concebidos a fim de contribuir para a formação do acadêmico como um todo, cobrindo várias dimensões do conhecimento necessárias a um profissional da área. As principais dimensões que permeiam o processo formativo no Curso são: técnica, política, desenvolvimento pessoal, cultural, ética e social.

A Estrutura Curricular permite valorizar a interdisciplinaridade e instigar os acadêmicos a estabelecer conexões entre os saberes necessários para a sua plena capacitação profissional. Além disso, o corpo docente é robusto e multidisciplinar, permitindo que os conteúdos das áreas de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos sejam abordados por profissionais com formação acadêmica e experiência na área de Alimentos e áreas afins, tornando o aprendizado mais próximo da realidade profissional do futuro engenheiro de alimentos.

Código e-MEC: 1448079

Habilitação: Não se aplica

Grau Acadêmico Conferido: Bacharelado

Modalidade de Ensino: Presencial

Regime de Matrícula: Semestral

Tempo mínimo e máximo de integralização (em semestre):

- Proposto para Integralização Curricular: 10 Semestres
- Mínimo CNE: 10 Semestres
- Máximo UFMS: 15 Semestres

Carga Horária Mínima (em horas):

a) Mínima CNE : 3600 horas

b) Mínima UFMS: 3831 horas

Número de Vagas Ofertadas por Ingresso: 50 vagas

Número de Entradas: 1

Turno de Funcionamento: Matutino, Vespertino, Sábado pela manhã e Sábado à tarde

Página do Curso: <https://facfan.ufms.br/graduacao/engenharia-de-alimentos/>

Atos legais de autorização, reconhecimento e/ou renovação de reconhecimento

• Autorização de curso e-MEC nº1448079

A proposta de criação do Curso foi aprovada pelo Conselho Universitário da UFMS através da Resolução nº 57, Conselho Universitário (Coun), de 4 de julho de 2018, que aprova a criação e implantação do Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado, na modalidade presencial, na Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, com quarenta vagas, turno de funcionamento integral. Como o curso é recente, ainda não ocorreram avaliações do MEC para reconhecimento e/ou renovação de reconhecimento.

Conceito preliminar de Curso - CPC e Conceito de Curso - CC

A gestão do Curso de Engenharia de Alimentos considera a autoavaliação institucional como instrumento para aprimoramento contínuo e planejamento das ações do Curso e de seu Projeto Pedagógico. Como o curso é recente, ainda não ocorreram avaliações externas.

A Comissão Setorial de Avaliação realiza uma reunião a cada semestre para discutir os resultados da Autoavaliação de cada curso com sua respectiva coordenação. A coordenação do curso de Engenharia de Alimentos, após essa reunião, convoca o Núcleo Docente Estruturante (NDE) para expor os pontos fortes, as potencialidades e os pontos fracos do curso levantados pela sua comunidade acadêmica (alunos, técnicos e professores). Um Plano de Ação é elaborado para atender as demandas levantadas na Autoavaliação e posteriormente, estas ações sugeridas pelo NDE são levadas ao Colegiado do curso para deliberação e, caso aprovadas, implementação.

O relatório de autoavaliação institucional juntamente com o Plano de Ação são apresentados para a comunidade acadêmica em reuniões semestrais. No plano são listadas as fragilidades e as oportunidades de melhoria e para cada uma é proposta uma ação, indicando a quem é direcionada e o que se pretende obter, buscando a resolução do problema ou melhoria do aspecto mencionado. A avaliação da situação das ações propostas em planos de ação anteriores é acompanhada regularmente, verificando se a ação foi concluída e o resultado atingido e/ou seu andamento.



O NDE e o Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos estão atentos aos indicadores de desempenho do curso e buscam estratégias para otimizá-los. Dos 4 anos de funcionamento do Curso, 2 anos se desenvolveram no contexto da Pandemia do Covid-19, em que a UFMS prontamente elaborou e disponibilizou o Guia de Atividades Acadêmicas para o período de pandemia de Covid-19, oferecendo informações, orientações e ações importantes aos estudantes, servidores técnicos e professores. Houveram várias versões atualizadas do Plano de Biossegurança da UFMS, sendo a última publicada em abril de 2022 Portaria RTR 1278/ 2022.

Durante a pandemia e no contexto de Estudo Remoto Emergencial (ERE), o Curso de Engenharia de Alimentos mostrou sua preocupação e acompanhou o processo de ensino-aprendizagem dos acadêmicos. Algumas ações foram realizadas no início da Pandemia e se mantiveram no retorno das aulas presenciais como apoio pedagógico, como flexibilização de horários, atendimentos individualizados aos acadêmicos, disponibilização de conteúdo complementar em ambiente virtual e encontros motivacionais.

Necessidades Socioeconômicas e Socioambientais do Curso

No ano da criação do curso (2019), o Mato Grosso do Sul tinha uma população estimada em 2.778.986 habitantes, dos quais 895.982 residentes em Campo Grande (IBGE, 2020). O setor industrial do estado está direcionado para o beneficiamento de produtos vindos principalmente do setor agropecuário como grãos, carnes, leite, cana e mandioca. O parque industrial do estado é constituído basicamente por quatro polos. O Polo de Campo Grande se destaca e é liderado pelos municípios de Campo Grande, Terenos e Sidrolândia, com segmentos industriais frigoríficos, lácteos, de farinhas, farelos e óleos. A política industrial está voltada para a implantação e expansão de unidades. O objetivo é diversificar a base econômica e promover o incremento da riqueza e renda estadual (SEMAGRO, 2018).

O estado apresenta condições edafoclimáticas favoráveis para a expansão da Agricultura e da Agropecuária, possibilitando a produção de matérias-primas com sustentabilidade, para a agroindústria, desde que obedecendo o manuseio adequado, que também resulta em aumento de produtividade sem a expansão da área agrícola.

A formação de Engenheiros de Alimentos auxilia no desenvolvimento econômico, sustentável, social e ambiental da região Centro-Oeste através da inovação no setor de produção de alimentos da região, com geração de novos produtos, processos e serviços, além de promover estudos inovadores de soluções inéditas para problemas multiáreas e, conseqüentemente, contribuir para a dinamização do conhecimento científico e tecnológico em riqueza, postos de trabalho e bem-estar social.

O curso de Engenharia de Alimentos tem especial significado para Mato Grosso do Sul (MS), pois possibilita oportunidades para que o estado explore vantagens competitivas diante do seu forte sistema agroindustrial, bem como amplie o uso sustentável da sua sociobiodiversidade. Diante das potencialidades do estado, aliado às vantagens da capacitação de profissionais, a UFMS conta com infraestrutura e recursos humanos que permitem a realização de projetos de pesquisa e inovação em produção de alimentos, com cerne em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos favorecendo uma transição de sustentabilidade mais ampla, associado a conceitos sobre economia verde, capital natural e economia circular.

Identificação do Coordenador de Curso

Coordenador: Prof. Dr. João Renato de Jesus Junqueira

E-mail: eali.facfan@ufms.br

Telefone: (67) 3345-3780



Breve currículo:

Engenheiro de Alimentos (2013), Mestre (2015) e Doutor (2018) em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Lavras (UFLA). Possui Pós-Doutorado na área de Ciências Agrárias pela Universidade Federal de Lavras (UFLA) (2019) e especialização em Engenharia de Controle e Automação (2021) (ANHANGUERA). É professor Adjunto A2 da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição / FACFAN da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) em regime de trabalho DE, em exercício desde 2019. Foi coordenador dos Cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos (UFMS) (2019-2021) e substituto imediato da Coordenação de Gestão Acadêmica da FACFAN (2021). Foi substituto imediato da Coordenação dos Cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos (2022-1). Atualmente é coordenador dos Cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos (desde novembro de 2022). Participa do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE/UFMS. Orientou 3 alunos de graduação. Nos últimos 5 anos publicou 13 artigos científicos e 4 capítulos de livros. Tem experiência na área de Engenharia de Processos, com ênfase em Secagem e Desidratação de Materiais Biológicos, Tecnologias Emergentes de Conservação de Alimentos e Operações Unitárias na Indústria de Alimentos.

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) tem por objetivo atuar no processo de concepção, consolidação, avaliação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

Entre as suas atribuições destacam-se cumprir as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia, analisar e avaliar os planos de ensino dos componentes curriculares, conduzir os trabalhos de reestruturação curricular sempre que necessário, supervisionar as formas de avaliação e monitoramento do Curso, definidas pelo Colegiado, acompanhar as atividades pedagógicas do corpo docente, acompanhar o efetivo cumprimento das atividades teóricas e práticas, zelando pela integração curricular interdisciplinar.

O NDE Curso de Engenharia de Alimentos da Facfan foi constituído por meio da Portaria No. 3 GAB/FACFAN/UFMS, DE 24 DE JANEIRO DE 2022, da Diretoria da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, para o biênio 2022/2024, com os seguintes docentes:

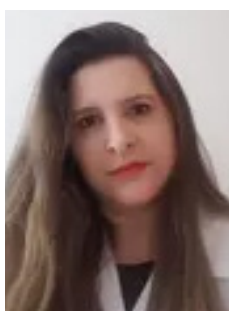
Membro docente	Data de Admissão	Titulação	Regime de Trabalho	Permanência sem interrupção no NDE
Mariana Ferreira Oliveira Prates	12/12/2012	Doutor	DE	24 meses
Luisa Freire Colombo	26/01/2021	Doutor	DE	12 meses
Raquel Pires Campos	05/02/2014	Doutor	DE	12 meses
Luciana Miyagusku	23/04/2012	Doutor	DE	12 meses
Camila Gabriel Kato	12/01/2021	Doutor	DE	12 meses

Dos cinco docentes que compõem o NDE, três têm formação em Engenharia de Alimentos e três participaram da elaboração e implantação do curso. Todos os cinco membros possuem titulação de doutorado e atuam em regime de dedicação exclusiva.

Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso, definido como unidade didático-científica, é responsável pela supervisão das atividades didáticas do curso, pela orientação aos acadêmicos, com vistas a sua efetiva integração no âmbito comunitário e do desempenho de cada um deles, no cumprimento de suas obrigações.

O colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos da Facfan foi constituído por meio da Portaria No. 28 GAB/FACFAN/UFMS, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2021, da Diretoria da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, para o biênio 2022/2024, com os seguintes docentes:



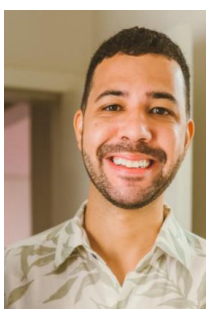
Danielle Bogo



Luciana Miyagusku



Mariana Ferreira Oliveira Prates



João Renato de Jesus Junqueira

Corpo Docente do Curso

Atualmente, o curso de Engenharia de Alimentos conta com um quadro docente de 12 professores, todos doutores e em regime de trabalho de Dedicção Exclusiva.

Nome do docente	Titulação	Regime de Trabalho	Vínculo empregatício (estatutário, CLT, etc)	Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)
Camila Gabriel Kato	Doutorado	DE	Estatutário	24 meses
Danielle Bogo	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
João Renato de Jesus Junqueira	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Juliana Rodrigues Donadon	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Luciana Miyagusk	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Luísa Freire Colombo	Doutorado	DE	Estatutário	24 meses
Marcela de Rezende Costa	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Mariana Ferreira Oliveira Prates	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Priscila Aiko Hiane	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Raquel Pires Campos	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Rita de Cássia Avellaneda Guimarães	Doutorado	DE	Estatutário	48 meses
Thaísa Carvalho Volpe Balbinoti	Doutorado	DE	Estatutário	42 meses

Os docentes do curso também possuem experiência e maturidade científica, além de reconhecimento nacional e internacional, no desenvolvimento de projetos de pesquisa e inovação, dentro da perspectiva de abordar os biomas Cerrado e Pantanal, com destaque para o desenvolvimento de produtos, processos e tecnologias sustentáveis, agregando valor às cadeias produtivas do agronegócio. Adicionalmente, parte do corpo docente também possui experiência internacional e na indústria.

São dezenas de projetos de pesquisa aprovados e concluídos e/ou aprovados e em andamento, com fomento interno e externo, envolvendo grupos de pesquisa cadastrados nos Diretórios de Pesquisa do CNPq (Grupos de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFMS; Pós-coleita e processamento de produtos vegetais - UFMS).

Capacitação do Corpo Docente

O corpo docente é robusto e multidisciplinar, permitindo que os conteúdos das áreas de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos sejam abordados por profissionais com formação acadêmica e experiência na área de Alimentos e áreas afins, tornando o aprendizado mais próximo da realidade profissional do futuro engenheiro de alimentos.

Os docentes se preocupam com a constante aperfeiçoamento, atualização, capacitação e desenvolvimento profissional através de cursos: Curso de formação em ead: fundamentos e práticas da educação a distância; Curso de formação em tics: estratégias para o ensino remoto emergencial; Tecnologias emergentes para o processamento de alimentos; Especialização em Engenharia de Controle e Automação; Unit Operations in Chemical Engineering; Curso de formação inicial à docência na Educação Superior; Curso de Coordenação e Gestão de Cursos de Graduação; Auditor Interno da Norma ISO/IEC 17025; Lógica Aplicada na Escrita Científica; Delineamento de Experimentos (DdE) Avançado; Extensão universitária em aprimoramento da gestão e governança do cooperativismo da agricultura familiar; Resolução de problemas da Engenharia Química usando EXCEL/VBA; Conteúdos científicos, recursos e soluções da American Chemical Society; Práticas Pedagógicas Inovadoras e Metodologias para o Ensino Superior; Técnicas e instrumentação analítica para controle de qualidade de alimentos; Extensão universitária em Semana de Desenvolvimento Profissional - A Empatia e Resiliência como pilar; Empreendedorismo e Inovação.

Os docentes do curso também priorizam a participação em eventos de relevância na área de alimentos que promovem o intercâmbio de informações, discussões profundas e conexões com pesquisadores e profissionais da área como: Congresso Internacional da Agroindústria; SINATEX Simpósio de Frutos Nativos e Exóticos; Ciclo de palestras em Análise Sensorial; Congresso Internacional Online em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Seminário Estadual da Guavira, Semana do desenvolvimento pessoal; Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência; Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos; Semana Integrada da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul; ENEMP - Congresso Brasileiro de Sistemas Particulados; Atualização em assuntos regulatórios para a indústria de carnes; Congresso Nacional de Laticínios; Semana do Laticinista; Conexão FEA - queijos: novas perspectivas à luz da ciência; Conferência Internacional da Cadeia Produtiva de Alimentos; Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA; Workshop de Tecnologia Social - Tecnologia Social e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável na Amazônia; Webconferência do sig bioma biodiversidade, manifestações e culturas alimentares na América Latina: valorização da sociobiodiversidade e agregação de valor aos produtos alimentícios do extrativismo; Maratona de Inovação da Feira de Tecnologias Engenharias e Ciências do Mato Grosso do Sul; Agroecol Virtual: A Sociobiodiversidade Cerratense e Pantaneira: manejo dos espaços e conservação dos recursos; Semana pedagógica da UFMS.

Destaca-se o credenciamento de 11 docentes para a oferta de disciplinas com carga horária, total ou parcial, a distância.

Corpo discente

Informar o quantitativo anual do corpo discente, nos últimos 5 anos, se for o caso: ingressantes; matriculados; concluintes; estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em trabalho de conclusão de curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de programas internos e/ou externos de financiamento (por ano).

	2019	2020	2021	2022	2023
Vagas ofertadas	40	40	50	50	50
Ingressantes	32	40	34	43	52
Vagas ociosas	-	-	-	6	
Matriculados	37	72	106	131	161
Concluintes	-	-	-	-	-
Estrangeiros	-	-	-	-	1
Matriculados em estágio	-	-	-	-	5
Matriculados TCC	-	-	-	-	
Bolsas (assistências estudantil)	7	21	10	24	11
Participantes de Proj. Pesquisa	5	9	10	9	0
Participantes de Pro. Extensão	2	2	3	3	0
Intercâmbio Internacional	-	-	-	-	-

Os acadêmicos são incentivados à participação de ações inovadoras, com atendimento a políticas de inclusão e participação de docentes/estudantes: atividades orientadas de ensino, projetos e programas de ensino, monitorias, projetos de pesquisa, projetos de extensão, equipes de competição, Empresa Júnior, parceria com incubadoras, participação/organização de eventos técnico-científicos, além do incentivo a realização de estágios não curriculares, permitindo ao acadêmico aplicação do conhecimento teórico-prático adquirido em sala de aula para propor soluções diversas na área de alimentos. Destaca-se a oferta regular da disciplina de Libras aos acadêmicos, contribuindo para acessibilidade social no Curso.

Infraestrutura

A infraestrutura do Curso permite abordar os conteúdos das ementas por técnicas de aprendizagem adequadas concentradas nos laboratórios da Unidade de Ciência de Alimentos - UNICAL e da Unidade de Tecnologia de Alimentos - UNITAL.

LABORATÓRIOS UNITAL – UNIDADE DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

A Unidade de Tecnologia de Alimentos (UNITAL - UFMS), inaugurada no ano de 2017, apresenta uma infraestrutura de cerca de 600 m² de área construída, projetada como duas plantas de agroindústrias: uma de processamento de produtos de origem animal e outra para processamento de produtos de origem vegetal e panificação, com áreas de recepção da área suja seguida de área de apoio para análises iniciais de controle de qualidade, seguindo com layout sem contaminação cruzada. O projeto inovador comporta equipamentos de escala semi-industrial e uma infra-estrutura capaz de atender as demandas de projetos de pesquisa, ensino e extensão da graduação e pós-graduação, além de duas salas de aula para atividades de ensino e extensão, denominadas Sala Cerrado e Sala Pantanal.



Laboratórios UNITAL – Unidade de Tecnologia de Alimentos



Sala de Aula Pantanal

Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal e Panificação (LPVP)

O laboratório possui 81,45 m² e está situado no Setor 3, Bloco 25, sala 09, no prédio da UNITAL da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Técnicas de laboratório: Carolina Turatti Oliveira e Mariana Rezende Fragoso
Docente responsável: Juliana Rodrigues Donadon



Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal e Panificação (LPVP)

Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal (LPOA)

O laboratório possui 81,45 m² e está situado no Setor 3, Bloco 25, sala 10, no prédio da UNITAL da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Técnicas de laboratório: Carolina Turatti Oliveira e Mariana Rezende Fragoso
Docente responsável: Prof. Luciana Miyagusku



Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal e Panificação (LPVP)

LABORATÓRIOS UNICAL – UNIDADE DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Anteriormente denominado de Departamento de Tecnologia de Alimentos, foi a principal unidade de pesquisa, ensino e extensão do grupo de Alimentos. Com a criação da UNITAL, os laboratórios de tecnologia de alimentos foram transferidos e, a unidade passou a se denominar Unidade de Ciência de Alimentos - UNICAL. Atualmente concentra suas atividades nos laboratórios de preparo, avaliação e conservação de amostra; microbiologia de alimentos; desenvolvimento tecnológico e inovação; análise instrumental; microscopia e análises físicas de alimentos; e análise físico-química de alimentos.



Unidade de Ciência de Alimentos (UNICAL)

Laboratório de Microbiologia de Alimentos (LMA)

O Laboratório possui 69 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 17 no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Luciana Miyagusku

Técnicos de laboratório: Maurício Fernandes



Laboratório de Microbiologia de Alimentos (LMA)

Laboratório de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (LDTI)

O Laboratório possui 48 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 20, no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: João Renato de Jesus Junqueira

Técnicos de laboratório: Aline Carla Inada e Maurício Fernandes



Laboratório de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (LDTI)

Laboratório de Análise Instrumental (LAI)

O Laboratório possui 12 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 21, no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Raquel Pires Campos

Técnico de laboratório: Marcio Olívio Figueiredo Vargas



Laboratório de Análise Instrumental (LAI)

Laboratório de Microscopia e Análises Físicas de Alimentos (LAMAF)

O Laboratório possui 12 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 27, no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Danielle Bogó

Técnicos de laboratório: Márcio Olívio Figueiredo Vargas e Camila Jordão Candido



Laboratório de Microscopia e Análises Físicas de Alimentos (LAMAF)

Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos (LFQA)

O Laboratório possui 108 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 26, no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Danielle Bogó

Técnicos de laboratório: Márcio Olívio Figueiredo Vargas e Camila Jordão Candido



Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos (LFQA)

Laboratório de preparo, avaliação e conservação de amostra (LAPAC)

O Laboratório possui 24 m² e está situado no Setor 2, Bloco 18, sala 32, no prédio da Unidade de Ciência de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Priscila Aiko Hiane

Técnicos de laboratório: Camila Jordão Cândido, Aline Carla Inada e Maurício Fernandes

LABORATÓRIOS - UNIDADE ADMINISTRATIVA DA FACFAN

Laboratório de Informática - FACFAN

O Laboratório possui 27.38 m², com capacidade para 20 pessoas, e está situado no Setor 1, Bloco 19, sala 201, no prédio da Unidade Administrativa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Karine de Cássia Freitas Gielow

Técnicos de laboratório: Willian Rafael Gonçalves Soares e Taiz Siqueira Pinto

Laboratório de Análise Sensorial - FACFAN

O Laboratório possui 19.86 m², formado pela área de distribuição e área do provador, e está situado no Setor 1, Bloco 19, sala 002, no prédio da Unidade Administrativa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição.

Docente responsável: Fabiane La Flor Ziegler Sanches

Técnicos de laboratório: Willian Rafael Gonçalves Soares e Ana Paula Tinti

Demais laboratórios específicos vinculados diretamente à gestão administrativa e acadêmica da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, e seus respectivos responsáveis podem ser consultados na PORTARIA Nº 56-GAB / FACFAN / UFMS, DE 16 DE AGOSTO DE 2022.

Biblioteca do Câmpus

O Sistema de Bibliotecas da UFMS possui um acervo com mais de 450 mil exemplares, incluindo livros físicos e digitais, revistas, CDs, DVDs à disposição da comunidade Universitária, por meio do cadastro de usuário. Interessados sem vínculo institucional têm acesso ao acervo por meio de consulta local.

Além do acervo físico, multimídias, livros digitais, a comunidade universitária também conta com o acesso às seguintes plataformas e serviços:

Catálogo Pergamum | Sistema Integrado de Bibliotecas (SisBI) On-line

O Catálogo Pergamum apresenta os materiais existentes nas Bibliotecas da UFMS e as normas referentes à padronização de trabalhos acadêmicos.

Portal de Periódicos CAPES | On-line

É um dos maiores acervos bibliográficos do mundo e que possibilita o acesso à produção científica mundial, atualizada e de qualidade. Disponibiliza bases de dados textuais e referenciais em todas as áreas do conhecimento, incluindo artigos, teses, patentes, trabalhos publicados em eventos, livros eletrônicos, entre outros documentos.

Comutação Bibliográfica (Comut)

Proporciona o acesso a documentos não existentes no Sistema de Bibliotecas da UFMS. Por meio do Comut, o usuário pode adquirir documentos técnico-científicos presentes em bibliotecas brasileiras e internacionais, como por exemplo: artigos de periódicos, capítulos de livros, dissertações e teses, anais de eventos e relatórios técnicos.

Cursos de Capacitação

Estudantes, pesquisadores, professores e técnicos administrativos interessados em treinamento podem dirigir-se a unidade para:

- Treinamento no Uso do Portal de Periódicos da CAPES
- Treinamento no Uso das Normas da ABNT
- Visita Orientada na Biblioteca



Biblioteca Central

Acervo Bibliográfico do Curso

O Curso de Engenharia de Alimentos dispõe de Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC) e Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC).

As bibliografias básicas e complementares de cada Componente Curricular foram referenciadas pelo NDE através do Relatório de Adequação de Bibliografia Básica e Complementar (Processo SEI 23104.032269/2022-14). O relatório comprova a adequação entre as bibliografias disponíveis e os conteúdos relacionados às disciplinas obrigatórias e optativas do Curso. As bibliografias estão atualizadas, havendo compatibilidade do acervo ao projeto pedagógico atual, à matriz curricular e ao perfil do corpo docente. Há compatibilidade entre o número de vagas autorizadas (50 por ano) e a quantidade de exemplares disponíveis no acervo (por título físico, assinatura de acesso pela UFMS, ou recurso disponível na web).

Ações Exitosas

O curso de Engenharia de Alimentos participa de diversas ações inovadoras, com atendimento a políticas de inclusão e participação de docentes e estudantes: atividades orientadas de ensino, projetos e programas de ensino, monitorias, equipes de competição, Empresa Júnior, parceria com incubadoras, participação e organização de eventos técnico-científicos, participação em projetos de pesquisa e em projetos de extensão.

Apoio ao Discente

A cada ingresso de acadêmicos o Curso de Engenharia de Alimentos realiza uma recepção de calouros que envolve os alunos calouros, veteranos e servidores no intuito de promover a integração e despertar o sentimento de pertencimento ao Curso.

RECEPÇÃO DE CALOUROS 2019

A Recepção de Calouros da primeira turma do Curso de Engenharia de Alimentos contou com a colaboração dos alunos do curso de Tecnologia de Alimentos e Nutrição que receberam os calouros de forma calorosa. O evento iniciou-se com um café da manhã de boas vindas aos recém acadêmicos, em seguida a apresentação de todos os docentes do Curso e a explanação sobre o projeto pedagógico do Curso e horário de aulas.



Recepção de calouros do Curso de Engenharia de Alimentos

Postado por: Danilo Vegini De Matos Matos



Faculdade de
Ciências Farmacêuticas,
Alimentos e Nutrição

[Clique na foto para aumentar](#)

A Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição vem divulgar a toda comunidade acadêmica as atividades da Recepção de calouros do Curso de Engenharia de Alimentos.

- Dia 18/fev:

Local: Unidade 6

Horário: 07:15 h às 11:00 h

Recepção dos calouros pelos alunos de Tecnologia em Alimentos e de Nutrição, com dinâmica de ambientação.

Não haverá aula no período matutino neste dia.

- Dia 19/fev:

Local: Teatro Glauce Rocha

Horário: 07:15 h às 11:25 h

Evento oficial da UFMS para recepção de calouros

Não haverá aula neste dia.

- dia 20/fev:

Local: Unital

Horário: 07:15 h às 09:15 h

Apresentação do Curso: Projeto pedagógico, COE, TCC, Atividades Complementares, Pesquisa, Extensão, etc.

Participação dos docentes e técnicos da equipe do Curso de Engenharia de Alimentos.

Horário: 09:15 h às 11:15 h

Os acadêmicos de Tecnologia em Alimentos farão um tour com os calouros pelo campus (UTASP, Unidade 6, Unital, Prédio novo da Facfan, RU, Biblioteca...).

Não haverá aula neste dia.

- dia 21/fev:

Local: Auditório do LAC

Horário: 19:00 às 22:00 h

Momento de Integração dos acadêmicos dos Cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos, com presença de docentes e de egressos do Curso de Tecnologia em Alimentos.

Palestra técnica da Área de Alimentos e motivacional.

As aulas acontecerão normalmente para a Engenharia de Alimentos nos dias 21 e 22/fev, período matutino.

RECEPÇÃO DE CALOUROS 2020

Em 2020, além da programação oficial da UFMS, o curso realizou uma roda de conversas para apresentação dos professores, apresentação do curso e atividade prática de produção de refrigerante de manga verde.



RECEPÇÃO DE CALOUROS 2021

Em virtude da pandemia do Covid-19, a Recepção de calouros foi realizada em formato remoto. O evento contou com uma programação oficial da UFMS e uma roda de conversas online para apresentação do curso e dos professores.



RECEPÇÃO DE CALOUROS 2022

Em 2022 houve o retorno às atividades presenciais na UFMS. A ação de recepção aos calouros foi organizada pelos acadêmicos do curso, com apoio da coordenação de curso e dos docentes do curso. Além das eventuais atividades e apresentações, nesse ano foi realizado um luau de integração dos acadêmicos dos cursos de Engenharia de Alimentos e Tecnologia em Alimentos.



RECEPÇÃO CALOUROS 2022			
UFMS			
FACEXA			
DCE			
SEGUNDA 01/03	TERÇA 02/03	QUARTA 09/03	QUINTA 10/03
"Alimentos"	"UFMS e Luau"	"Facexa e UFMS"	"Acolhimento"
Coordenação de Curso 07h00	Reitoria e Kits 8h00	Direção e Alimentos 07h00	Ent. Estudantes e DCE 8h00
Local: setor 1, bloco 6, sala 60405	Local: Teatro Glauce Rocha	Local: auditório do LAC	Local: Teatro Glauce Rocha
café da manhã 08h00	LUAU Alimentos 18h00	Roda de Conversa 19h00	Show de Verão 19h00
Local: setor 1, bloco 6, sala 60405	Local: Unital	Local: Teatro Glauce Rocha	Local: Teatro Glauce Rocha

Durante a pandemia e no contexto de Estudo Remoto Emergencial (ERE), o Curso de Engenharia de Alimentos mostrou sua preocupação e acompanhou o processo de ensino-aprendizagem dos acadêmicos. Algumas ações foram realizadas no início da Pandemia e se mantiveram no retorno das aulas presenciais como apoio pedagógico, como flexibilização de horários, atendimentos individualizados aos acadêmicos, disponibilização de conteúdo complementar em ambiente virtual e encontros motivacionais.

ENCONTRO COM A PSICÓLOGA DA UFMS

Em 2021, o curso promoveu, remotamente, uma palestra com a psicóloga da UFMS, que abordou o tema: Saúde mental - Universidade - Pandemia, promovendo um momento de diálogo, informação e acolhimento.

RODA DE CONVERSA

SAÚDE MENTAL · UNIVERSIDADE · PANDEMIA

Juliana Goulart -
psicóloga PROAES

11 DE JUNHO · 18H30

LINK:
[HTTPS://MEET.GOOGLE.COM
/WWC-YKZM-CWQ](https://meet.google.com/wwc-ykzm-cwq)

FACFAN UFMS

No retorno às atividades presenciais em 2022 foi percebido pela equipe docente do Curso e relatado pelos próprios acadêmicos a dificuldade de adaptação às aulas na Universidade. Para orientar e aconselhar os acadêmicos, auxiliando-os na jornada acadêmica no Curso de Engenharia de Alimentos, foi realizada uma palestra pela psicóloga da UFMS Juliana Goulart. A profissional abordou temas como: organização da nova rotina, bem estar e autocobrança.



Dentre as atividades de apoio, algumas são propostas institucionais previstas no calendário acadêmico da UFMS.

DEM PARA UFMS

Para orientações sobre a profissão escolhida, existem lives no Canal Extensão UFMS no Youtube do Programa “Vem pra UFMS”. Um bate-papo descontraído e informativo com professores e acadêmicos. O público pode interagir via chat com os participantes. As ações promovem a divulgação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS, com ênfase em estudantes do ensino médio e curso preparatórios para vestibular, de forma a captar novos candidatos a ingressos, além de compartilhar com os acadêmicos conhecimentos voltados à área técnica e à inserção do profissional da área de alimentos no mundo do trabalho.

DEM PARA UFMS - 2.0 - 08/09/2020

https://www.youtube.com/watch?v=CXREK_T5LKE&lc=UgyzwNGgLRO2mwrC3IR4AaABA

YouTube BR

Pesquisar

Powered by streamYard

VEM PRA UFMS 2.0 LIVES ENGENHARIA DE ALIMENTOS Curso da FACFAN

UFMS

$\sin^2 \theta + \cos^2 \theta = 1$
 $\sin(2\theta) = 2 \sin \theta \cos \theta$
 $\cos(2\theta) = \cos^2 \theta - \sin^2 \theta$
 $\tan(2\theta) = \frac{2 \tan \theta}{1 - \tan^2 \theta}$
 $\sin^2 \theta = \frac{1 - \cos(2\theta)}{2}$
 $\cos^2 \theta = \frac{1 + \cos(2\theta)}{2}$
 $\tan^2 \theta = \frac{1 - \cos(2\theta)}{1 + \cos(2\theta)}$

Repetição das principais mensagens do chat

- Extensão UFMS Boa Tarde Pessoal! Sejam bem-vindos a mais uma live da UFMS
- Extensão UFMS Participe pelo chat, envie suas dúvidas ou comentário. Qual dos cursos de hoje, você tem interesse em cursar?
- Extensão UFMS Entre em contato com o curso de farmácia pelo e-mail farmacia.facfan@ufms.br

VEM PRA UFMS 2.0 - FACULDADE DE ALIMENTOS (FACFAN)

Extensão UFMS 2,05 mil inscritos Inscrever-se

20 Compartilhar Download

Ocultar replay do chat

O que é a Engenharia de Alimentos? Como ingressar na UFMS? - 08-12-2020
https://www.youtube.com/watch?v=ywF7qp_ugEI



Pesquisar



O que é a Engenharia de Alimentos? Como ingressar na UFMS?



Conhecendo a Engenharia de Alim...
48 inscritos

Inscriver-se

19



Compartilhar

Download



VEM PRA UFMS - Pensando no futuro (Engenharia de Alimentos) - 14/09/2021
<https://www.youtube.com/watch?v=gEpe0EaTBZc&t=537s>



Pesquisar



Vem pra UFMS - Pensando no futuro (Engenharia de Alimentos)



Extensão UFMS
2,05 mil inscritos

Inscriver-se

51



Compartilhar

Download



Repetição das principais mensagens do chat

- de produtos alimentícios! Italias, biscoitos, massas, etc.
- Celeste Cruz - A sessão de pizzas... bolos... biscoitos... na disciplina de panificação é extraordinariamente maravilhosos!
- Yasmin Cabral - obrigada pelo apoio e incentivo Celeste e Luciana, com certeza mudou minha mente
- Joao Renato de Jesus Junqueira - o Curso é apaixonante!!!
- Luciana Miyagusku - Alimento agrega!!!
- Celeste Cruz - Yasmin, você vai amar nossos profs... Todos TOP!
- Gizele Maria A. Leite - Sim, as aulas práticas em geral são excelentes e as visitas são ótimas como a Thifani disse ❤️
- Danielle Bogo - Verdade Celeste! uma das aulas mais saborosas do curso!!!
- Luciana Miyagusku - @Gizele Maria A. Leite, que ótimo você compartilhar a sua vivência no curso de Tecnologia em Alimentos.
- Celeste Cruz - Jefferson, as Boas Práticas durante a manipulação e processamento dos alimentos foi decisiva e fundamental neste período de Covid 19 para o fornecimento de alimentos seguros e com qualidade.

Ocultar replay do chat

Vem Pra UFMS - Engenharia de alimentos - 13 de out. de 2021
<https://www.youtube.com/watch?v=ODliKulyzxc>



DEMORA PRA UFMS - CIÊNCIA PRA QUÊ?
UNITAL/ LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DO ALIMENTO - 24/11/2021
<https://www.youtube.com/watch?v=UYQKOTyzk6M>



VEM PRA UFMS Pensando no futuro – Engenharia de Alimentos - 12/05/2022
<https://www.youtube.com/watch?v=EgqOOSyIldw&t=10s>



Realização de atividades de extensão no Edital n. 75/2022 Proece/UFMS Vem pra UFMS visitando as Escolas Estaduais Lúcia Martins Coelho e Prof. Emygdio Campo Widal, respectivamente.



SEDEP - SEMANA DE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL

A Semana de Desenvolvimento Profissional (SEDEP) tem o objetivo de aproximar os alunos e egressos ao mercado de trabalho. Além da integração com empresas e instituições, os participantes têm acesso gratuitamente a palestras e workshops ministrados por profissionais de destaque.

As atividades são diversificadas, apresentando importantes discussões da formação pessoal e profissional para o mercado de trabalho. Além da programação geral institucional, a FACFAN tem programação específica com roda de conversa com os egressos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e profissionais abordando temas relacionados à área de Alimentos.



A Comissão do Estágio (COE) do Curso é ativa e promove ações diversas, como reuniões de orientação para elaboração de currículo e para participação em entrevistas de estágio e divulgação de vagas.

PALESTRA : ELABORAÇÃO DE CURRÍCULO E ENTREVISTAS

A COE convidou o professor Marcelo da ESAN - UFMS, para um bate-papo com os acadêmicos com orientações sobre elaboração de currículo e para participação em processos seletivos.



A equipe do Curso de Engenharia de Alimentos apresenta-se atuante e atenta com o fortalecimento do curso e com o desenvolvimento de habilidades e competências necessárias às demandas atuais das organizações. Neste sentido, o corpo docente atua incentivando acadêmicos a estabelecer contato com professores e acadêmicos de outros cursos de graduação e dos programas de Pós-graduação da UFMS e a participação em ações institucionais, além de possibilitar aos acadêmicos cursarem disciplinas optativas em qualquer área do conhecimento na UFMS.

O planejamento da matriz curricular do Curso foi desenhado de forma a evitar a retenção de acadêmicos, distanciando nos semestres as disciplinas de seus pré-requisitos, além de reduzir o número de disciplinas com pré-requisitos. Os docentes acompanham e orientam os acadêmicos disponibilizando horários de atendimento extraclasse, estabelecendo atividades supervisionadas e orientadas.

A coordenação, apoiada pelo Colegiado de Curso, acompanha o desempenho dos acadêmicos em todas as disciplinas, com especial atenção às disciplinas com maiores índices de reprovação. Nestes casos, discute-se com os docentes estratégias para melhorar os índices de sucesso na disciplina e reofertas. Além das atividades extras previstas para recuperação de nota, são disponibilizados monitores, horários extras de atendimento e maior número de avaliações.

AULÃO DE TERMO

Para auxiliar na recuperação de desempenho e nota dos alunos da disciplina de Termodinâmica Aplicada, em junho de 2022, foi ministrado o “AULÃO DE TERMO” pela docente Luísa Freire, com resolução de problemas e atividades.



CAFÉ COM ALIMENTOS

São desenvolvidas ações interdisciplinares e integradoras entre os docentes de diversas áreas que ministram disciplinas para o curso como o Café com alimentos. O Café com Alimentos é uma reunião informal, com coffee break de acolhimento, planejada pelo NDE e realizada pela equipe de docentes do núcleo específico do Curso de Engenharia de Alimentos. São convidados, a cada semestre, todos os professores de outras unidades da administração setorial (UAS) da UFMS que ministram disciplinas básicas e profissionalizantes para os acadêmicos do Curso de Engenharia de Alimentos.

O principal objetivo da ação é apresentar a estes docentes informações relevantes sobre o curso e atuação no mercado de trabalho, de forma a sensibilizá-los a contextualizar a disciplina ministrada, direcionando exemplos práticos para a Área de Alimentos. Os reflexos dessa ação são positivos para o curso pois temos professores mais engajados em aplicar os conceitos básicos na área de alimentos, num ciclo virtuoso que contribui para o processo de ensino-aprendizagem.



Tecnologias

O curso de Engenharia de Alimentos contempla o uso de metodologias ativas e inovadoras com interface entre conhecimentos teóricos e práticos que buscam dinamizar o processo de ensino-aprendizagem, além de promover o protagonismo do acadêmico possibilitando que se torne sujeito ativo de seu processo de aprendizagem.

As tecnologias da informação e comunicação (TICs) são utilizadas para a realização de aulas dialogadas e/ou expositivas, com acesso à internet em todo o campus e em laboratórios de informática, com uso de softwares específicos, utilização do Plataforma Moodle / AVA-UFMS.

Os discentes são fomentados a atualizações de tecnologia da informação e uso de ferramentas a distância, visando a capacidade de adaptação a novas funções. Dessa forma, o Curso fomenta a capacidade de liderança, o envolvimento em equipe e conhecimentos das novas tecnologias emergentes possibilitando aos acadêmicos contatos com diferentes demandas do mundo do trabalho.

Principais ações e atividades de Ensino

As Ações de Ensino são atividades extracurriculares que compõem o fazer pedagógico da UFMS e visam estimular o sucesso dos estudantes para a conclusão do Curso de Graduação, em alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional e o Plano Pedagógico Institucional da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

Os discentes são fomentados a participação em cursos da UFMS de línguas estrangeiras (francês, espanhol e inglês) e de libras, contribuindo para acessibilidade social no Curso.

Outra forma de articulação teoria-prática ocorre pelos estágios não curriculares. A COE articula junto às concedentes de estágio a elaboração de planos de atividades que permitam o desenvolvimento acadêmico alinhado com o perfil desejado do egresso concomitante ao atendimento das demandas das empresas. Adicionalmente, a coordenação do Curso junto ao NDE e ao colegiado, elabora os horários de aula disponibilizando períodos livres durante a semana, permitindo maior flexibilidade para atividades extracurriculares.

Desde 2021 acadêmicos do curso realizam estágio não curricular em diversas empresas: Chanton Confeitaria LTDA; ADM do Brasil LTDA; All Line Foods; Green Importadora e Comércio de Produtos Naturais Ltda-ME; Mix Nutri, entre outros.



EMPRESA JÚNIOR CETALI

Por meio da participação acadêmica na Empresa Júnior CETALI os alunos articulam a teoria com a prática, através do conhecimento apropriado em sala de aula para propor soluções diversas a empresas da área de alimentos.

A CETALI - Consultoria em Alimentos é a Empresa Júnior formada pelos estudantes dos cursos de Engenharia e Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Além dos estudantes, conta com um time de professores e técnicos qualificados e empregados a auxiliar na construção e entrega dos projetos. A empresa foi fundada em 2019 com os acadêmicos da primeira turma de Engenharia de Alimentos que buscavam meios de colocar em prática os conhecimentos teóricos obtidos em sala de aula. O principal intuito da CETALI é potencializar as micro, pequenas e médias empresas da área de alimentos, prestando soluções acessíveis, seguras e inovadoras.



PROJETO DE ENSINO – NEPI

O Núcleo de Estudos em Processos Industriais (NEPI), é composto por acadêmicos e docentes do Curso de Engenharia de Alimentos. Por definição, os Processos Industriais são uma série sistemática de operações – que podem ser mecânicas, físicas ou químicas – que produzem ou fabricam algo no final de todos eles. Especificamente, o NEPI desenvolve atividades e ações relacionadas a Processos na Indústria de Alimentos.

O projeto foi executado de forma virtual, com reuniões periódicas, onde foi possível a interação e participação dos acadêmicos na apresentação e desenvolvimento da proposta. Os acadêmicos ficaram responsáveis por delimitar os temas, e contactar palestrantes de diferentes setores da Indústria de Alimentos. Foram abordados com profundidade temas relacionados aos Processos Industriais.

PRÊMIO LATA DE INOVAÇÃO

De modo a auxiliar na formação técnica sólida e multidisciplinar nas áreas de ciência, tecnologia e engenharia de alimentos, além da atuação inovadora e criativa, os alunos do sétimo período desenvolvem na disciplina de Embalagens para Alimentos, sob orientação da professora Luísa Freire um projeto de uma embalagem e rotulagem para um produto alimentício. Ao longo de todo o semestre eles passam por todas as etapas de desenvolvimento da embalagem, resgatando conhecimentos adquiridos ao longo do curso promovendo a interdisciplinaridade. Ao fim do semestre, o protótipo da embalagem é apresentado para uma banca examinadora, composta por professores das disciplinas correlatas, e o melhor projeto ganha o Prêmio Lata de Inovação.



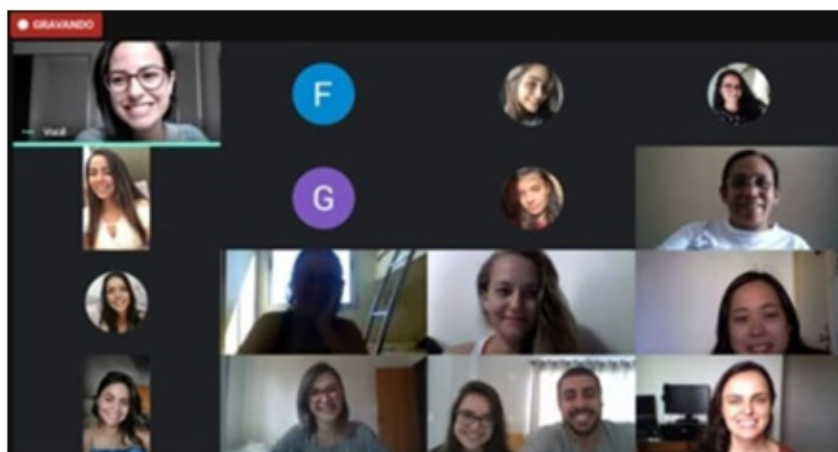
Projeto vencedor do 1º Prêmio Lata de inovação



RODA DE CONVERSAS EMPREENDEDORISMO

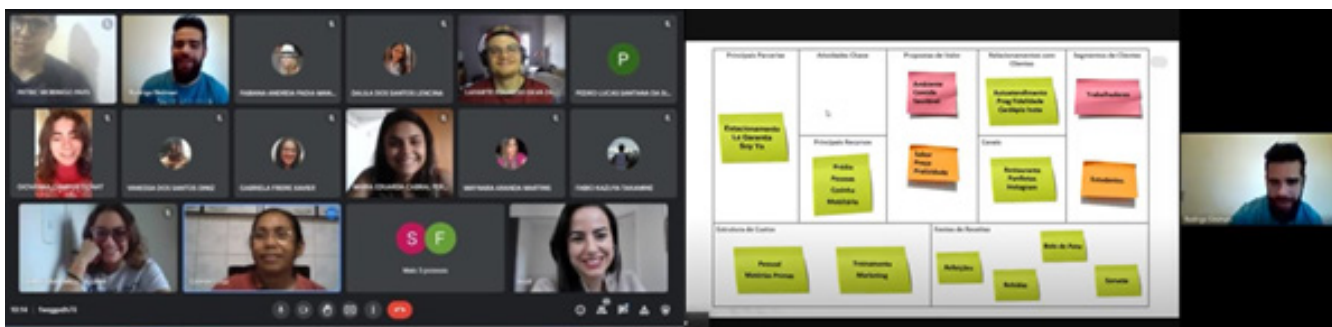
Na disciplina de Empreendedorismo, os calouros de 2021 tiveram a oportunidade de um bate-papo sobre as dificuldades e sucessos em empreender no setor de alimentos.

O encontro aconteceu no formato remoto e contou com a participação de representantes da Interiorana (SP), produtora de cervejas artesanais; Vida Veg (MG), produtora de alimentos veganos; Sou Raiz (MG), produtora de cafés especiais; e da Nutricionista Mariana Batista, sob mediação da professora Luísa Freire.



DESENVOLVENDO UM MODELO DE NEGÓCIOS

Em 2021, na disciplina de Empreendedorismo, os alunos desfrutaram de uma aula sobre plano de negócios com o Analista do Sebrae, Rodrigo Sleiman. Após uma excelente manhã de trocas e aprendizados, os alunos tiveram a oportunidade de desenvolver ao longo do semestre um modelo de negócios para um novo produto no setor de alimentos, sob orientação da professora Luísa Freire. No fim do semestre, os grupos apresentaram o novo produto para o Rodrigo, que, na ocasião, elegeu o projeto “Embalagem térmica sustentável para Apps de delivery” como o vencedor.



EMPREENDEADORISMO



EMBALAGEM TÉRMICA SUSTENTÁVEL PARA APPS DE DELIVERY



GRUPO 2: GIANE QUADROS, JÚLIA MELO, LEANDRA TEIXEIRA, MAYNARA MARTINS E PEDRO LUCAS

Projeto vencedor - Melhor Inovação

REPORTAGEM SOBRE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Na disciplina de Microbiologia de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos, sob responsabilidade da professora Luciana Miyagusku, é proposto fornecer ao acadêmico suficientes informações sobre o conhecimento sobre a microbiota que está presente nos alimentos, abordando aplicações práticas do conhecimento, por meio de introdução ao controle de qualidade, conhecimento de documentos regulatórios e desenvolvimento de habilidades básicas em técnicas laboratoriais.

Nas atividades de aulas práticas visando fortalecer o conhecimento repassado durante as aulas teóricas, o acadêmicos adquire noções de segurança em laboratório de análises de alimentos; noções de Boas Práticas em Laboratório de análises de alimentos; desenvolve várias técnicas em análises laboratoriais para investigação de indicadores microbiológicos para controle de qualidade; noções para investigação de microrganismos patogênicos de importância em alimentos (contagem de *Escherichia coli*, contagem de *Staphylococcus aureus*, contagem de *Bacillus cereus* e Pesquisa de *Salmonella* spp.), assim como, exercitar a interpretação de resultados analíticos frente a legislação.

As atividades proposta e resultados podem ser evidenciados por meio da matéria veiculada na TV UFMS, via you tube "https://youtu.be/u5X_EHCXQtA"

A ESTRELA DA QUALIDADE

A disciplina de Análise e Controle de Qualidade de Alimentos é ministrada pela professora Luísa Freire aos acadêmicos do 4º semestre e tem como objetivo fornecer aos alunos informações sobre tópicos relativos à análises e controle de qualidade de alimentos, apresentando fundamentação teórica e aplicações práticas para compreender os métodos e ferramentas envolvidos no controle de qualidade de alimentos de modo a estimular e capacitar sua visão crítica, autônoma e evolutiva do conhecimento, além de desenvolver habilidades de absorver e desenvolver novas tecnologias e solucionar problemas com visão ética e humanística, em atendimento às demandas regulatórias e da sociedade.

Ao longo da disciplina ocorrem três competições entre os acadêmicos de modo a estimular a dedicação e envolvimento na disciplina, além de colaborar para permanência e motivação dos acadêmicos no curso.

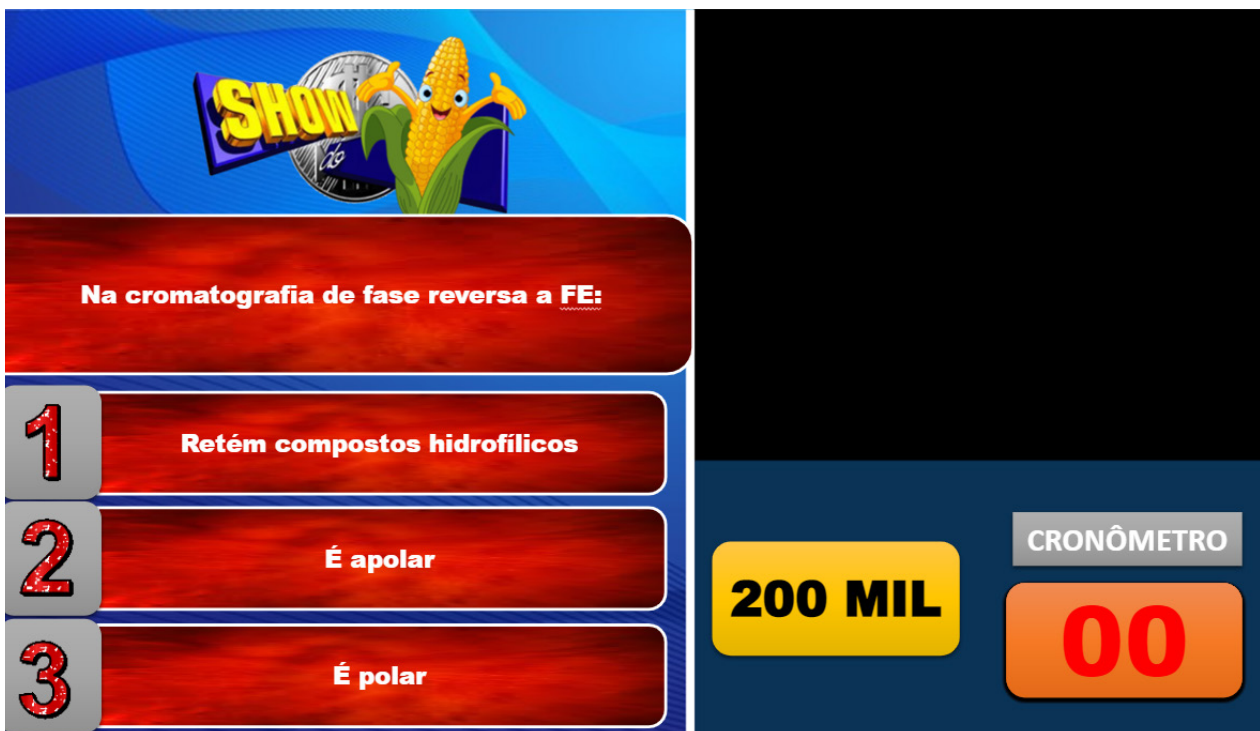
A primeira competição ocorre ao longo das aulas em que os alunos são convidados como voluntários para solução de problemas e resolução de exercícios, a cada interação, o aluno recebe uma estrela. Ao fim da disciplina, o aluno com maior número de estrelas ganha um prêmio. Na primeira edição, a aluna vencedora foi Paloma Galvão Barros Silva.



Na segunda competição: “Descomplicando o lab”, os alunos devem escolher uma norma de segurança no laboratório e elaborar um vídeo curto que é postado no Instagram em parceria com o projeto de extensão “Conhecendo a Engenharia de Alimentos”, visando a difusão e a democratização do conhecimento, de forma a contribuir com o desenvolvimento local e com a formação integral dos acadêmicos. O vídeo que obtiver o maior engajamento do público ganha um prêmio. Na primeira edição, o grupo vencedor era composto pelos acadêmicos: Ana Clara, Felipe, Júlia de Carvalho e Maria Beatriz.



A terceira competição é o “Show do Milhão”, em que os grupos devem acertar o maior número de perguntas até chegar a pergunta valendo um milhão. O grupo vencedor ganha estrela dupla para somar às demais estrelas da competição 1.



Visitas Técnicas

Diversas disciplinas do núcleo profissionalizante realizam visitas técnicas, contextualizando o conhecimento abordado em sala de aula e aproximando o acadêmico do campo de trabalho profissional.

VISITAS TÉCNICAS 2019

A primeira visita técnica do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS, realizada junto à disciplina de Empreendedorismo, sob responsabilidade da professora Raquel Pires Campos, foi na empresa Picolé Frutos Do Mato. A técnica aposentada do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFMS e proprietária da empresa, Darli Castro Costa, apresentou a empresa e conversou com os alunos sobre as dificuldades e vantagens de criar o seu próprio negócio.



Os alunos da disciplina também visitaram a Incubadora Municipal para conhecer um pouco a história das empresas Angi Chocolates e Mel Serra do Bodoquena, que através do empreendedorismo viram uma oportunidade incrível de crescer e se tornarem excelentes empresas, com muita inspiração e amor pelo seu trabalho.



Alunos da disciplina Introdução a Engenharia de Alimentos, juntamente com a professora Mariana Ferreira Oliveira Prates, realizaram uma visita técnica na indústria de suplementos alimentares do Brasil, a Mix Nutri. A visita teve o intuito de aproximá-los de um dos principais campos de trabalho do Engenheiro de Alimentos, apresentando mais sobre o curso e a atuação profissional.



Os acadêmicos do 2º semestre matriculados na disciplina “Sistema Agroindustrial Alimentar”, sob responsabilidade da professora Raquel Pires Campos, realizaram visita técnica à agroindústria Guariroba Sabor da Terra, onde foi possível conhecer todo funcionamento da empresa.



Em virtude da pandemia do Covid-19, as visitas técnicas foram suspensas nos anos 2020 e 2021, com retorno em 2022.

VISITAS TÉCNICAS 2022

A partir das disciplinas Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos, Instrumentação e Instalações Industriais e Projetos na Indústria de Alimentos I, sob responsabilidade dos professores Camila Gabriel Kato, João Renato de Jesus Junqueira e Raquel Pires Campos, respectivamente, os discentes realizaram visitas técnicas em indústrias do setor de bebidas: Grupo RFK e também no setor de alimentos: Sabor da Terra e Vó Ermínia Alimentos.



Os acadêmicos do 8º semestre matriculados na disciplina Instrumentação e Instalações Industriais, sob responsabilidade do professor João Renato de Jesus Junqueira, realizaram visita técnica à Indústria Multinacional ADM, onde foi possível conhecer todo funcionamento da empresa, desde a recepção de matérias-primas, processamento e controle de qualidade.



Como parte das atividades didáticas da disciplina “Gerenciamento da Qualidade e da Segurança na indústria de alimentos” foi realizada uma visita técnica na Unidade 2 do Frigorífico JBS em Campo Grande - MS.

Na visita os acadêmicos conheceram os principais programas de qualidade e voltados à segurança de alimentos desenvolvidos na indústria, bem como conheceram todo o processo produtivo desenvolvido na unidade.

A visita contribuiu para o melhor conhecimento dos acadêmicos da profissão do Engenheiro de Alimentos, assim como para a divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos da UFMS.



Alunos da disciplina Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças, juntamente com a professora Raquel Pires Campos, realizaram visitas técnicas na empresa Ellos Comércio de Hortifruti, em Campo Grande; e na agroindústria familiar de Terenos - MS, sob responsabilidade da Vanilce Aparecida Souza dos Santos. Através das visitas foi possível conhecer todo funcionamento das empresas, desde a recepção de matérias-primas, processamento, embalagem e cuidados na pós-colheita de frutas e hortaliças.

Realizaram visita técnica na Agência Estadual de Metrologia – AEM/MS é uma autarquia Estadual, vinculada à Secretaria de Estado de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico, Produção e Agricultura Familiar – SEMAGRO, que tem como finalidade a execução das atividades delegadas de metrologia legal e controle de qualidade e execução das atividades de bens e serviços no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul, como órgão delegado do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia). Em especial acompanharam as atividades do Laboratório de Fiscalização e Ensaio de Alimentos Pré-Medidos.



Os acadêmicos do 1º e 5º semestres, matriculados nas disciplinas de Empreendedorismo e Legislação na Indústria de Alimentos, sob responsabilidade da professora Raquel Pires Campos, visitaram a Incubadora Municipal de Alimentos Norman Edward Hanson, em que tiveram a oportunidade de acompanhar a produção de queijos. Também tiveram oportunidade de conhecer o Living Lab, LABORATÓRIO DE PROTOTIPAGEM DE NEGÓCIOS INOVADORES/STARTUPS DO SEBRAE MS, onde receberam palestra sobre produtos Plant Based.



Os acadêmicos do 5º semestre também tiveram a oportunidade de realizar visita técnica na empresa Picolé Frutos Do Mato e na Guariroba Sabor da Terra onde foi possível conhecer todo funcionamento das empresas, desde a recepção de matérias-primas, processamento e controle de qualidade e importância do atendimento às legislações, além de aprender sobre a sua história e caminhada desde sua criação.



Na visita técnica ao Frigorífico do Grupo JBS, como parte complementar do ensino na disciplina de “Ciência e Tecnologia de Carnes”, ministrada em 2022, os acadêmicos conheceram todas as etapas de abate de bovinos e a parte de industrialização de supergelados (hambúrguer e almôndegas), incluído todo o fluxo desde o recebimento de matéria-prima até a expedição do produto final.

A visita oportunizou ao acadêmico, conhecer um sistema de gestão da qualidade e de processos desenvolvidos na indústria e relacionados a segurança de alimentos e de controle documental das etapas do processo produtivo.

Os acadêmicos puderam ter contato com o dia a dia de uma empresa de grande porte e certificada internacionalmente, sendo assim, a visita contribuiu para fixação do conhecimento adquirido na disciplina e do

papel que o Engenheiro de Alimentos pode desempenhar, desta forma, colocá-los em contato com prováveis empregadores e pessoas chave no processo de seleção da equipe técnica que trabalha na empresa.



Eventos Científicos INTEGRA

Realizado desde 2017, o Integra UFMS é o maior evento de Ciência, Tecnologia, Inovação e Empreendedorismo do estado de Mato Grosso do Sul. O objetivo é reunir em um só local o resultado das atividades ligadas a Programa Institucional de Bolsas da Iniciação Científica (Pibic), Programa Institucional de Bolsas da Iniciação à Docência (Pibid), Programa de Educação Tutorial (PET), Extensão Universitária (Enex) e Empresas Juniores da UFMS e a Feira de Tecnologias, Engenharias e Ciências de Mato Grosso do Sul (Fetec-MS).

A partir dos projetos de ensino, pesquisa e extensão, os alunos do curso de Engenharia de Alimentos realizaram importantes contribuições nas edições online em 2020 e 2021 e na edição presencial em 2022 do Integra/ UFMS.

No INTEGRA 2020 os discentes do curso apresentados os seguintes trabalhos:

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE FRUTO VERDES E MADUROS DE LARANJINHA DE PACU
Isabete Rodrigues da Silva¹, Juliana Rodrigues Donadelli², Davielle Boga³, Marcos Otávio Figueiredo Viegas⁴, Jussara Pires Campos⁵
Pibic

RESUMO – A espécie *Psidium cattleianum* (Miq.) Radlk., conhecida como laranjinha de pacu é um fruto encontrado no Pantanal, utilizado como fonte de pectina e pode ser utilizado em produtos como sucos, doces, geleias entre outros. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físicas e químicas do suco juntamente com a casca de frutos de laranjinha de pacu em dois estados de maturação, maduro e verde. Os frutos de laranjinha de pacu foram obtidos no município de Corumbá-MS e congelados internos no laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacéuticas, Alimentos e Nutrição da UFMS. Os frutos foram lavados em água corrente para a retirada de resíduos. Cada uma das amostras foi triturada sem sementes, depois armazenada em plástico polietileno. Foram determinados conteúdos de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos, pH e ácido titulável. Os valores médios para umidade foram 77,51% para amostra madura e 65,88% para verde. Foram analisados para os amidos: maduros e verdes, respectivamente, valores médios de 5,80% e 0,91% de amido; 1,90% e 2,27% de lipídios; 1,54% e 2,36% de proteínas; 4,54% e 8,18% de carboidratos. Ambas as amostras demonstraram pH ácido, no qual, a amostra madura apresentou 4,80 e a amostra verde 3,57. Por fim, o ácido titulável apresentou 4,7% para o fruto maduro e 0,6% para o verde. Os frutos verdes e maduros apresentaram características físico-químicas diferenciadas que podem contribuir no processamento desse fruto nativo do Pantanal e com grande potencial alimentar. Desta forma, o uso desse fruto ainda pouco conhecido pode favorecer a valorização dos produtos regionais, com agregação de valor a partir do extrato sustentável.

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE GUAJIRA (CAMPOANENSIS SPF) COM UTILIZAÇÃO DE SACAROSE COMO AGENTE OSMÓTICO
Marli Elzen Costa Ribeiro¹, João Renato de Jesus Junqueira²
Pibic

RESUMO – A guajira ou gabiroba (*Campomanesia sp.*) é um fruto nativo do Cerrado, assim como outros frutos nativos apresenta grande perecibilidade e poucos métodos que permitem sua conservação. Dentre os vários métodos empregados para extensão da vida útil e estabilidade de alimentos perecíveis, a desidratação osmótica (DO) é um processo simples e barato, que auxilia o consumo dos produtos em regiões distantes do local de produção e em períodos de entressafra. O presente trabalho estudou a desidratação osmótica de cascas de guajira em solução de sacarose na concentração de 50°Brix. Foram avaliadas as cinéticas de perda de água (PA) e ganho de sólidos (GS) durante 15, 45, 60, 90 e 180 minutos de processo. Os frutos utilizados nos experimentos foram adquiridos na AGRATER (Campo Grande, MS, Brasil), sendo higienizados e despolipados manualmente. As cascas foram armazenadas em refrigerador à 0 e 3°C até sua utilização. As cascas foram descongeladas a temperatura ambiente e imersas na solução osmótica. Utilizou-se o método gravimétrico para monitorar a PA e GS durante tempos pré-determinados. Após a DO, as amostras foram removidas da solução e imersas em banho de gelo, para cessar a transferência de

ACETIÇÃO E ESTABILIDADE DE GELEIA DE CALDO DE CANA E ABACAXI DURANTE ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES AMBIENTE
Rozan Alves Lima¹, Mariana Pereira Oliveira Pires²
Pibic

RESUMO – A geleia é uma bebida extraída de cana de açúcar, muito apreciada, de alto valor nutritivo e baixo custo. Sua base ácido e elevado teor de açúcar e umidade afetam a deterioração do produto, sendo o processamento uma alternativa para agregar valor e aumentar a estabilidade do produto. Este estudo objetivou avaliar a aceticção e a estabilidade física, química e microbiológica de geleia de caldo de cana e abacaxi durante armazenamento ambiente. Foram elaborados três tratamentos de geleia: T1 - sem clarificação; T2 - com clarificação hidrotérmica de caldo e T3 - com polifenol de alúmen, avaliados primeiramente para parâmetros físicos de cor e sensoriais (aceitabilidade e intenção de compra). O tratamento melhor avaliado sensorialmente foi submetido a análises de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, nitro, umidade, lipídios e microrganismos (coliformes totais e termotolerantes, mesofílicos aeróbicos, salmonela, bolores e leveduras), a cada 30 dias por 90 dias. As médias foram submetidas a ANOVA e comparadas por Tukey (p<0,05). A geleia se mostrou bem aceita pelos provadores. Não foi verificada diferença estatística (p<0,05) para os parâmetros físicos de cor e sensoriais entre os três tratamentos de geleia, desta forma somente T1 foi submetida a avaliação de estabilidade. Foi verificada diferença estatística (p<0,05) ao longo do armazenamento para os parâmetros umidade e pH, sendo que os demais permaneceram estáveis no armazenamento. O crescimento microbiano de bolores e leveduras nas geleias esteve dentro dos padrões estabelecidos para geleias comerciais. Não houve alteração de intenção e estabilidade de

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL E POTENCIAIS PARA DESENVOLVIMENTOS DE PRODUTOS
Isabete Araújo Bar¹, Luciana Miyaguchi²
Pibic

RESUMO – O potencial nutricional de várias espécies vegetais e animais nativos do pantanal e do cerrado tem sido tema de pesquisas, existindo a necessidade de desenvolvimento de uma forma adequada de aproveitamento destes recursos. Agregar essas potencialidades materno-primas nativas em receitas de culinária tradicional como uma alternativa para agregar a alimentação da população e possibilitar a exploração econômica sustentável é um desafio. Portanto, neste projeto utilizou-se de revisão bibliográfica com intuito de apresentar um amplo conteúdo a respeito do assunto facilitando o entendimento do mesmo e assim avaliar as características físico-químicas e microbiológicas de carne de jacaré e a sua utilização como potencial matéria-prima no desenvolvimento de produtos alimentícios. Aspectos à nível nutricional refletem na composição dos músculos do animal, e componente mais variável no músculo é o líquido total que não depende do crescimento, mas sim de dieta. A carne é considerada magra apresentando em média 75% de água, 1-2% de gordura, 1% de minerais e menos de 1% de carboidratos. Em relação ao teor de proteínas, média de 23,57 a 24,37%, não apresentando diferença entre os tipos de cortes (filé, lombos, file costado, file dorsal e membrão). Em estudos de análise sensorial a carne de jacaré foi destacada

<https://integra.ufms.br/semana-julina-de-alimentos-ufms/>

<https://integra.ufms.br/caracteristicas-fisicas-e-quimicas-de-fruto-verdes-e-maduros-de-laranjinha-de-pacu/>

<https://integra.ufms.br/desidratacao-osmotica-de-guavira-campomanesia-spp-com-utilizacao-de-sacarose-como-agente-osmotico/>

<https://integra.ufms.br/aceitacao-e-estabilidade-de-geleia-de-caldo-de-cana-e-abacaxi-durante-armazenamento-em-condicoes-ambiente/>

<https://integra.ufms.br/perfil-fisico-quimico-e-microbiologico-de-carne-de-jacare-do-pantanal-e-potencialidades-para-desenvolvimentos-de-produtos/>

<https://integra.ufms.br/a-importancia-dos-frutos-nativos-na-valorizacao-do-conhecimento-tradicional/>

<https://integra.ufms.br/cetali-consultoria-em-engenharia-e-tecnologia-de-alimentos/>
No INTEGRA 2021 os discentes do curso apresentaram os seguintes trabalhos:

BISSORÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AUMENTO DA BIODEGRADABILIDADE
Rafael Santos Gonçalves¹, Filipe Gustavo Costa Nunes², João Renato de Jesus Junqueira³, Thaisa Carolina Viçosa Balthazar⁴

INIC - UFMS

RESUMO - Esta revisão bibliográfica teve por objetivo analisar artigos científicos que contemplaram o processo de bissonação empregado a leveduras *Saccharomyces cerevisiae* bem como o aumento da biodegradabilidade dos alimentos através, como os compostos fenólicos. As informações e dados apresentados foram extraídos de banco de dados e bases de dados científicas. Foi possível constatar que a levedura *Saccharomyces cerevisiae* é amplamente empregada como bioconversor, visando compostos fenólicos, principalmente oriundos de frutas e resíduos agroindustriais, são utilizados como substratos. Os trabalhos realizados reportam a eficácia e a importância da bissonação para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Além disso, estudos relatam aumento significativo na biodegradabilidade dos compostos fenólicos após a bissonação, promovendo valorização nutricional dos produtos desenvolvidos. Esse entendimento permite otimizar e estabelecer técnicas, equipamentos e processos, contribuindo significativamente para os avanços na área de alimentos (SILVEIRA *et al.*, 2016).

Palavras-chave: Bissonantes, Adição, *Saccharomyces cerevisiae*, Compostos fenólicos.

¹ Bolsista CNPQ (INIC) Estudante em rafael@ufms.br, FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
² Coordenador, Estudante em filipe@ufms.br, FIC/MS, UFMS
³ Coordenador, Bolsista de [João Renato de Jesus Junqueira](mailto:joao@ufms.br), FIC/MS, UFMS
⁴ Bolsista, FIC/MS



Bissonação de compostos fenólicos e aumento da biodegradabilidade

PROCESSO DE PARBILIZAÇÃO POR ULTRASSOM
Filipe Gustavo Costa Nunes¹, Rafael Santos Gonçalves², João Renato de Jesus Junqueira³, Thaisa Carolina Viçosa Balthazar⁴

INIC - UFMS

RESUMO - O objetivo de analisar aqui parte da alimentação da grande parte da população mundial, é que significa produtos derivados de diversas formas de beneficiamento do grão. Dentro as formas de beneficiamento de arroz o processo de parbilitação se destaca por proporcionar benefícios, como maior rendimento, melhoria na qualidade nutricional e aumento da vida útil. Os produtos parbilitados são aqueles que não passaram por um processo de germinação do arroz. E no estágio de hidratação que o grão adquire sua forma, necessitando para ser pronto a ser cozido. Embora a parbilitação seja essencial para obtenção de arroz parbilitado, essa etapa do processo apresenta uma desvantagem ambiental, a principal desvantagem é o longo tempo de processamento, entre 8 a 12 horas. Por este motivo, a hidratação por ultrassom torna-se uma estratégia de intensificação do processo, promovendo redução de tempo, de água e de energia.

Palavras-chave: Chave: Arroz Parbilitado, Hidratação de Grãos, Tecnologias Emergentes, Banho ultrassônico.

¹ Bolsista CNPQ (INIC) Estudante em filipe@ufms.br, FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
² Coordenador, Estudante em rafael@ufms.br, FIC/MS, UFMS
³ Bolsista, FIC/MS

Apelo: CNPQ e UFMS.

Agradecimentos: UFMS e FIC/MS.



Processo de Parbilitação por Ultrassom

PROJETO SABORES: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTOS [COMUNIDADES]
Isabela Araújo da Silva¹, Luíza Maria Miyaguchi²

ENEX - UNIVS

RESUMO - O projeto Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal também optou por Salobres do Cerrado e do Pantanal no Distrito Salobres é um projeto de extensão que visa promover a valorização de plantas alimentícias do Pantanal e Cerrado. Com intuito de sensibilizar as comunidades, mostrar a importância de frutos nativos e melhorar a qualidade de vida e produção de vídeos educativos, com resultados adequados para a respectiva comunidade, que demonstram a importância da microscopia na segurança dos alimentos, boas práticas de fabricação (BPF), manipulação adequada dos frutos contribuindo para proporcionar melhores para comercialização do fruto, maior segurança no consumo e como prevenir doenças (infecções e intoxicações) que podem ser evitadas por alimentos. Sobre abordados conceitos básicos de microbiologia e higienização dos frutos. O objetivo de trabalho além de melhorar a qualidade de vida é também a sensibilização dos frutos locais como produtos e aqui para gerar renda para a comunidade. Também serão explorados outros frutos como bacaba, jacatã, amêijo de pantanal, bora, guavira e jatobá.

Palavras-chave: microbiologia, biosegurança, segurança dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos.

¹ Bolsista Estudante em isabela@ufms.br, FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
² Bolsista, FIC/MS

Agradecimentos: A INEX/UFMS por apoiar as atividades como voluntários.



Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal

Projeto Sabores: Boas Práticas de Manipulação de Frutos [Comunidades]

AGROEXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL: DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
Isabela Rodrigues da Silva¹, Patricia Galvão Barros Silva², Mariana Reisende Fogaça³, Zanete Bog⁴, Raquel Pires Campos⁵

ENEX - UNIVS

RESUMO - Os frutos nativos são facilmente encontrados no Pantanal e na área do Cerrado do Estado sul-mato-grossense, apresentando potencialidades nutricionais e processamento dos seus alimentos. Na fabricação de bolachas, as farinhas de grãos nativos apresentam um fator nutritivo mais promissor do que os produtos de origem industrializados. O objetivo deste trabalho é propor o desenvolvimento de materiais de apoio e estimular a elaboração de produtos alimentícios com as espécies nativas, assim como realizar visitas nas comunidades ribeirinhas, técnicas locais no processamento de produtos de origem vegetal. As ações estão vinculadas ao projeto de extensão Agroextrativismo Sustentável, contemplando Salobres do Cerrado e do Pantanal. Foi realizada a fabricação e flocagem da produção de bolachas e biscoitos na Unidade de Tecnologia Alimentar (UTA) da UFMS. O pão foi desenvolvido com 10% de farinha de jatobá em substituição da quantidade de farinha de trigo, enquanto no biscoito a substituição foi de 70% por farinha de bacaba. Os testes foram realizados em laboratório de produtos vegetais e farinha e estão destinados para a produção em unidades artesanais que serão disponibilizadas no Jatobá e café agroextrativismo@ufms.br. Este material está sendo elaborado para as comunidades rurais visando apresentar maneiras de utilizar os frutos nativos em produtos para a comercialização. Formas de ressumo de frutos e maneiras de utilizar o café e comunidade estão sendo os variados, maneiras de aumentar a vida útil dos alimentos. Posteriormente serão realizadas análises físico-químicas e microbiológicas auxiliando na controle de qualidade das farinhas dos frutos e outros produtos elaborados pelas comunidades. É esperado contribuir positivamente com as comunidades e com o público visando compartilhar conhecimentos tanto no preparo e custeio com a produção do alimento quanto maneiras de utilizar os frutos nativos, de forma a apoiar cadeias produtivas sustentáveis a partir do agroextrativismo em Mato Grosso do Sul.

¹ Bolsista FAPES, Estudante em isabela@ufms.br, FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
² Bolsista em [Bolsista em](mailto:patricia@ufms.br), FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
³ Bolsista de área de extensão, Unidade de Tecnologia de Alimentos, Unidade FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
⁴ Bolsista FAPES, Superior de Tecnologia em Alimentos e de [Tecnologia de Alimentos](mailto:zanete@ufms.br), FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br
⁵ Bolsista FAPES, Superior de Tecnologia em Alimentos e de [Tecnologia de Alimentos](mailto:raquel@ufms.br), FIC/MS, UFMS, rafael.santos@ufms.br



Agroextrativismo Sustentável: Desenvolvimento de produtos alimentícios

SEMANA JULINA DE ALIMENTOS UFMSLetícia Bernal Ferreira de Sousa¹; Thaisa Carvalho Volpe Balbinot²;

ENEX - WUJAO

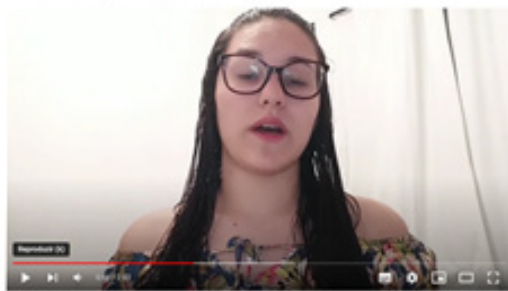
RESUMO – Em 2020 entre os dias 06 e 09 de julho realizamos a Semana Julina de Alimentos UFMS, um evento de caráter acadêmico realizado pelos cursos de Tecnologia e Engenharia de Alimentos da FACCAN/UFMS. Este evento envolve vinculado ao projeto de extensão “Conhecendo a Engenharia de Alimentos UFMS”. A Semana aconteceu no formato remoto, permitindo maior integração e participação de estudantes e profissionais da área de alimentos de várias localidades do Brasil. Segundo Saraya (2015) atividades de extensão, como eventos acadêmicos, agregam aos estudantes reflexões, conhecimentos e relações. O evento abordou uma palestra sobre Planejamento de Vida e Carreira, enquanto todas as demais atividades foram enfiadas para um bate-papo (troca de experiências) com profissionais, em específico Engenheiros e Tecnólogos de Alimentos, atuantes em diferentes empresas, como Unilever, Jasmim, Casmo, Consultoria em Alimentos, Carvajal Tigo e Engenheiros. Chale et al (2019) em seu estudo, evidencia a necessidade da realização contínua de atividades remotas, foi possível notar em nosso evento essa manifestação, pelo fato de que engajamos público externo e comunidade acadêmica, resultando na participação de inscritos em 19 estados brasileiros. A Semana Julina de Alimentos obteve um total de 298 inscritos, media de 140 pessoas na plataforma por dia e registrou satisfação global de 84%.

Palavras-chave: Engenharia de Alimentos, Evento Remoto, Evento Acadêmico.

¹ Bolsista (Projeto de Extensão) Graduação em Engenharia de Alimentos, FACCAN, leticia_bf@ufms.br;
² Orientadora, FACCAN.

Apelo: PROEX/UFMS.

Agradecimentos: Agradecemos a direção e ao cargo docente e discente dos cursos de Engenharia de Alimentos e Tecnologia de Alimentos da FACCAN, aos palestrantes e participantes, que colaboraram em direta ou indiretamente para a execução e sucesso deste evento.



Semana Julina de Alimentos

ORGANIZAÇÃO DA SEMANA JULINA DE ALIMENTOSChristopher Leandro Rodrigues dos Santos¹; Thifani Capucci Barboza²; Rafael Santini Gonçalves³;
Luiza Freire⁴

ENEX - XINGAO

RESUMO – O curso de Engenharia de Alimentos visa formar profissionais qualificados para atuar nas áreas de processos, produção, pesquisa e inovação relacionadas à industrialização e comercialização de alimentos. Neste sentido, a Semana Julina de Alimentos teve como objetivo reunir a comunidade e os estudantes com profissionais, professores e pesquisadores atuantes na área de alimentos para promover o intercâmbio de conhecimentos bem como a divulgação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS para captação de novos ingressantes. O evento foi organizado para cargo docente e discente dos cursos de Engenharia de Alimentos e Tecnologia em Alimentos da UFMS e aconteceu entre os dias 19 e 22 de julho de 2021, em formato online. A programação do evento contemplou a apresentação dos cursos de alimentos da UFMS e palestras em 3 grandes eixos: qualidade, processamento e conservação de alimentos, um total de 198 inscritos, sendo eles alunos de ensino médio, técnico, graduação, pós-graduação e profissionais, participaram do evento. Esses inscritos pertenciam a 21 escolas, institutos e universidades de 11 estados e 57 cidades brasileiras. A divulgação do evento ocorreu através das redes sociais e e-mail, através do intercâmbio de conhecimentos e experiências, a comunidade e os estudantes conheceram as diversas oportunidades de atuação dos engenheiros e tecnólogos de alimentos no mercado de trabalho. Adicionalmente, as palestras ministradas proporcionaram a ampliação dos conhecimentos dos participantes, tornando-os capazes de contribuir o avanço da área alimentícia, através da inovação e incremento da produção sustentável de alimentos. O evento também promoveu a divulgação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS para a comunidade além disso, o envolvimento dos alunos na organização do evento permitiu que estes desenvolvam habilidades relevantes como orientação para superar imprevistos e obstáculos, organização e apoio para a execução de cronogramas, capacidade de comunicação, dinamismo e facilidade em trabalhar em grupo.

Palavras-chave: Engenharia de Alimentos, palestras, qualidade, processos, consultoria.

¹ Bolsista (PROEX) Graduação em Engenharia de Alimentos, FACCAN, christopher_santos@ufms.br;
² Coordenador, Graduação em Engenharia de Alimentos, FACCAN;
³ Coordenador, Graduação em Engenharia de Alimentos, FACCAN;
⁴ Orientadora, FACCAN.



<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6514615/arquivo>

<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6717699/arquivo>

<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6259682/arquivo>

<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6576184/arquivo>

<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6430355/arquivo>

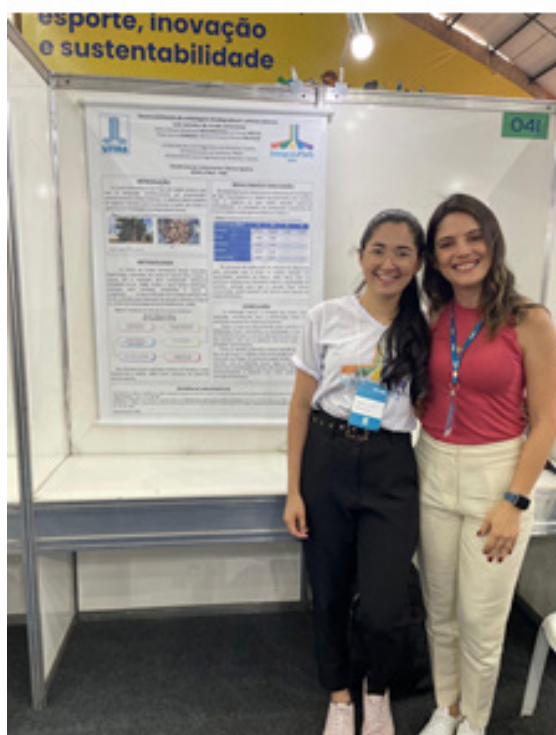
<https://sigproj.ufms.br/api/submissoesPublicas/6215383/arquivo>

No INTEGRA 2022, os acadêmicos de diversos semestre do curso participaram no formato presencial com os seguintes trabalhos:

- VII ENCONTRO ACADÊMICO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS (VII ENATA) / 3ª SEMANA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS (SEALIM 3.0)
- AGROEXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL: COMPARTILHANDO SABERES E PRÁTICAS CULTURAIS LOCAIS
- AGROEXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS DE AGROINDÚSTRIAS RURAIS
- BIOSSORÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS DA FLOR DE PRIMAVERA
- CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DOS COGUMELOS SHIITAKE E FUNGHI SECCHI
- COAGULANTES À BASE DE PLANTAS PARA TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
- DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS ANTIMICROBIANAS COM EXTRATOS DE CORDIA DICHOTOMA
- DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CASCAS DE GUAJIRA UTILIZANDO SOLUTOS ALTERNATIVOS

- EFEITO DO EXTRATO BRUTO DE INGA LAURINA NA OVIPOSIÇÃO DOS INSETOS-PRAGA C. MACULATUS E Z. SUBFASCIATUS EM FEIJÕES
- ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL COM LASCAS DESIDRATADAS DA POLPA DO CARYOCAR BRASILIENSE CAMB
- INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS
- PLANTAS NOTÁVEIS – APROVEITAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Os trabalhos contribuíram para o maior envolvimento dos acadêmicos com atividades de ensino e de pesquisa no Curso de Engenharia de Alimentos da UFMS. Os anais podem ser acessados em: <https://integra.ufms.br/anais-2022/>.



SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFGD

Os estudantes também são incentivados a participar de outros eventos acadêmicos na área de alimentos, com histórico de participação em 2019 e 2022 na Semana de Engenharia de Alimentos da UFGD, em Dourados-MS. A participação em eventos em outras instituições contribui para a atualização dos estudantes sobre temas relevantes da área de alimentos, além de possibilitar a troca de experiências com outros acadêmicos e profissionais da área.

08 de maio de 2019

Acadêmicos dos Cursos de Tecnologia e Engenharia de Alimentos participam da Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos da UFGD.

Postado por: Danilo Vegini De Matos Matos



Os acadêmicos dos Cursos de Tecnologia e Engenharia de Alimentos e o prof João Renato estão participando da Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos da UFGD em Dourados.

Os acadêmicos participarão de palestras, minicursos e visitas técnicas que contribuirão para consolidar a formação profissional em Engenharia de Alimentos.

28 de setembro de 2022

Alunos do Curso de Engenharia de Alimentos da Facfan/UFMS estão participando da 11ª Seali 2022 da UFGD, em Dourados – MS

Postado por: Danilo Vegini De Matos Matos



Entre os dias 28 a 30 de setembro de 2022, alunos do Curso de Engenharia de Alimentos da Facfan/UFMS estão participando da 11ª Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos (Seali) 2022, da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), em Dourados – MS.

O evento, que tem como tema “Aproveitamento de resíduo agroindustriais: integrando a sustentabilidade e o lucro”, objetiva conectar acadêmicos, docentes e profissionais da área de alimentos por meio do compartilhamento de informações e novidades tecnológicas.

Na edição de 2022, dois trabalhos de autoria de alunos do curso foram selecionados para apresentação oral. A aluna Leandra Teixeira dos Santos (6º Período) abordou o tema 'Agroextrativismo sustentável: compartilhando saberes e práticas locais' referente ao projeto de extensão coordenado pela professora Raquel Pires Campos, destacando seus objetivos e metodologia de condução.

A aluna Paloma Galvão Barros Silva (6º Período) apresentou o tema 'Alimentação escolar na Aldeia Córrego Seco: capacitação da comunidade indígena', onde foi possível descrever sobre a experiência obtida nas atividades realizadas nesta aldeia, em função dos trabalhos relacionados ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) – UFMS, coordenado pela professora Camila Medeiros da Silva Mazzeti, e com a participação dos professores João Renato de Jesus Junqueira, Luisa Freire Colombo e Raquel Pires Campos. Ao final do evento, foi realizada uma premiação, onde a aluna Paloma Galvão Barros Silva obteve destaque, sendo considerado o melhor trabalho apresentado na área (1ª colocação).



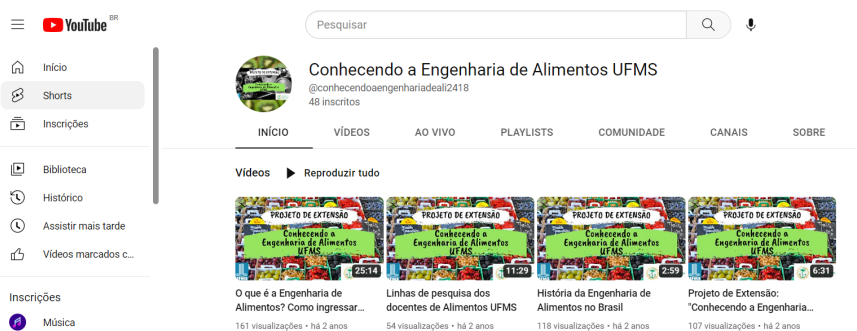
Principais ações e atividades de Extensão

A equipe do Curso é reconhecida pela sua forte atuação extensionista. Com a implementação da curricularização da extensão algumas disciplinas obrigatórias são ofertadas com carga horária parcial na modalidade extensão, permitindo ao acadêmico aplicação do conhecimento teórico-prático em ações voltadas ao atendimento da comunidade externa.

CONHECENDO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS

O projeto de extensão conhecendo a Engenharia de Alimentos, sob coordenação da professora Thaisa C. Volpe Balbinoti, visa promover a divulgação do curso, principalmente para estudantes em fase de vestibular, oriundos de redes públicas e privadas. As ações realizadas permitem que jovens/adultos conheçam e sejam estimulados a cursar a Engenharia de Alimentos na UFMS. Além disso, promove maior interação entre o ambiente acadêmico e a sociedade, de forma que a comunidade compreenda a importância e as vantagens do curso de Engenharia de Alimentos na UFMS. Em geral, as atividades realizadas envolvem a realização de eventos (realizamos a primeira Semana Julina de Alimentos), palestras, entrevistas e apresentação de trabalhos, além do gerenciamento das redes sociais do curso (Instagram e youtube). Infelizmente, devido a pandemia, as atividades do projeto (2020 a 2022) se limitaram a ações online, não sendo possível atividades presenciais.

link do canal do youtube: <https://www.youtube.com/@conhecendoaengenhariadeali2418>



engenhariadealimentosufms Seguindo Enviar mensagem + ...

80 publicações 1.274 seguidores 245 seguindo



Engenharia de Alimentos-UFMS
Faculdade e universidade
Sejam bem-vindos ao nosso perfil oficial
Empresa Júnior @cetalconsultoria
Atlética @aanpee
Eventos @enata.sealim.ufms
linktr.ee/engenhariadealimentosufms

Seguido(a) por seminariodaguavira, fabio.takamine, vallpreta e outras 50 pessoas

VEM AÍ EVENTOS ... ENGENHARIA DE ALIMENTOS UFMS

PUBLICAÇÕES **REELS** **MARCADOS**





Ações realizadas:

WEBCONFERÊNCIA DE ALIMENTOS-UFMS

PALESTRA: MANUTENÇÃO INDUSTRIAL



**16/11 (SEGUNDA-FEIRA)
20:30 H (BRASÍLIA)**

[HTTP://MEET.GOOGLE.COM/YRT-DGZO-DVY](http://meet.google.com/YRT-DGZO-DVY)

***Haverá certificado**

PALESTRANTE: PAULINO BALBINOTI

PAULINO TEM MAIS DE 35 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA ÁREA, COM ATUAÇÕES EM INDÚSTRIAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS.



WEBCONFERÊNCIA DE ALIMENTOS-UFMS

PALESTRA: AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS



**20/11 (SEXTA-FEIRA)
19:30 H (BRASÍLIA)**

<https://meet.google.com/chg-iukw-whr>

***HAVERÁ CERTIFICADO**

PALESTRANTE: CRISTIANI PELEGRINI

ÁREA: SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADA
RAMO DE ATUAÇÃO: INDÚSTRIA DE BEBIDAS



SEMANA JULINA DE ALIMENTOS

O projeto de extensão Semana Julina de Alimentos tem como objetivo reunir a comunidade e os estudantes com profissionais, professores e pesquisadores atuantes na área de alimentos para promover o intercâmbio de conhecimentos, bem como a divulgação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS para captação de novos ingressantes. A segunda edição foi organizada pelos discentes dos cursos de Engenharia de Alimentos, sob coordenação da professora Luísa Freire, e aconteceu entre os dias 19 e 22 de julho de 2021, em formato online.

A programação do evento contemplou palestras em 3 grandes eixos: qualidade, processamento e consultoria de alimentos. Um total de 196 inscritos, sendo eles alunos de ensino médio, técnico, graduação, pós-graduação e profissionais, participaram do evento. Esses inscritos pertenciam a 27 escolas, institutos e universidades de 11 estados e 57 cidades brasileiras.

Através do intercâmbio de conhecimentos e experiências, a comunidade e os estudantes conheceram as diversas oportunidades de atuação dos engenheiros de alimentos no mercado de trabalho. Adicionalmente, as palestras ministradas proporcionaram a ampliação dos conhecimentos dos participantes, tornando-os capazes de conduzir o avanço da área alimentícia, através da inovação e incremento da produção sustentável de alimentos. O evento também promoveu a divulgação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS para a comunidade. Além disso, o envolvimento dos alunos na organização do evento permitiu que estes desenvolvessem habilidades relevantes como criatividade para superar imprevistos e obstáculos, organização e aptidão para execução de cronogramas, capacidade de comunicação, dinamismo e facilidade em trabalhar em grupo.





21/08

Quarta-Feira



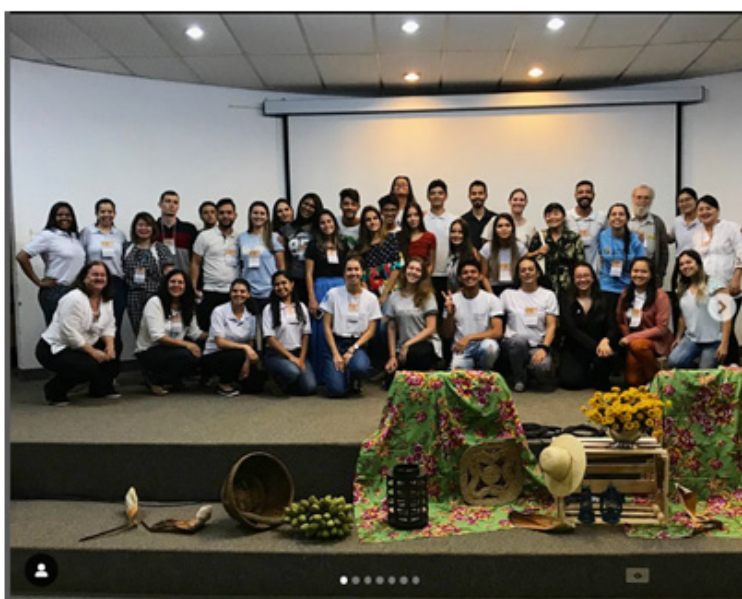
22/08

Quinta-Feira

3º SINATEX

O Sinatex (Simpósio de Frutos Nativos e Exóticos) é um evento de extensão presidido pela Profa. Priscila Aiko Hiane que visa mostrar a importância da valorização de recursos do Cerrado e do Pantanal como fonte de alimento e renda em comunidades rurais, unindo benefícios econômicos a práticas conservacionistas, e conta com a participação de acadêmicos, professores, profissionais do agronegócio, produtores rurais, comunidades tradicionais e empresas do ramo alimentício.

Em sua terceira edição, em 2019, o Sinatex foi realizado juntamente com o V ENATA – Encontro de Tecnologia de Alimentos e a SEALIM 1.0 – Semana de Engenharia de Alimentos. Os três eventos foram articulados juntos por terem temáticas interligadas, e assim foi possível programar num mesmo período, palestras, minicursos, mesas redondas, feiras agroecológicas, exposições e outras atividades integrativas como a degustação de pratos culinários regionais, consolidando bases científico-tecnológicas capazes de alavancar a produção e o consumo dos frutos nativos e exóticos como estratégia para o desenvolvimento econômico e social de Mato Grosso do Sul, além de atrair profissionais e acadêmicos locais e de outros estados.



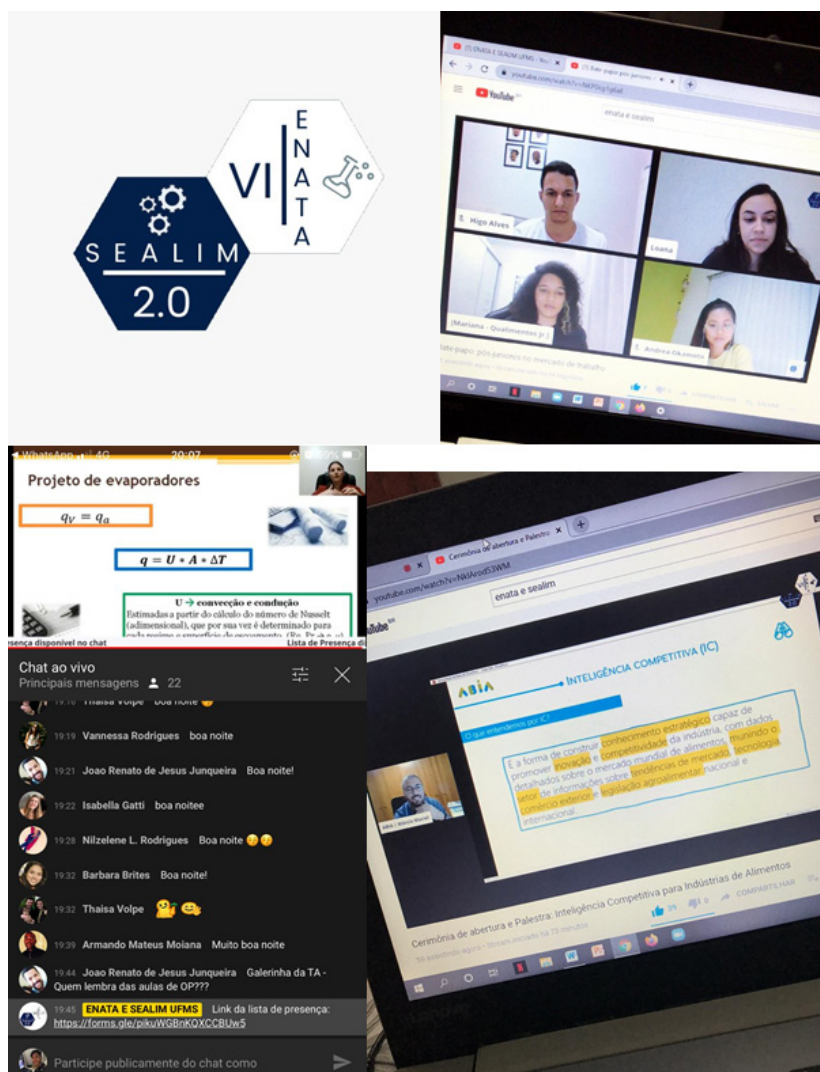


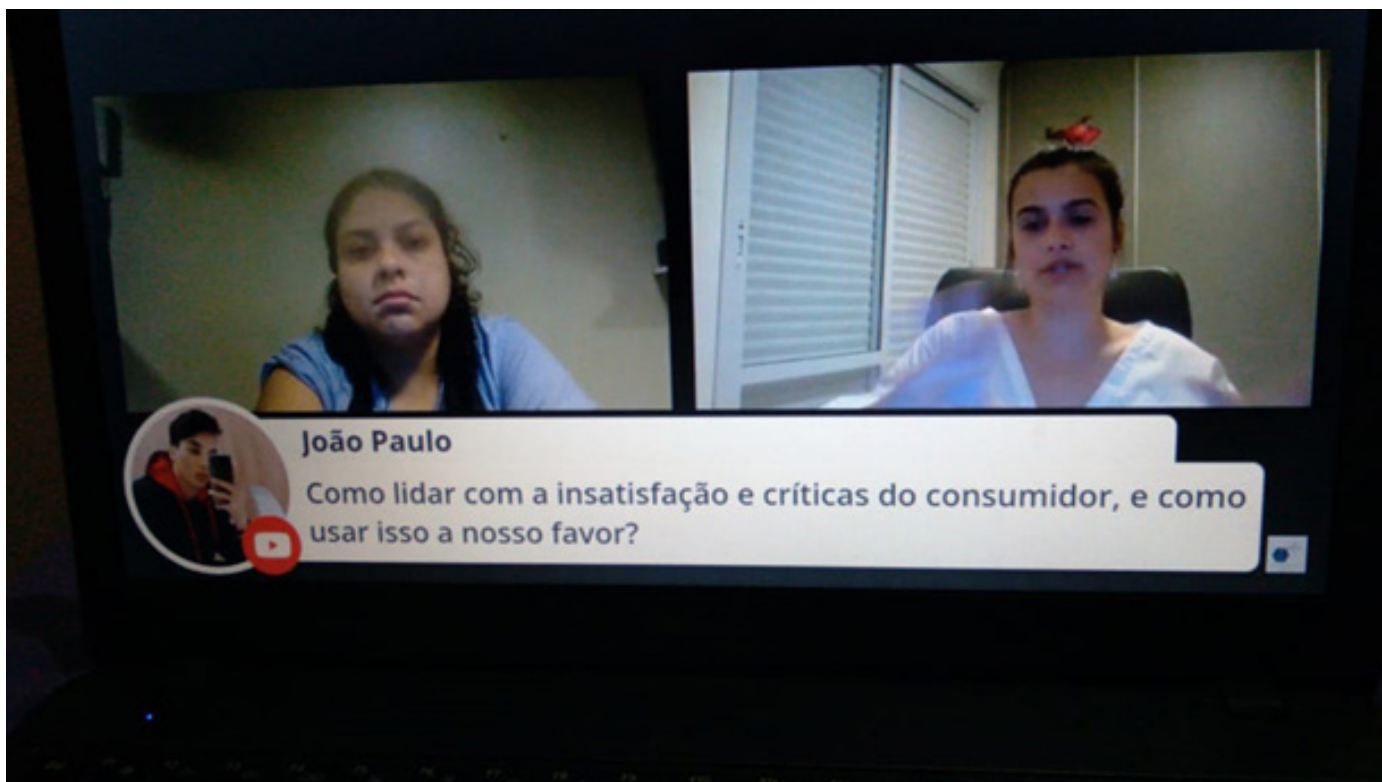
SEALIM

Desde o primeiro ano de existência do Curso de Engenharia de Alimentos ocorre, anualmente, a Semana de Engenharia de Alimentos (Sealim), evento organizado pelos acadêmicos do Curso com auxílio de um dos docentes da equipe. Durante o evento há realização de palestras, minicursos e visitas técnicas, com participação de empresas da área de alimentos e outras instituições de ensino e pesquisa, contribuindo para articulação teoria-prática.

A primeira edição do evento, SEALIM 1.0, ocorreu juntamente com o terceiro Simpósio de Frutos Nativos e Exóticos, no formato presencial. As edições de 2020 e 2021, SEALIM 2.0 e 3.0, ocorreram remotamente, e a edição de 2022, SEALIM 4.0, no formato híbrido. Todas as edições ocorreram juntamente com o ENATA (Encontro Anual de Tecnologia de Alimentos).

O SEALIM 2.0 foi um evento destinado a discentes, docentes, técnicos, profissionais e pessoas interessadas na área de alimentos. O evento foi organizado pela professora Thaisa C. V. Balbinoti em colaboração com a docente Luciana Miyagusku e acadêmicos. Teve como objetivo disseminar o conhecimento dentro de duas perspectivas da área de alimentos, Tecnologia e Engenharia, promovendo discussão de temas relacionados a produtos e serviços que transformam o Setor de Alimentos e Bebidas, capacitando os acadêmicos para atuação no mercado profissional. Definiu-se como temática do evento: “Estado da Arte da Tecnologia e Engenharia de Alimentos”. O evento aconteceu de 23 a 27 de novembro de 2020 de forma online. Totalizou 343 inscritos e alcançou 403 novos seguidores no Instagram. Além disso, obtivemos 214 novos inscritos no canal do YouTube (ENATA E SEALIM UFMS), com média de 160 visualizações por atividade.





O SEALIM 3.0 foi um evento acadêmico, organizado pelos estudantes com coordenação da professora Mariana Ferreira Oliveira Prates. Em 2021 o tema do evento foi “Novas conexões rumo a 2030”. Ele contou com a realização de palestras sobre temas atuais e relevantes da área de alimentos, como sustentabilidade na área de embalagens (em ano de COP-26), impactos da pandemia para o setor de carnes e grãos e seus derivados, habilidades valorizadas no momento da contratação (emprego ou estágio), alimentos plant based, dentre outros.

Todas as palestras foram proferidas por profissionais que são referência na área, atuantes em grandes empresas ou organizações como Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Alstron Munksjo, JBS, ADM do Brasil, ou consultores das áreas de bebidas, carreira profissional e nos negócios. A realização do evento de forma online possibilitou-nos trazer palestrantes de grandes centros, com grande know-how em sua área de atuação, sem os custos de deslocamento.

Os principais resultados obtidos foram: capacitação de alto nível em temas da área de alimentos e do mundo do trabalho; desenvolvimento de habilidades como relacionamento interpessoal e habilidades de comunicação nos acadêmicos da comissão organizadora; possibilidade de desenvolvimento de networking principalmente por parte dos acadêmicos que entraram em contato com empresas e palestrantes em busca de palestras e patrocínio; desenvolvimento de habilidades de trabalho digital por parte dos membros da comissão organizadora; criação de diversas conexões entre a UFMS e empresas e profissionais da área de alimentos, sendo importante para possível futura inserção de estagiários e engenheiros de alimentos da UFMS no mercado de trabalho; além da divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos da Facfan e da própria UFMS.

O evento também desenvolveu ações de cunho social em apoio à instituição beneficente Projeto Som e Vida por meio da arrecadação de doações pelo Pix solidário e por meio do incentivo à doação de sangue e medula óssea através da divulgação do trabalho desenvolvido pelo Instituto Sangue Bom.





" O Que Eu Queria que Tivessem me Dito no Início da Minha Carreira"

08/11 - VII Enata e Sealim 3.0



PROGRAMAÇÃO COMPLETA

VII ENATA/ SEALIM 3.0

► Dia 08/11

- ↳ 19h15 às 19:30- Cerimônia de abertura.
- ↳ 19:30 às 20:30- *"O que eu queria que tivessem me dito no início da minha carreira"*.
Juliana Clemente Azarite (Consultora RH / Executive Coach)
- ↳ 20h40 às 21:40- *"Direitos do consumidor e rotulagem frontal de alimentos"*.
Simone Magalhães (Consultora jurídica especializada em Direito do Consumidor e rotulagem de alimentos)

► Dia 10/11

- ↳ 19h20 às 20h20- Inovações em *plant based* e bebidas.
Juliana Paes (Diretora Técnica da Inovar Faz Bem)
- ↳ 20h20 às 21:20- Alimentos Clean Label.
Lorena Coimbra (FoodTech Consultoria / Podcast Mulheres na Engenharia)
- ↳ 21h30 às 22h30- Novos Negócios para novos tempos.
Andrea Dietrich (Diretora da Didiétrich)

Dia 09/11 ◀

- 19h20 às 20h20- Habilidades valorizadas no momento da contratação.
Lea Alessandra Ribeiro da JBS
- 20h20 às 21h20- Mesa redonda: A pandemia e o setor de alimentos.
PECBR (Caio Rossato) / ABPA (Luis Rua)
- 21h30 às 22h30- Embalagens sustentáveis 2030.
Tania Machetta (Head of R&D Ahlstrom-Munksjo)

Dia 11/11 ◀

- 19h20 às 20h20- Qualidade de alimentos na prática.
Ronie Melo (Químico, Perito Judicial)
- 20h20 às 20h40- Contribuição do Tecnólogo no mercado local.
Virginia de Queiroz Teixeira Luz Ribeiro
- 20h40 às 21h40- Alcançando resultados através das pessoas.
Julio Adolfo Lagos Prates (Gerente de Canais e Mercados Estratégicos da MSD Saúde Animal)
- 21h40 às 21h50- EJ CETALI.
Mari Ellen

@enata.sealim.ufms
 @enatasealimufms
 www.enatasealim.ufms.br

Programação sujeita a alterações

O SEALIM 4.0, sob coordenação da professora Luísa Freire e apoio da professora Luciana Miyagusku, ocorreu em formato presencial entre os dias 08, 09 e 10 de novembro de 2022 e foram abordadas temáticas como sustentabilidade aplicada às cadeias produtivas e empreendedorismo inovador. Ainda, contou com a participação de pesquisadores e empresas como ADM (Archer Daniels Midland), TEX Educa, Mix Nutri, União plásticos, Angi Chocolates, Chanton, Ramita Cafés e MSD (Merck Sharp & Dohme).

Durante o primeiro dia, a mesa de abertura formou-se com a participação de representantes da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição e da Associação Ajudar Faz Bem, entidade sem fins lucrativos que atende crianças em situação de vulnerabilidade social, e palestras relacionadas a inovações tecnológicas em embalagens, empreendedorismo e processamento de hidromel.

Ao longo do segundo dia, no período da manhã, as atividades giraram em torno da sustentabilidade aplicada ao abastecimento agroalimentar e o desafio de processar alimentos tanto saudáveis quanto atrativos ao consumidor. Já no período da tarde, o evento trouxe estagiários discentes do Curso para contar suas experiências e obstáculos no âmbito de suas atividades e palestras sobre proteínas alternativas e sustentabilidade na indústria da cerveja.

No último dia, as ações voltaram-se às inovações vinculadas ao processamento de cafés especiais, chocolates com adições de frutos nativos do Cerrado e Pantanal, ODS e Agenda 2030 e sustentabilidade em proteínas vegetais. Finalizando, no formato on-line, a última palestra, ocorrida dia 17 de novembro, abordou o assunto “Mercado Estratégico e Desenvolvimento de Equipes”.





No dia 08 de dezembro de 2022, alunos do curso de Engenharia de Alimentos da FACFAN/UFMS, membros da Comissão Organizadora do SEALIM 4.0, junto à Associação Ajudar Faz Bem, realizaram uma ação social abordando o tema: “Contaminação de Alimentos” na comunidade localizada no bairro Jardim Noroeste em Campo Grande – MS.

A ação, sob supervisão da professora Luísa Freire, abordou assuntos como armazenamento de alimentos, higiene durante o processamento e boas práticas de manipulação. A ação contou com a participação de 22 mulheres e crianças daquela comunidade. Na oportunidade, foram distribuídos alimentos não perecíveis arrecadados durante os três dias do evento VIII ENATA-SEALIM 4.0, hortaliças e saladas de frutas para degustação durante a conversa.



SEMANA LIXO ZERO

Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos participaram da Semana do Lixo Zero: uma ação criada pelo Instituto Lixo Zero Brasil (ILZB) e realizada anualmente em mais de 170 cidades em todo o país. Visando um ambiente sustentável e uma economia circular, o curso de Engenharia de Alimentos realizou ações com o objetivo de reaproveitar resíduos de alimentos e industriais.

Na edição de 2020, com a colaboração dos professores Thaisa Carvalho Volpe Balbinoti e Juliana de Carvalho Cury, os acadêmicos do 4º período do curso apresentaram trabalhos sobre o aproveitamento de resíduos industriais, produção de cogumelos utilizando borra de café e bagaço de malte e utilização de bagaço de uva em arroz parboilizado com objetivo de aumentar o teor de compostos bioativos. A participação neste evento foi uma excelente oportunidade de integração, valorização, visibilidade e incentivo para iniciativas de reaproveitamento.



Na edição de 2022, com a colaboração das professoras Camila Gabriel Kato e Raquel Pires Campos, o enfoque foi nos frutos do Cerrado Pantanal, com a produção de cupcakes com farinha da casca de guavira e cupcakes com farinha do endocarpo do baru.



CECANE - CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR UFMS

O Projeto CECANE UFMS, realizado no âmbito da FACFAN - UFMS, visa prestar apoio técnico, acadêmico e operacional na implementação da alimentação saudável nas escolas, bem como desenvolver outras ações pertinentes à boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de modo a contribuir para a efetivação e consolidação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) no ambiente escolar.

Em 2022, acadêmicos, docentes e técnicos do Curso de Engenharia de Alimentos realizaram visitas de campo para fortalecimento de agroindústrias relacionadas com as aldeias indígenas e uso de frutos nativos como forma de geração de renda visando a alimentação escolar e a capacitação interna.

Foram realizados cursos teórico/prático e treinamentos sobre a riqueza da biodiversidade do Cerrado, higiene e boas práticas de manipulação de alimentos, qualidade de frutos nativos e elaboração de produtos com frutos nativos para inclusão na alimentação escolar além do processamento de farinhas e geleias.

Os treinamentos foram executados pelos acadêmicos do Curso nas comunidades de Córrego Seco, Aldeia Limão Verde e Aldeia Imbirussu em Taunay (Aquidauana/MS), Aldeia Brejão (Nioaque/MS), e Aldeia La Lima (Miranda/MS), contando com a participação de caciques, indígenas e membros das secretarias de produção.



PROJETO DE EXTENSÃO - PLANTAS NOTÁVEIS: APROVEITAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

O plantas notáveis é um projeto de Extensão, coordenado pelas professoras Camila Gabriel Kato (2021-2022), Danielle Bogo (2020) e Raquel Campos Pires (2019), e tem como intuito a valorização da cadeia de produção/consumo sustentável para o desenvolvimento da Bioeconomia.

O projeto tem como objetivo a implantação de um espaço de bosque de plantas notáveis e canteiro de plantas alimentícias não convencionais para fortalecer conceitos de produção sustentável na agricultura familiar e na educação ambiental. Visa também compartilhar o uso de tecnologias apropriadas de conservação pós-colheita, extração de pigmentos e desenvolvimento de produtos com valor agregado e novas funcionalidades.



Espaço Integrativo

E durante a pandemia um dos objetivos do projeto foi a realização de vídeos e materiais virtuais com o intuito de disseminar e divulgar o que são plantas alimentícias não convencionais (PANC's) e seus benefícios. No projeto participaram produtores ligados a Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares (ITCP) da UFMS, alunos e professores da Escola Municipal Fauze Scaff Gattass Filho, além de acadêmicos de diferentes cursos de graduação da UFMS, incluindo o Curso Engenharia de Alimentos.

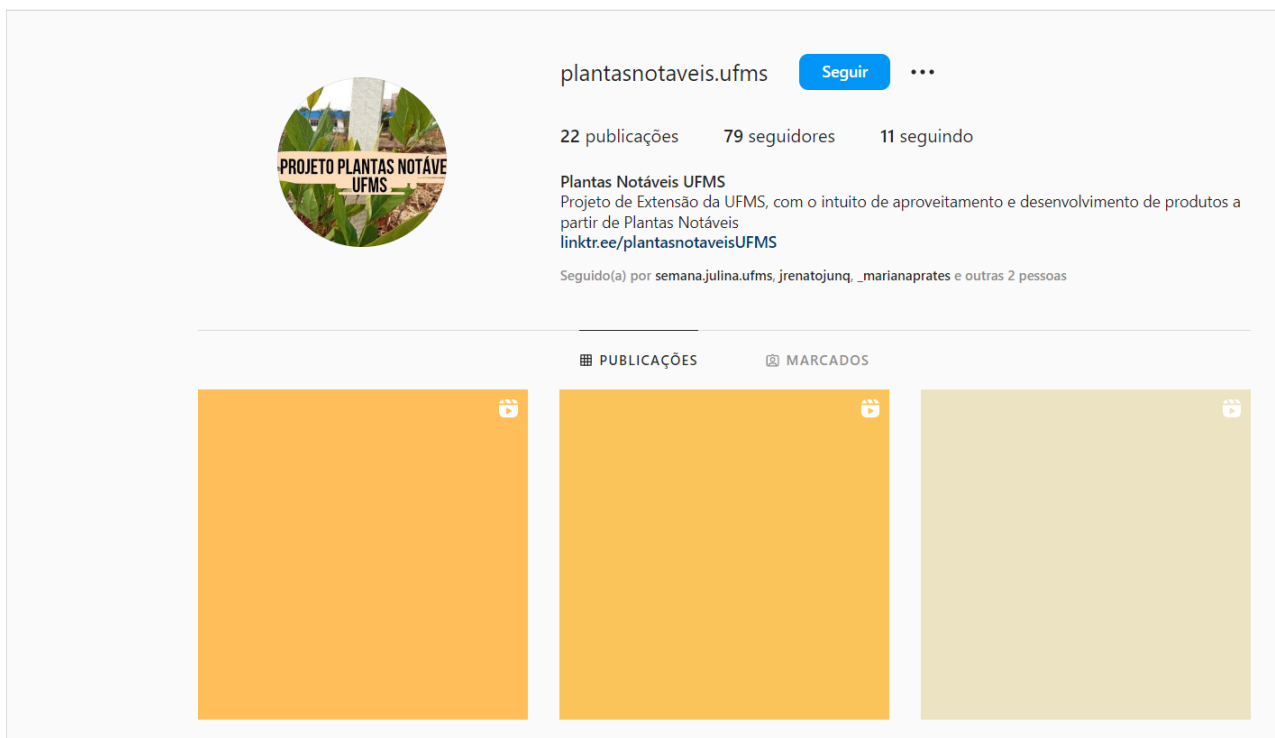
A partir desse projeto foram realizados cursos e oficinas de capacitação na Unital e no ambiente escolar relacionados a temas diversos, com enfoque no aproveitamento de plantas notáveis (árvores de canela, urucum, ginkobiloba, bacupari, cultivares de café, entre outras) e de plantas alimentícia não convencionais (PANC's), referentes ao desenvolvimento de produtos com qualidade e segurança (alimentos e pigmentos).

Um espaço integrativo foi criado na proximidade da Unidade de Tecnologia de Alimentos (Unital) da UFMS e foram plantadas espécies não convencionais e notáveis escolhidas visando fins didáticos, científicos e ambientais, considerando a rusticidade, integração e ineditismo.



Oficinas utilizando Panc's

Com a pandemia, outra ação vinculada ao projeto Plantas Notáveis foi realizada com o objetivo de disseminar o conhecimento sobre as Panc's através de ferramentas virtuais como o Instagram. Foram produzidos vídeos informativos e explicativos a respeito de algumas Panc's, seus benefícios e sua utilização na alimentação.



Em parceria com o projeto, também ocorreu uma oficina de elaboração de “cupcakes” com castanha de baru e casca de guavira, além de outras preparações com frutos do Cerrado e do Pantanal. Essa atividade fez parte do Congresso Brasileiro de Arborização Urbana, que aconteceu na UFMS.

Nesta ação estiveram presentes crianças de duas escolas municipais participantes do Congresso de Arborização Mirim, sob coordenação da Profa Eliane Piranda.

Foram parceiros desta ação os Projetos de Extensão da UFMS: “Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal”(Inbio) e “Plantas Notáveis: aproveitamento e desenvolvimento de produtos” (Facfan).



XII CURSO DE PLANTA ALIMENTÍCIAS

O Programa “Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal”, conhecido como Sabores ou Programa Sabores do Cerrado e Pantanal, nasceu em 2006 sob a coordenação do Professor Geraldo Alves Damasceno Junior, na época trabalhando no campus de Corumbá, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Entre 2009 e 2019, a Professora Ieda Maria Bortolotto (Inbio) assumiu a coordenação do programa (exceto em 2014 coordenado pela Professora Priscila Aiko Hiane, da Facfan) e a partir de 2019 a coordenação retornou ao Professor Geraldo. O grupo de Alimentos sempre participou ativamente deste projeto.

O principal objetivo do programa é o apoio e o incentivo às comunidades para aproveitarem os frutos do mato como alternativas para ampliar a oferta de alimentos e melhorar a qualidade de vida dos moradores, buscando ao mesmo tempo a conservação da biodiversidade e a valorização das comunidades e da cultura local. O Programa oferece o “Curso de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal”, que foi criado em 2011, inicialmente voltado aos estudantes da graduação da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Nos anos seguintes, o CPA passou a ser oferecido também ao público externo com a participação de merendeiras, pequenos agricultores, assentados, donas de casa, técnicos, professores e comunidade em geral. O CPA ocorreu de forma presencial (2010-2019) e remota (2020-2021), retomando em 2022 de forma presencial, visando o treinamento de acadêmicos da UFMS para atuar no programa, bem como integração dos membros do programa entre si e com as comunidades externas à UFMS (acadêmica, não acadêmica).

Na edição de 2022, o XII Curso de Plantas Alimentícias contou com o apoio e participação de docentes e discentes do Curso de Engenharia de Alimentos. Os estudantes tiveram a oportunidade de aprender mais e se sentiram motivados a desenvolver estágios, iniciação científica e trabalhos de conclusão de cursos nessa área; favoreceu a interdisciplinaridade, à medida que os membros da equipe sempre foram ficando a par das pesquisas e atualizações das áreas dos colegas, fato que favorece o trabalho em equipe; incluiu e ampliou o resgate do uso de frutos nativos na alimentação das comunidades e do público em geral, diversificando o cardápio de merendas escolares, hotéis e restaurantes; deu suporte às comunidades que estavam iniciando suas atividades para aumento de renda com uso de plantas alimentícias, especialmente frutos.





DISCIPLINA 100% EXTENSÃO - TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

A disciplina 100% extensão, Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I, ministrada em 2022 pela docente Luciana Miyagusku, foi realizada em parceria com a PROECE, com o apoio da diretoria de Popularização da Ciência, dentro do Programa Vem pra UFMS – Ciência nas Escolas, que tem o objetivo de aproximar a produção científica da sociedade, assim como promover a divulgação do curso a Engenharia de Alimentos para estudantes oriundos de redes públicas e privadas.

Os acadêmicos foram envolvidos no planejamento e execução de atividades que permitem que jovens em idade de ingressar em um curso de nível superior, conheçam e sejam estimulados a conhecer e cursar a Engenharia de Alimentos na UFMS. Para participação presencial, foram selecionados 20 estudantes de ensino médio e outros 513, que assistiram de forma remota nas escolas, onde puderam interagir por meio de perguntas via “chat”. As perguntas eram repassadas ao professor que respondia no mesmo momento. Como produto desta atividade, a PROECE edita um vídeo institucional para ser veiculado via YouTube disponível em: www.youtube.com/watch?v=UYQKOTyzk6M



SEMINÁRIO DA GUAVIRA

O Seminário Estadual da Guavira é um evento anual que ocorre com o objetivo de criar um ambiente de discussão referente às ações para fomentar atividades relacionadas a guavira, tais como: gastronomia, turismo, cultura, pesquisa, inovação, produtos artesanais, renda para comunidades/cooperativismo, extrativismo sustentável, geração de novos produtos à base do fruto. Em novembro de 2017, a lei estadual nº 5.082 declarou a guavira como fruto símbolo de Mato Grosso do Sul, por conta da importância cultural dos guavirais e do consumo da fruta, bem como da necessidade de conservação dos biomas onde ocorrem.

A primeira edição do Seminário ocorreu em 2018. Com a criação do Curso de Engenharia de Alimentos, os acadêmicos auxiliaram na organização e participaram, a partir da segunda edição do evento, em 2019.

Dia 29 de outubro/2019
Período Matutino

Tema
Perspectiva para desenvolvimento da cadeia produtiva.

7h 30min - Credenciamento e coffee break.

8h - Abertura Composição da mesa de autoridades, fala de autoridades e doação para o museu estadual "Marco" do quadro Guavira.

Tema
Painel 1: Integração da Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação com a guavira no MS
Mediadora: Dra Maria do Carmo Vieira (UFGD)

9h - Palestra Produção de Mudas de Guavira e resultados de produtividade.
Dra Ana Cristina Ajalla Volpe (AGRAER)

9h 30min - Palestra Produtividade e método de classificação de frutos.
Dra. Indira Mara Sgnaulin (UCDB)

10h - Palestra Pós-colheita.
Dra Raquel Pires (UFMS)

10h 30min - Palestra Processamento de Guavira: Tendências de agregação de valor.
Dra Eliana Sanginês (UFGD)

11h - Mesa redonda
Mediadora: Dra. Maria do Carmo Vieira (UFGD)

12h - Intervalo para almoço

Dia 29 de outubro/2019
Período Vespertino

Tema
Painel 2: Experiências de negócios sustentáveis com guavira e outras plantas nativas

13h 30min - Palestra Estruturação da cadeia produtiva do Marolo em Minas Gerais.
Dr Marcelo Lacerda Resende (UNIFAL)

Relato de experiências de negócios sustentáveis no MS.

14h 30min - Relatos Experiência de comunidades indígenas com a coleta e comércio.

14h 50min - Relatos Experiência de coletores de Bonito.
Márcia Erman Soares e Camilla Erman

15h 10min - Palestra MapGuav: aplicativo para mapeamento de Guavirais visando o estudo da cadeia produtiva.
Msc. Ivilaine Pereira Delgungaro (IFMS)

15h 30min - Intervalo.

16h - Palestra Desenvolvimento de produtos cosméticos com barbatimão.
Dra Ana Helena Matos

16h 20min - Palestra Guavira: perspectivas em obtenção de produtos cosméticos e alimentícios.
Dra Taline Stefanello Cateian e Dra. Claudia Andreia Lima Cardoso (UEMS/UNIGRAN)

16h 40min - Palestra Desdobramentos do I Seminário Estadual - Apresentação da Câmara Setorial e Apresentação das Coleções Biológicas em Consórcio SEMAGRO e FIOCRUZ

17h - Mesa redonda
Mediadora: Dra Ana Tereza Gomes Guerrero (FIOCRUZ MS)

18h - Encerramento.

II SEMINÁRIO ESTADUAL DA GUAVIRA
Perspectiva para desenvolvimento da cadeia produtiva.
FRUTO SÍMBOLO DE MS

FRUTO SÍMBOLO DE MS
LEI 5.082/2017

Em virtude da Pandemia do Covid-19, o III e IV Seminário Estadual da Guavira ocorreram no formato online.

Em 2022, o V Seminário Estadual da Guavira: Resgate Cultural e Bioeconomia ocorreu no formato presencial, em Campo Grande, MS, sob coordenação da professora Raquel Pires Campos. A programação incluiu discussões a respeito da domesticação de frutíferas nativas, as potencialidades, redes e negócios sustentáveis, desenvolvimento de novos produtos e perspectivas de cadeias produtivas de guavira e outros frutos.

A equipe organizadora inovou com o “Brota Guavira” que consistiu na Exposição de Trabalhos Científicos, Culturais, Fotos e de Extensão, visando divulgar o conhecimento gerado e os resultados de trabalhos técnicos, científicos e artísticos desenvolvidos em prol da conservação, restauração e/ou uso sustentável dessa espécie, incentivando novos projetos e ações, assim como seu consumo. Na visita técnica no Centro de Pesquisa da Agraer os acadêmicos da Engenharia de Alimentos apresentaram diferentes produtos elaborados com guavira.

III SEMINÁRIO ESTADUAL DA **GUAVIRA**

Dia 01 de Dezembro/2020
Período Matutino

8h30 – Abertura/Premiação Concurso
“Guavira: sou fã”

9h – 11h Painel 1: Produção Sustentável

1) Guavira – Fruto Símbolo de MS
Dep. Renato Câmara – Assembleia Legislativa MS

2) Recomposição do Bioma Cerrado com espécies nativas
Dr. José Felipe Ribeiro - Embrapa - CPAC

3) Propagação e Cultivo da Guavira
Dra. Ana Cristina Ajalla Volpe – Agraer

Período Vespertino

14h – 16h30 Painel 2: Serviços Ambientais

1) Diversidade Biocultural e Extrativismo Sustentável
Dra. Ieda Maria Bortoloto - UFMS

2) Plano de Manejo Extrativista - MS
Wagner dos Santos Soares - Instituto Pantanal Sul
Leosmar Antônio Terena-Associação Caianas

3) Polinização como Serviço Ecossistêmico: o exemplo da guavira
Dra. Maria Rosângela Sigris - UFMS

4) Coleções Biológicas e Serviço Ambiental
Dra. Aline da Silva Souto – Fiocruz

Dia 08 de Dezembro/2020
Período Matutino

8h – 10h30 Painel 3: Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em Guavira

1) Perspectivas de produtos farmacêuticos, cosméticos e alimentícios
Dra. Claudia Andrea Lima Cardoso - UEMS

2) Inovações em processos e produtos da guavira
Dra. Eliana Janet Sanjinez Argandoña - UFGD

3) Alimentos, bebidas e benefícios à saúde
Dra. Danielle Bogo e Rita de Cássia A. Guimarães – UFMS

Período Vespertino

14h – 16h30 - Painel 4: Comercialização e Consumo Consciente

1) Comercialização de frutos do Cerrado
Empório do Cerrado

2) Cooperação e economia solidária no MS
Sebastiana Almie Jesus e Clairinda Frazillo - CCES/MS

3) “Cata” e comercialização de guavira
Comunidade Indígena Água Branca

4) Valorização da Sociobiodiversidade e Mercado Sustentável
Renata Silva Cunha - Natura

5) Valorização da sociobiodiversidade local
Ana Helena Mattos – YBÁ cosméticos

APOIO:

REALIZAÇÃO:

[YouTube.com/agroextrativismosustentavelms](https://www.youtube.com/agroextrativismosustentavelms)

**IV SEMINÁRIO ESTADUAL DA
GUAVIRA**

**IV Seminário Estadual da Guavira:
Agrofloresteie**

26 de novembro (Sistema virtual)
Manhã

8h00 – 8h30 – **Abertura** e Vídeo “Histórico do Seminário Estadual da Guavira”

8h30 – 10h00 – **Painel 1 – Caminhos para a Conservação e Sustentabilidade**
Moderador: Deputado Renato Câmara

8h30 – 8h40 – Vídeos Jovens Pesquisadores

8h40 – 9h00 – **Guavira Fruto Símbolo do MS** – Deputado Renato Câmara

9h00 – 9h40 – **Sistema Agroflorestal** – Inserção da Guavira em Sistemas Integrados
Antônio Carlos Pries Devide - Pesquisador IAC/APTA

9h40 – 10h00 – **Sistema ILPF com espécie nativas** – barú e guavira
Edimilson Volpe – Pesquisador da Agraer

10h00 – 10h30 – Debate

Tarde

14h – 16h30 – **Painel 2 – Discussões e Encaminhamentos**

14h – 14h10 – Contação de Causos, Poemas e Poesias da Guavira

14h10 – 15h10 – Grupos de Trabalho:

GT 1 - Sociobiodiversidade
GT 2 - Sistemas Agroflorestais (SAFs)
GT 3 - Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos
GT 4 - Cadeia Produtiva da Guavira: oportunidades e desafios

15h10 – 15h30 – Vídeos Jovens Pesquisadores

15h30 – 16h30 – Apresentação dos grupos – Finalização da proposta

APOIO:

ORGANIZAÇÃO:

[YouTube.com/agroextrativismosustentavelms](https://www.youtube.com/agroextrativismosustentavelms)

FRUTO SÍMBOLO DE MATO GROSSO DO SUL
LEI 5.082/2017

vação, restauração e/ou uso sustentável dessa espécie, incentivando novos projetos e ações, assim como seu consumo. Na visita técnica no Centro de Pesquisa da Agraer os acadêmicos da Engenharia de Alimentos apresentaram diferentes produtos elaborados com guavira.

Programação:



1º de dezembro:

Complexo Multiuso UFMS

7h30 - 8h Inscrições e Café com Guavira

8h - 9h Abertura Cerimonial

9h - 11h30 *Painel 1: Resgate Cultural e Bioeconomia*
Moderador Dr. Eduardo Barreto Aguiar - Cepaer/Agraer
Revitalização Cultural e espécies nativas do MS -
Associação Caianás
Domesticação de Frutíferas Nativas da Família
Myrtaceae - Prof. Dr. Américo Wagner Júnior - UTFPR
Guavira: potencialidades e desafios - Profa. Dra. Claudia
Andrea Lima Cardoso UEMS e Profa. Dra. Maria do Carmo
Vieira - UFGD

13h30 - 16h30 *Painel 2: Produtos e Consumo Sustentáveis*
Moderador Prof.Dr. Tiago Tognolli de Almeida - UCDB
Resgatando a Cultura - Élide Aivi - Sítio Boa Vida,
Bonito MS Negócios Sustentáveis - Ana Letícia Sartori
Xavier- Raiz Nativa Redes e Sustentabilidade - Beatriz
Branco -SlowFood Pantanal
Novos Produtos com Guavira - Verônica Assalin
Zorgetto- Pinheiro Pós Graduação em Saúde e
Desenvolvimento no Centro-Oeste - UFMS
Cadeia Produtiva de espécie nativa - Sebrae MS


2 de dezembro:

Cepaer/Agraer

8h - 10h30 *Visita Técnica - Cultivo da Guavira - Centro de Pesquisa*
da Agraer - CEPAER
Rodovia MS 080 Km 10 - Campo Grande - MS

 **Agroextrativismo Sustentável MS**

 **Seminário da guavira**

 **@seminariodaguavira**



Se inscreva pelo QR code:





BIOECONOMIA E PROSPECÇÃO DE RECURSOS GENÉTICOS DA AGROBIODIVERSIDADE NOS BIOMAS CERRADO E PANTANAL

As inovações de base biológica contribuem significativamente para o desenvolvimento rápido da sociedade. Tais inovações estão relacionadas ao conceito de bioeconomia, que busca reinvenção da economia tradicional como resposta aos problemas da coletividade, como crise climática e necessidade de substituição de matérias-primas fósseis e não renováveis. Assim, a bioeconomia e bioinovação são capazes de transformar positivamente o ambiente através do desenvolvimento social e econômico.

A bioeconomia explora a biodiversidade de forma sustentável por meio do uso intensivo da ciência, tecnologia e inovação. O desenvolvimento de produtos, processos e tecnologias sustentáveis visa diminuir a dependência de recursos não-renováveis, minimizar o impacto ambiental, desenvolver metodologias e processos além de melhorar a qualidade de vida da sociedade, criando soluções que sejam mais adequadas à prática do desenvolvimento sustentável e economia circular.

O projeto de Bioeconomia conta com o apoio de vários docentes do curso, com coordenação da Professora Maria Ligia Rodrigues Macedo, além do envolvimento de alunos de vários semestres do curso.

Na primeira etapa do projeto, os acadêmicos produziram farinhas a partir dos frutos: jatobá, acuri, baru e bocaiúva. Diversas formulações e produtos a base das farinhas e polpas dos frutos foram testados a fim de auxiliar no desenvolvimento econômico, sustentável, social e ambiental da região Centro-Oeste através da inovação na agricultura familiar, com geração de novos produtos, processos e serviços, e consequentemente contribuindo para a dinamização do conhecimento científico e tecnológico em riqueza, postos de trabalho e bem-estar social.



Polpa do jatobá (A); Farinha peneirada de jatobá (B)

Os acadêmicos envolvidos no projeto, junto aos integrantes do CECANE- UFMS, estiveram em na aldeia Córrego Seco e executaram uma oficina de produção de alimentos com frutos nativos do Cerrado e Pantanal.

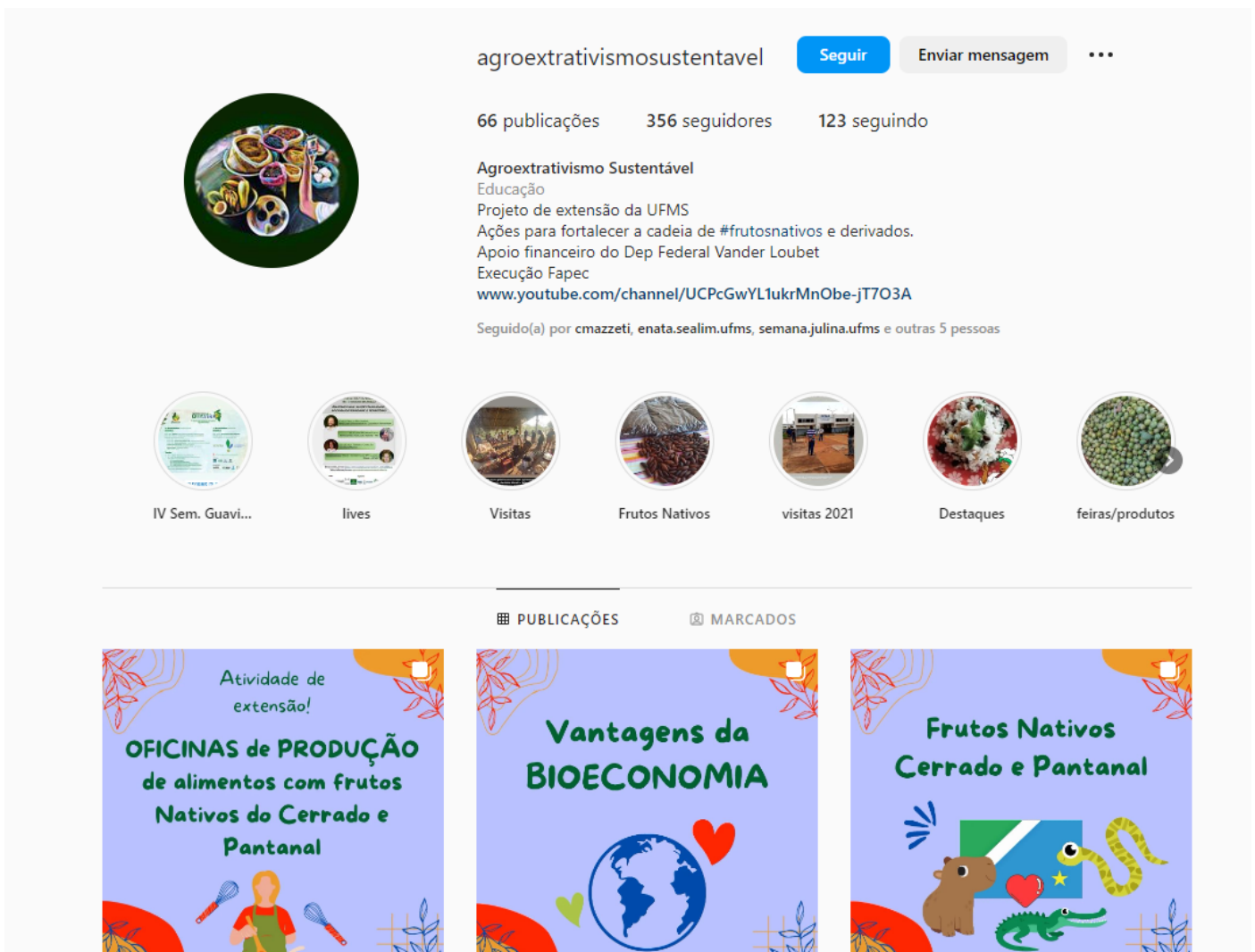
Os alunos também estiveram presentes nos eventos: VIII ENATA - Sealim 4.0 e na FETECMS/2022 com a elaboração dos produtos: bolo de baru com banana, bolo e biscoito de bocaiúva, cachorro-quente com pão de baru, pão de baru com especiarias, esfirra de carne com acuri e Jatobá, enroladinho de salsicha com baru, canapé de Jatobá, suco de Jatobá com limão, suco de guavira, suco de capim cidreira com limão e sorvete de umbu e pequi. Houve também participação na elaboração de degustação, organizada pela mestranda da UFMS Haideline Mertens Kuff,, no Encontro Internacional de Bioeconomia, Empreendedorismo e Inovação no Pantanal ocorrido no Campus de Aquidauana (CPAq/UFMS), evento, com o objetivo de promover um fórum permanente de discussão para cooperação entre organizações diversas com o propósito de desenvolver o empreendedorismo e a inovação no Pantanal Sul-Mato-Grossense no contexto da Bioeconomia.



Bolsistas do projeto de Bioeconomia tiveram oportunidade de participar de oficinas sobre frutos nativos no enriquecimento de produtos com valor agregado, na agroindústria da Cooperativa do Assentamento Nova Aliança em Terenos/MS e na Aldeia Água Azul em Dois Irmãos do Buriti/MS (representadas nas fotos abaixo), além de outras contribuições juntamente com Projeto Cecane/UFMS em aldeias no Território Indígena Limão Verde em Aquidauana/MS e Território Indígena de Nioaque/MS.

O projeto também conta com a disseminação do conhecimento para a sociedade através de publicações de mídias nas redes sociais. Diversos temas são abordados e divulgados em parceria com o projeto Agroextrativismo Sustentável: o que é bioeconomia, vantagens da bioeconomia, fruto nativos do Cerrado e Pantanal, entre outros.





Um catálogo abordando os principais resultados obtidos do projeto está sendo desenvolvido pela acadêmica Mariana Moares, sob orientação da professora Luísa Freire.



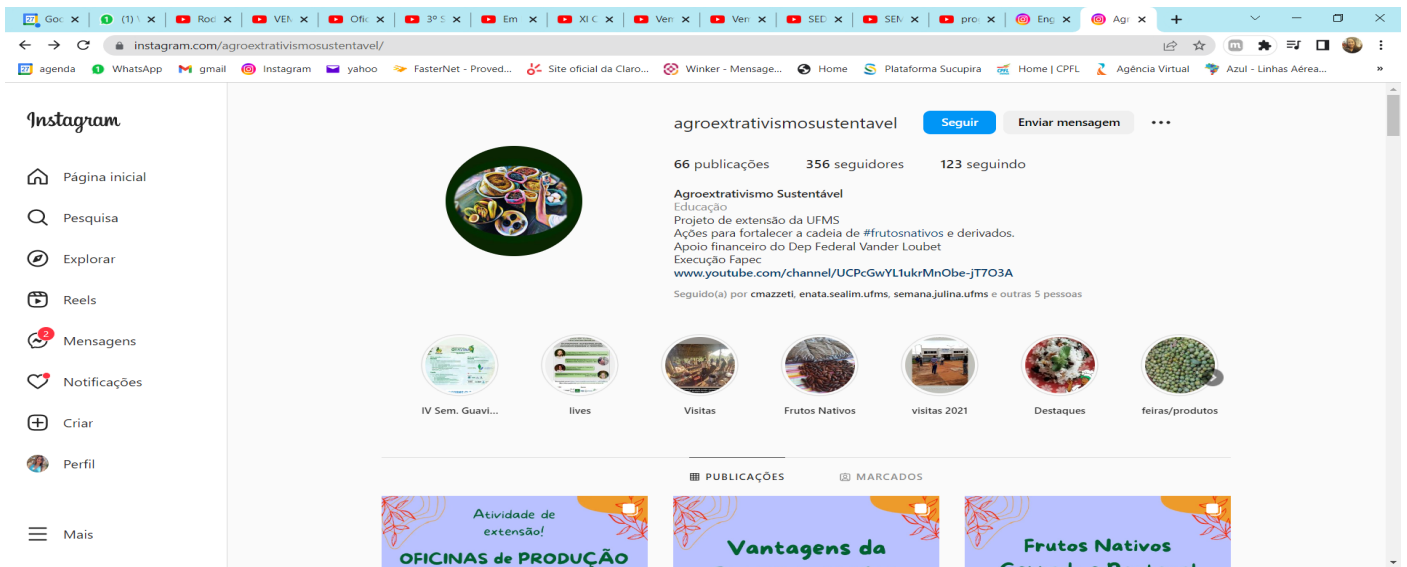
AGROEXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL

O potencial dos produtos oriundos do agroextrativismo no Brasil ainda é subvalorizado e esses, possuem um mercado reduzido. Diante disso, surge a necessidade de apoiar as comunidades e povos tradicionais na consolidação desse potencial de uso sustentável de matérias primas nativas para fins de agroindustrialização e geração de renda. Assim, o projeto de extensão Agroextrativismo Sustentável tem como objetivos: promover espaços de compartilhamento de saberes sobre uso de plantas alimentícias e incentivar a produção e consumo de produtos alimentícios da agrobiodiversidade do MS.

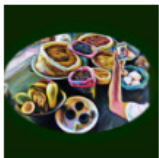
Os participantes do projetos realizaram visitas nas comunidades agroextrativistas e os conteúdos foram abordados de forma participativa e estratégica, divulgados nas mídias sociais e no site institucional: www.agroextrativismosustentavel.ufms.br.

As principais redes sociais são o Instagram, onde são postadas as visitas realizadas e são divulgados eventos, iniciativas e contribuições dos acadêmicos da Engenharia de Alimentos da UFMS; o YouTube, onde são divulgados vídeos oficinas; além do nosso site, Agroextrativismo Sustentável UFMS, onde são divulgados eventos e ações de extensão relacionadas com o uso sustentável da biodiversidade. Uma rede cada vez mais ampla envolvendo produtos da socio-biodiversidade do Cerrado e Pantanal tem sido observada, de forma a promover a agregação de valor, a diversificação de sabor, qualidade nutricional e medicinal, além de valorização do consumo consciente.





[Ir para o conteúdo](#) **1** [Ir para o menu](#) **2** [Ir para a busca](#) **3** [Ir para o rodapé](#) **4** [Acessibilidade](#)



Agroextrativismo Sustentável

Compartilhando saberes e práticas culturais locais

Institucional ▾

Notícias

Vídeos

Material bibliográfico

Galeria de fotos ▾

Iniciat

IV SEMINÁRIO ESTADUAL DA GUAVIRA: AGROFLORESTEIE 2021 ▾



A apresentação dos resultados sobre as diversas oficinas com frutos nativos e agroindústrias rurais visitadas, ao final do apoio financeiro de emenda parlamentar do Deputado Federal Vander Loubet, ocorreu no auditório da Agência de Educação Digital e a Distância (Agead) UFMS pela Profa. Raquel Pires Campos, coordenadora do projeto.

Estiveram presentes na cerimônia o Reitor da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul Prof. Marcelo Augusto dos Santos Turine, o Pró-Reitor de Extensão Prof. Marcelo Fernandes Pereira, a Pró-Reitora de Pesquisa Profa. Maria Ligia Rodrigues Macedo, o Deputado Federal Vander Loubet, a Diretora da Facfan, Profa. Fabiane La Flor Ziegler Sanches, a representante da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural – AGRAER, a pesquisadora Ana Cristina Araújo Ajalla e diversos parceiros agroextrativistas de MS, além de empreendimentos que têm inserido os frutos nativos nos seus produtos. Também alunos de graduação, bolsistas de extensão e da pós-graduação da UFMS, além de técnicos e docentes de diferentes unidades setoriais como Inbio e Faed.

No encontro foi possível conhecer as ações realizadas junto às comunidades agroextrativistas no sentido de valorizar a sociobiodiversidade e o desenvolvimento de produtos a partir de frutos nativos. A Profa. Raquel apresentou como resultados as principais agroindústrias rurais que estão produzindo alimentos com valor agregado a partir dos frutos nativos e algumas comunidades que possuem potencial para este aproveitamento de forma sustentável, de forma a destacar a importância da articulação desenvolvida com este projeto e a necessidade da continuidade para apoio na estruturação de cadeias produtivas sustentáveis no Mato Grosso do Sul.



SEMEX - 2019

Em 2019, a UFMS realizou a primeira edição da Semana da Escola de Extensão (SEMEX). Foram mais de 160 atividades programadas para os três períodos e voltadas tanto para a comunidade interna como externa da universidade, visando a divulgação de atividades e conhecimento inerentes aos profissionais que são formados nos seus cursos de graduação e pós-graduação. Docentes, técnicos e estudantes dos cursos de Alimentos integraram a SEMEX oferecendo palestras e atividades teóricas e práticas, bem como participando de atividades oferecidas por toda a universidade.

Atividades oferecidas pelos cursos de Alimentos:

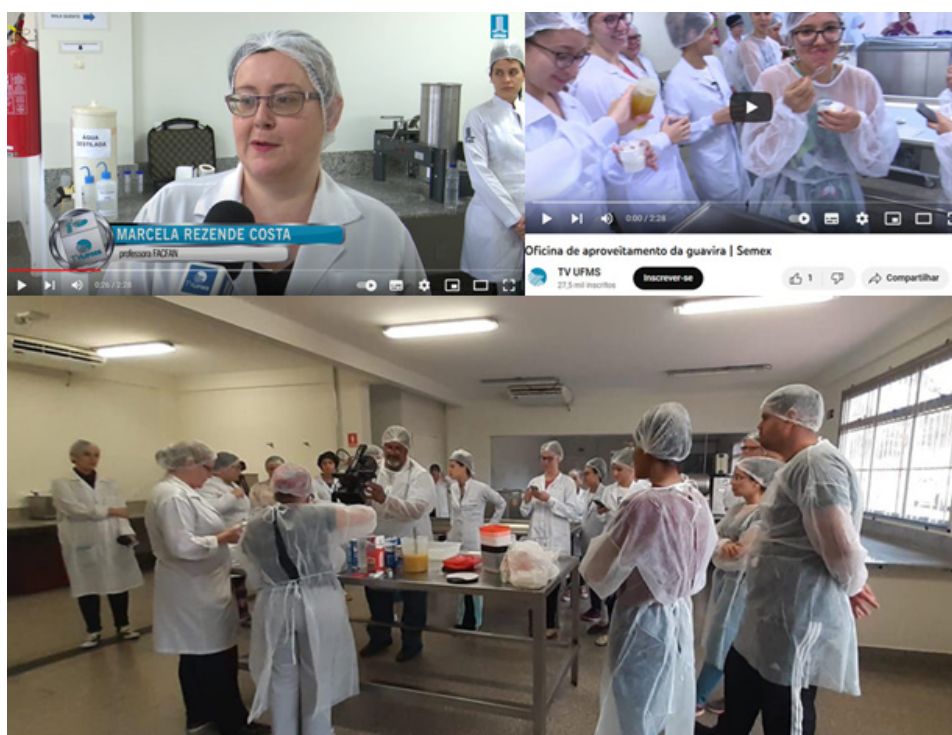
Palestra: Aproveitamento integral da guavira (2h). Coordenada pela profa. Luciana Miyagusku e ministrada pela estudante do curso de Tecnologia em Alimentos Walquíria Dalazen. Local: Sala de aula Cerrado / UNITAL.

Oficina: Elaboração de frozen yogurt de guavira (2h). Coordenada pela prof. Priscila Aiko Hiane e ministrado pela profa. Marcela de Rezende Costa. Local: Laboratório de Produtos de Origem Animal / UNITAL.

Oficina: Plantas Notáveis - produção e desenvolvimento de produtos (4h). Coordenada pela profa. Raquel Pires Campos. Local: Laboratório de Produtos de Origem Vegetal e Panificação / UNITAL.

Oficina: Elaboração de geleias com frutos da biodiversidade (4h). Coordenada pela profa. Juliana Rodrigues Donadon. Local: Laboratório de Produtos de Origem Vegetal e Panificação / UNITAL.

O vídeo da oficina pode ser acessado em: <https://www.youtube.com/watch?v=S4bMKEC5Y1k>



Principais ações e atividades de Cultura

VISITA COMUNIDADE QUILOMBOLA FURNAS DO DIONÍSIO

A comunidade de Furnas do Dionísio localiza-se na zona rural do município de Jaraguari/MS, iniciada por Dionísio Antônio Vieira que migrou-se da região de Salinas-MG, reconhecida como remanescente de quilombo pela Fundação Cultural Palmares (FPC). Sua constituição artístico-cultural é alicerçada na tradição da cultura popular brasileira de matriz africana, sendo sua história e seus saberes ensinados oralmente pelos mais velhos de geração em geração. Docentes e discentes passaram o dia conhecendo a comunidade em março de 2020, com troca de saberes, incluindo conversa com filhos do fundador da comunidade, apreciando a produção de farinha de mandioca rapaduras de diferentes sabores, além de caminhada pelas trilhas das Furnas do Dionísio.



VISITA BIOPARQUE PANTANAL

O Bioparque Pantanal é um empreendimento público estadual, vinculado à SEGOV. Inaugurado em 28 de março de 2022, o maior aquário de água doce do mundo é um espaço firmado por importantes pilares: educação ambiental, pesquisa, conservação, inovação, inclusão, lazer e cultura. O complexo vai além da contemplação e tem como finalidade agregar experiência e conhecimento. Também possui laboratórios de pesquisa, auditório e viveiros para multiplicação de diversas espécies para posterior liberação no ambiente natural.

Docentes, discentes e técnicos do Curso de Engenharia de Alimentos visitaram o Bioparque em outubro/2022. A visita no complexo permitiu que os alunos conhecessem e explorassem a biodiversidade regional a fim de considerar em suas futuras atuações as particularidades de sustentabilidade, bioeconomia e inovação a partir das potencialidades dos biomas do Cerrado e Pantanal.



Pesquisa e de pós-graduação

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS SUSTENTÁVEIS NA ÁREA DE ALIMENTOS

A área de alimentos precisa evoluir na perspectiva da sustentabilidade, uma vez que vivemos em uma sociedade que demanda cuidado e preocupação com o futuro. Portanto, torna-se necessário que pesquisas acadêmicas sejam desenvolvidas com a finalidade de agregar novas ideias e propostas para as indústrias de alimentos, visando trabalhos com apelos de sustentabilidade, eficiência, bioeconomia e reaproveitamento. Assim sendo, este projeto de pesquisa tem por objetivo desenvolver pesquisas inovadoras baseadas na sustentabilidade para a produção de produtos (alimentos, condimentos e embalagens) e desenvolvimento de processos (etapas e operações unitárias), com vigência de 2021-2025. Através deste projeto, a coordenadora, professora Thaisa C. V. Balbinoti, foi contemplada financeiramente no edital MULHERES NA CIÊNCIA UFMS nos anos de 2020 e 2021.

Até o momento o projeto contou com 2 alunos de iniciação científica desenvolvendo os trabalhos:

PERESKIA ACULEATA NO TRATAMENTO DO EFLUENTE DO PROCESSO DE PARBOILIZAÇÃO

Objetivo: realizar o tratamento do efluente da indústria de arroz parboilizado, a partir do uso de *Pereskia aculeata* como coagulante natural. Os resultados obtidos indicam um tratamento sustentável e ecológico, capaz de reduzir os impactos ambientais ocasionados por este efluente e permitir seu reaproveitamento no processo. Além disso, ao se valer da aplicação de uma PANC (Planta Alimentícia Não-Convencional), o projeto ajuda a estimular a produção e aplicação industrial destas plantas. O trabalho foi apresentado no Integra UFMS 2022; e teve um artigo de revisão aceito na revista "Journal of Water Process Engineering".

BIOSSORÇÃO DA VITAMINA B9 E AUMENTO DA BIOACESSIBILIDADE

Objetivo: utilizar, de forma pioneira, a biomassa de *Saccharomyces cerevisiae* (resíduo da indústria cervejeira) como material biossorvente, a fim de promover a biossorção de ácido fólico, bem como o aumento da bioacessibilidade dessa vitamina ao consumir produtos à base de levedura enriquecida com B9. O trabalho foi apresentado no Integra UFMS 2022 e teve um artigo de revisão publicado na revista "Brazilian Journal of Development".

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DE ALIMENTOS

As propostas tiveram como objetivo a utilização de tecnologias emergentes térmicas e não-térmicas na conservação de frutos nativos do Cerrado e Pantanal. A desidratação osmótica em diferentes condições de processo e com utilização de solutos alternativos foi empregada na obtenção de cascas de guavira (*Campomanesia adamantium*) desidratadas. Também foi realizada uma pesquisa de mercado a respeito da intenção de compra e características desejáveis para este produto, além de modelagens matemáticas para os parâmetros de transferência de massa observados.

A seguir os trabalhos desenvolvidos pelo projeto com envolvimento de 3 alunos de iniciação científica:

- DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DE FATIAS DE MANGABA (*HANCORNIA SPECIOSA*) COM UTILIZAÇÃO DE SORBITOL COMO AGENTE OSMÓTICO (2019 - 2020)
- OTIMIZAÇÃO DE CONDIÇÕES PARA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE FATIAS DE MAÇÃ (*MALUS DOMESTICA*) COM UTILIZAÇÃO DE AGENTES OSMÓTICOS ALTERNATIVOS. (2019 - 2020)
- DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CASCAS DE GUAVIRA (*CAMPOMANESIA ADAMANTIUM*): EFEITO DE DIFERENTES PROCESSOS E SOLUTOS (2021-2022)
- MODELAGEM MATEMÁTICA DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CASCAS DE GUAVIRA (*CAMPOMANESIA ADAMANTIUM* CAMB.) (2022-2023)

TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PROCESSAMENTO TÉRMICO E NÃO-TÉRMICO DE SUCOS DE FRUTOS DO CERRADO

Para obtenção de sucos de mangaba (*Hancornia speciosa*), estão sendo realizados testes com tecnologias não convencionais visando a manutenção das características nutricionais, funcionais, sensoriais e físico-químicas durante o processamento. A proposta contribui para a preservação e valorização dos recursos naturais do Estado do Mato Grosso do Sul. O projeto está sob coordenação do professor João Renato de Jesus Junqueira e conta com um aluno de iniciação científica e encontra-se em execução.

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DAS FARINHAS DE COGUMELOS SHIITAKE E FUNGHI SECCHI

Funghi secchi são cogumelos secos comercializados com nomes genéricos de chileno e italiano, além de serem fonte de proteína vegetal ajudam a fortalecer o sistema imunológico. O shiitake (*Lentinula edodes*), é considerado um alimento terapêutico, usado na prevenção da hipertensão, podendo ser empregado na preparação de alimentos. Nos últimos anos, a utilização dos cogumelos comestíveis têm crescido, principalmente devido à crescente conscientização de que uma dieta equilibrada exerce um papel fundamental na manutenção da saúde. O projeto teve como objetivo identificar a composição centesimal das espécies de cogumelos shiitake e funghi secchi. As análises foram realizadas em triplicatas, após feitos os cálculos, foi apresentado de proteínas 12,93% e 12,27%, de lipídeos 7,1% e 3,5%, para funghi e shiitake respectivamente. Logo, a introdução de cogumelos na dieta humana associados a produtos consumidos tradicionalmente, torna-se uma alternativa viável e vantajosa para a fabricação de novos produtos com qualidades diferenciadas dos alimentos convencionais. O projeto contou com coordenação da professora Rita de Cássia Avellaneda Guimarães e a participação de uma aluna de iniciação científica. Os resultados foram apresentados no Integra 2022.



PECTINAS DE FRUTOS LARANJINHA DE PACU: EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DAS FRAÇÕES CASCA E POLPA

A laranjinha de pacu (*Pouteria glomerata*) é um fruto de vasta ocorrência na mata ciliar do Pantanal Sul Matogrossense e ainda pouco utilizada para fins alimentícios. Desta forma um trabalho de iniciação tecnológica (PIBITI) foi realizado pela Isabele Rodrigues da Silva sob orientação da profa Raquel Pires Campos com o objetivo determinar as características químicas quanto a composição centesimal, acidez e teor de pectina solúvel em frutos colhidos nos estádios de maturação: verde e maduro. As análises foram realizadas nas frações da casca juntamente com a polpa da laranjinha de pacu e determinou-se o teor de umidade, cinzas, lipídios, proteína, carboidratos, pH, acidez titulável e pectina solúvel. Observou-se alto teor de acidez, baixo conteúdo de lipídios e a presença de pectina em maior quantidade no fruto maduro. Novos estudos podem detalhar uma possível utilização deste fruto na obtenção de produtos intermediários para indústria de alimentos como gelificante e estabilizante. Nesse sentido, o apro-

veitamento de frutos ainda pouco conhecidos pode contribuir com a valorização de produtos regionais, com a agregação de valor a partir do extrativismo sustentável e com novas formas de geração de renda para comunidades ribeirinhas do Pantanal. Os resultados foram apresentados no Integra 2021.

ACEITAÇÃO E ESTABILIDADE DE GELEIA MISTA DE CALDO DE CANA CLARIFICADO E ABACAXI DURANTE ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES AMBIENTE

Realizou-se o desenvolvimento de novo produto alimentício como forma alternativa de aproveitamento, agregação de valor e aumento da vida útil do caldo de cana, produto tão popular no município de Campo Grande - MS. O desenvolvimento do projeto possibilita um incremento de renda de pequenos comerciantes locais com elaboração de produtos de tecnologia simples, alta aceitabilidade pelo público, e de baixo custo.

O projeto contou com coordenação da professora Mariana Ferreira Oliveira Prates e a participação de um aluno de iniciação científica.

DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS ANTIMICROBIANAS COM EXTRATOS DE CORDIA DICHOTOMA

Nos últimos anos tem-se dado destaque às embalagens ativas, pelo potencial que elas têm em contribuir para a qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Diversos compostos com ação antimicrobiana e antioxidante têm sido adicionados aos materiais de embalagens no intuito de controlar o crescimento microbiano, contribuindo para a segurança dos alimentos e para o aumento de sua vida útil. Esta pesquisa tem como objetivo avaliar o potencial dos extratos de Cordia dichotoma na elaboração de embalagens biodegradáveis ativas para futura aplicação em alimentos. Até o momento, foi identificado elevado teor de compostos fenólicos nos extratos elaborados a partir da casca e polpa liofilizados de frutos de Cordia dichotoma. Encontra-se em fase de avaliação do potencial antimicrobiano dos extratos frente a microrganismos de interesse para a indústria de alimentos. Sendo identificado o potencial, o próximo passo será utilizar os extratos na elaboração de embalagens biodegradáveis ativas antimicrobianas. O projeto conta com coordenação da professora Mariana Ferreira Oliveira Prates e a participação de um aluno de iniciação científica. Os resultados foram apresentados no Integra 2022.

Internacionalização e Inovação

A Agência de Internacionalização e de Inovação (AGINOVA) é a unidade responsável pela articulação, promoção, orientação, coordenação e avaliação de ações que tenham como escopo políticas de cooperação internacional, a integração de atividades entre a Universidade, Empresas, Governo e Sociedade para a promoção da inovação e do empreendedorismo e do fortalecimento das relações da Universidade por intermédio de seus projetos institucionais voltados para o desenvolvimento da UFMS.

A UFMS conta com um programa de mobilidade internacional, com celebrações de acordo de cooperação internacional em que os acadêmicos podem participar, desde que haja o curso equivalente na instituição estrangeira. Atualmente, existem acordos de cooperação para intercâmbios de longa duração com as instituições: Universidade Gran Rosario (Argentina), Universidad de Jaén (Espanha), Universidade de Coimbra (Portugal), Universidade do Porto (Portugal); e para intercâmbios de curta duração com as instituições: Universidade Gran Rosario (Argentina) e Universidade de Washington (EUA). As instituições podem ser consultadas no link: <https://aginova.ufms.br/quadro-de-oportunidades-de-mobilidade-academica-internacional-2023/>.

A UFMS também conta com Cooperação Internacional com parceiros de diversos países: Ale-

manha, Argentina, Bolívia, Canadá, Chile, Colômbia, Espanha, Estados Unidos da América, França, Itália, Japão, Marrocos, México, Moçambique, Paraguai, Peru, Portugal e Reino Unido. Os instrumentos jurídicos formalizados podem ser consultados no link: <https://aginoa.ufms.br/sobre-aginoa/unidades/relacoes-internacionais/universidades-parceiras/>

A UFMS também conta com a Secretaria de Empreendedorismo e Inovação – SEEMP/AGINOVA, vinculada à Agência de Internacionalização e de Inovação, que é a unidade responsável pela integração de atividades entre a Universidade, Empresas, Governo e Sociedade para a promoção da inovação e do empreendedorismo, e pela coordenação, orientação, acompanhamento e avaliação das atividades de pesquisa científica e tecnológica e de desenvolvimento de tecnologias, produtos, serviços e processos. Mais informações estão disponíveis em: <https://aginoa.ufms.br/>

Considerações finais

Todas as ações desenvolvidas concretizam os objetivos propostos no Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos, através da integração entre os eixos ensino, pesquisa, extensão, empreendedorismo e inovação. Adicionalmente, capacita o aluno a compreender, planejar, desenvolver e implantar sistemas, processos e produtos, bem como desenvolver o espírito empreendedor e de liderança que possibilite tomada de decisões, transformações e adequações em seu ambiente de trabalho; e habilidade de integrar equipes multiprofissionais.

Avaliar onde inseri participação de acadêmicas da EA na Enactus, Gabriela xavier enviou foto mas ainda não consegui baixar.

A Enactus é um movimento mundial que nasceu nos Estados Unidos e que tem como foco as ações de empreendedorismo social desenvolvidas por estudantes. “No país ele surgiu em 2012 como ‘Enactus Brasil’ e é uma rede que envolve além dos estudantes, professores, líderes organizacionais e uma organização em si que é o ‘Escritório Enactus’, que dá suporte a toda ação”, Time Enactus UFMS Campo Grande – Luciana Contrera (INISA), Jucele França de Alencar Vasconcellos (FACOM) e Geraldino Carneiro de Araújo (ESAN). No ano de 2022 acadêmica Gabriela Xavier foi bolsista deste projeto interdisciplinar.

Atividade do plantas notáveis 2020





A NOSSA UNIVERSIDADE

