



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**RESOLUÇÃO Nº 58, DE 05 DE AGOSTO DE 2019**

Aprova *ad referendum* a submissão de Proposta à CAPES de abertura de Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFCE no *campus* Sobral.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

**CONSIDERANDO** o constante dos autos do processo nº 23257.000933/2019-17,

**CONSIDERANDO** o Parecer nº 09/2019, emitido pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFCE.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar, *ad referendum*, na forma do anexo, a submissão de Proposta à CAPES de abertura de Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFCE no *campus* Sobral.

**Art. 2º** Estabelecer que esta resolução entra em vigor a partir de 05 de agosto de 2019.

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE

Presidente do CONSUP



Documento assinado eletronicamente por **Virgilio Augusto Sales Araripe, Presidente do Conselho Superior**, em 05/08/2019, às 17:26, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0879669** e o código CRC **69A32A8A**.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

### INSTITUIÇÃO(ÕES) PARTICIPANTE(S)

Sigla/Nome	IES Principal?	Município	UF	URL	E-mail	Telefone/Fax
IFCE/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	SIM	Fortaleza	CE	www.ifce.edu.br	reitoria@ifce.edu.br	(85) 33073666

### IDENTIFICAÇÃO DO(S) DIRIGENTE(S)

Sigla IES	Cargo	Nome	E-mail Institucional
IFCE	Coordenador(a) da Proposta	DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	DANIELEMARIA@IFCE.EDU.BR
IFCE	Pró-Reitor(a)	JOSE WALLY MENDONCA MENEZES	WALLY@IFCE.EDU.BR

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

## POLOS EAD

Não há dados a serem exibidos.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

## CARACTERIZAÇÃO DA PROPOSTA

### Contextualização Institucional e Regional da Proposta

O estado do Ceará está dividido em 14 microrregiões de planejamento, o IFCE Campus de Sobral está situado na Microrregião Sertão de Sobral, conforme Anuário Estatístico do Ceará, publicado em 2018. Esta região é composta por dezoito municípios: Alcântaras, Cariré, Coreaú, Forquilha, Frecheirinha, Graça, Groaíras, Massapê, Meruoca, Moraújo, Mucambo, Pacujá, Pires Ferreira, Reriutaba, Santana do Acaraú, Senador Sá, Sobral e Varjota, que são também integrantes da Bacia Hidrográfica do Rio Acaraú, com 14.442,49 km<sup>2</sup>.

Com uma população de 492.491 habitantes, o correspondente a 5,46% do estado, a microrregião Sertão de Sobral é possuidora de pujantes estatísticas. No setor de serviços vinculados a área de alimentos/alojamentos, Sobral, a principal cidade da microrregião apresenta 626 empresas, estando em quarto lugar no estado. Seu comércio registra 4.448 pontos (5o lugar), onde 3.500 são de produtos alimentícios. Por sua localização e concentração de universidades a cidade apresentam um grande potencial turístico o que impulsiona a necessidade de oferta de produtos alimentícios seguros.

Dados sobre educação mostram que das 58 IES do estado 43% estão no interior, como também 75% dos 76 Centros de Educação Tecnológica. Quanto aos concluintes nestes CET, 71% são do interior do Ceará.

Relacionado aos índices de desenvolvimento, e tomando como exemplo novamente a cidade sede da microrregião, Sobral, que também é a terceira maior região metropolitana do estado, desde 2018. No último levantamento, em 2016, apresentou o 2o lugar no IDH Global, como também o 2o lugar no IDH Educação, e o 4o lugar no IDH Renda. Quanto ao Índice de Desenvolvimento Municipal, Sobral aponta como o 2o lugar no IDM Social e o 4o lugar no IDM Infraestrutura, quando em comparação com os 184 municípios de nosso estado.

Tendo como base os resultados sócio-econômicos obtidos através de informações geradas pelo setor primário, presenciamos na atualidade significativos esforços para expansão do setor agroindustrial, mais especificamente nas áreas de industrialização de frutas, pescado, e produtos apícolas. Ações governamentais que se concretizam na forma de incentivos fiscais, criação de infra-estrutura adequada para a garantia do fornecimento de energia elétrica, água, mecanismos de escoamento da produção como: portos, aeroportos, ferrovias, rodovias, etc. Além disso, existem os incentivos a formação de mão de

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

obra, necessária para viabilizar a capacidade operacional do setor industrial.

A assistência técnica e o desenvolvimento de novas tecnologias e processos proporcionam informações e soluções técnicas às dificuldades enfrentadas pelos produtores, agricultores e pecuaristas, como forma de caracterização e profissionalização das suas atividades, assegurando-lhes uma fonte de renda permanente e a consequente melhoria da qualidade de vida.

Pelo exposto, percebe-se que a disponibilização de pessoal qualificado para o assessoramento aos micros e pequenos produtores cearenses permitirão, além do incremento da produção, a melhoria do produto final, o aproveitamento de resíduos, a preservação ambiental culminando na melhoria das condições sócio-econômicas e ambientais da população rural.

É fundamental que o interior do estado do Ceará possa oferecer oportunidades para a requalificação dos profissionais da área de alimentos ou afins, tendo em vista as demandas geradas pelo setor produtivo bem como as das Instituições de Ciência e Tecnologia (ICT's) de ensino superior, que hora tem sido criadas em todo o estado do Ceará.

Além disso, a necessidade iminente de descentralização de formação acadêmica dos grandes centros urbanos situados no Sul e Sudeste, precisa se tornar uma realidade tendo em vista que muitos profissionais que se deslocam para essas regiões em busca de uma formação complementar acabam por não retornarem para nosso estado refletindo diretamente na redução da disponibilidade de mão de obra qualificada.

Sobral está em posição geográfica central e destacada entre os estados do nordeste e do norte em relação a demanda por curso de pós-graduação, tendo em vista que esses estados tem programas de pós-graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos inferior a demanda.

Sobral possui trinta e três Instituições de Ensino diferentes oferecendo mais de 100 cursos de nível superior entre bacharelados, licenciaturas e tecnológicos, sendo oitenta e nove destes na modalidade presencial. Em 2017 Sobral concentrou 22% das matrículas dos alunos no ensino superior do estado do Ceará, sendo 3.144 alunos matriculados em Instituições federais, 9.035 alunos em instituições estaduais e 12.477 alunos na rede privada. No entanto se considerarmos a Pós-graduação strito sensu apenas 4 Instituições apresentaram cursos nas área de Biotecnologia (INTA e UFC), Zootecnia (UVA), Geografia (UVA), Filosofia (UVA), Física (IFCE em parceria com a sociedade Brasileira de Física), Ciências da Saúde (UFC), Engenharia Elétrica e de Computação (UFC), Saúde da Família (UFC), abrindo mais este curso de pós-graduação, pode-se incluir egressos dos cursos de Tecnologia em Alimentos, Nutrição,

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Zootecnia, Biologia, Medicina Veterinária, química, Gastronomia, Tecnologia em Agroindústria, Tecnologia em Agropecuária.

Segundo o último relatório de documento de área da Capes na área de ciência de alimentos no Brasil os cursos de mestrado e doutorados se concentram no sul e no suldeste do Brasil. Promovendo avanços tecnológicos em determinadas regiões em detrimento de regiões historicamente mais necessitadas de tecnologias e profissionais capacitados para alavancar o desenvolvimento industrial e agroindustrial das mesmas.

Desta forma, a proposta vem na implantação de um Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos, visando formar profissionais mais capacitados nessa área, dando a oportunidade destes permanecerem nas regiões de origem contribuindo com o desenvolvimento da ciência e tecnologia das regiões norte e nordeste, dessa forma o egresso terá habilidades e competência trabalhar com comunidades locais para promover o desenvolvimento de equipamentos e novas tecnologias que irão impulsionar o setor produtivo para melhoria na produção, processamento, conservação e armazenamento de produtos regionais.

### Histórico do Curso

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

A história dessa instituição inicia-se no século XX, com a criação das Escolas de Aprendizes Artífices. Mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio. Após ter recebido diferentes denominações, quando foi decretada a Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, criou-se o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará formada pelos então CETEC e seu conjunto de campi composto pela atual Unidade Sede e os campi da Aldeota, Cedro, Juazeiro do Norte, Maracanaú, Sobral, Limoeiro do Norte e Quixadá, assim como também as Escolas Agrícolas Federais de Crato e de Iguatu. A partir daí passamos a ser instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

técnicos e tecnológicos, podendo oferecer desde educação de jovens e adultos até doutorado.

O IFCE Campus Sobral está situado na Região Norte, especificamente no município de Sobral, distante cerca de 229 km da capital cearense. Possuindo área total de 43.267,50m<sup>2</sup>, limitando-se: ao NORTE, onde mede 257m, com a Av. Dr. Guarani; ao LESTE, onde mede 221 m, com a Rua Yolanda P.C.Barreto; ao SUL, onde mede 202m, com terrenos da Construtora CCN - Construções Civis do Nordeste; e, ao OESTE, com a Avenida Eurípedes Ferreira Gomes.

Continuamente, o Campus adequa suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais. Atualmente está ofertando os cursos superiores de Tecnologia em Alimentos, Irrigação e Drenagem, Mecatrônica Industrial, Saneamento Ambiental e Licenciatura em Física; os cursos técnicos de nível médio em Eletrotécnica, Fruticultura, Mecânica, Meio Ambiente, Segurança do trabalho, Agroindústria, agropecuária e Panificação, além dos cursos de Especialização Lato Sensu em Gestão ambiental e Gestão da qualidade e segurança dos alimentos. Também é ofertado o Mestrado profissional em Ensino de Física.

Uma característica dos Institutos é o fato de ofertar cursos sempre sintonizados com as realidades e necessidades regionais. Assim sendo, o Campus Sobral alinhado aos preceitos da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica oferta o curso superior de Tecnologia em Mecatrônica Industrial, em favor da formação profissional, do atendimento às demandas de mão-de-obra qualificada para o mundo do trabalho, bem como da ascensão intelectual, cultural, ética e moral dos moradores da região, que não disponibilizavam de curso nesta área de atuação, o que os forçava a se deslocar para outros lugares a fim de concretizar estudos desta especificidade.

Entre os anos de 2014 e 2015 foram realizadas reunião no Eixo Tecnológico em Produção Alimentícia para elaboração do Plano Pedagógico do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos como passo para futura abertura de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimento. A primeira turma da especialização foi iniciada em 2016, atualmente ocorre a terceira turma com profissionais de áreas diversas, como Bacharel em Turismo, Tecnólogo em Gastronomia e demanda crescente a cada ano.

Em 2018 foi finalizada a discussão do PDI 2019 – 2023 em que nesse plano de desenvolvimento já contempla a criação do curso de mestrado em Ciência e Tecnologia em Alimentos no IFCE campus de Sobral.

### Cooperação e Intercâmbio

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

O IFCE-Campus Sobral que pretende ser o Campus sede desse mestrado possui através de seus pesquisadores relações com empresas, Indústrias e outras Instituições da Região norte do Estado do Ceará. Além de serem desenvolvidos projetos de pesquisa e projetos de conclusão de Curso de Graduação, essas empresas, indústrias e instituições recebem alunos dos cursos técnico em agroindústria, técnico em panificação e tecnológico em Alimentos sob a orientação de professores que estão no corpo docente dessa proposta para realizarem estágio curriculares e extracurriculares. Dentre as atividades podemos citar projetos com a Embrapa Caprinos e Ovinos, projetos em parceria com a Universidade Vale do Acaraú, o Departamento de Química da Universidade Federal do Ceará. Tempos professores na proposta ainda com a Universidade Estadual do Pernambuco. Em parcerias internacionais o IFCE Campus Sobral participa anualmente do Programa Institucional IFCE Internacional, e a partir desse, duas alunas do Curso de Tecnologia de Alimentos participaram do programa Ciência sem fronteiras uma que ficou 10 meses na University of Wisconsin - River Falls e outra que ficou 11 meses na Università di Bologna. Além de projeto coordenado por professora que está submetendo essa proposta sendo desenvolvido com a Universidade de Wisconsin-Madison (Food Science department 1605 Linden Dr, Madison, WI 53706, USA).

### Município da Oferta da Proposta

Sobral - CE

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### Infraestrutura (Preenchimento Obrigatório)

#### Infraestrutura administrativa exclusiva para o programa?

SIM

#### Salas para docentes?

8

#### Salas para alunos, equipadas com computadores?

1

#### Laboratórios para pesquisa

Laboratórios do Eixo Tecnológico de Produção alimentícia

1. Informática (55,44m<sup>2</sup>) - sala equipada com 15 Computadores Eclipse, Pentium D 5GHz, Windows XP, 60 Gb, 512 Mb, DVD, Acesso a Internet, Monitores LCD 17", Teclado padrão ABNT e mouse dois botões
2. Processamento de Frutos (102,00m<sup>2</sup>) - liquidificador industrial, banho maria, armário térmico, despoldadeiras, dosadora manual, fogão, freezer horizontal, seladora à vácuo e manual, estufa à vácuo e elétrica, decantador, desidratador solar, penetrômetro, refratômetros, misturador em Y.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

3. Laticínios (63,97m<sup>2</sup>) - geladeira, termômetros, pHmetro, iogurteira, produtora de sorvete, moldadores de queijo.

4. Panificação (64,39m<sup>2</sup>)- forno a gás, balança de precisão, divisora, fatiadora, fogão, forno elétrico, estufa incubadora, liquidificador industrial, masseira, modeladora, refrigerador, bateadeira industrial, cilindro para massas, microondas, balanças.

5. Processamento de Carnes e pescados (64,39m<sup>2</sup>) -Extrator tipo prensa mecânica, refrigerador, balanças, cutter, embutideira, mini serra para osso, misturador basculante, moinho de carne, máquina de fabricação de gelo.

6. Análise Sensorial (50,95m<sup>2</sup>) - Bateadeira planetária, balança 30Kg, balança 220g, microondas, forno elétrico, liquidificadores, refrigerador, freezer, utensílios, computador.

7. Microbiologia (130,03m<sup>2</sup>)- Agitador de tubos, agitador giratório digital, agitador magnético com e sem aquecimentos, destilador, aquecedor de extração para matrizes, aquecedor para balões de fundo redondo, armário térmico, balanças, banho maria, bloco de digestão, incubadora, centrífuga, contador de colônias, controlador de tempo, deionizador, estufas, mufla, microscópios.

8. Bromatologia (103,70m<sup>2</sup>) - Agitadores magnéticos, Agitador de tubos, Aquecedor para balão com função múltipla, medidor de Atividade de água, balanças, Banho Maria, Bombas de vácuo, Centrífuga, Chapas aquecedoras, Chapa digestora, Destilador de proteínas, Destilador de água, Estufas, espectrofotômetro, Extrator de lipídios, Extrator de bolas, mufla, Moinhos, pH metro, refratômetros, Refrigerador, termômetro, Vibrador eletromagnético.

9. Produtos das Abelhas (18,75m<sup>2</sup>) -microscópio, lupa, placa aquecedora, centrífuga, balança digital, pHgmetro, colorímetro de papel, refrigerador, refratômetro, termômetro, centrífuga manual, decantador, mesa desoperculadora.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Laboratório destinado exclusivamente a pesquisa científica

10. Biotecnologia (51,60m<sup>2</sup>) - agitadores magnéticos, balanças, banho-maria, bomba à vácuo, centrífugas, crioscópio, destilador, estufas, manta aquecedora, potenciômetro, kit analisador de bebidas, eletroforese, refrigerador, balanças, dessecadores, refratômetros, liofilizador.

### Biblioteca ligada à rede mundial de computadores?

10

### Caracterização do acervo da biblioteca

A biblioteca do Campus possui 820,20 com um salão para estudos coletivos para alunos e para professores, além de uma sala de vídeo. Aos usuários vinculados ao campus e cadastrados na Biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar de DVD's (Filmes técnicos), monografias e livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas no regulamento de funcionamento da mesma. O acesso à Internet está disponível por meio de uma sala ambientada para tal fim com 10 microcomputadores. A Biblioteca dispõe de catálogo on line de serviço público, através do SophiA Web; acesso à Biblioteca Virtual Universitária (Plataforma On Line) e ao Portal de Periódicos da Capes.

Com relação ao acervo, a Biblioteca possui aproximadamente 2.500 títulos de livros e 10.259 exemplares; 22 títulos de periódicos e 345 exemplares e 164 títulos de vídeos (DVD, VHS e CD's) e 421 exemplares e estão todos cadastrados na base de dados do SHOPIA.

O Eixo de produção alimentícia possui 118 títulos e 549 exemplares.

### Financiamentos

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

1. Título do projeto: Extração De Polissacarídeos De Resíduos Agroindustriais e Utilização em Alimentos

BPI – FUNCAP – 03-2018

Coordenadora: Daniele Maria Alves Teixeira.

Fontes de Financiamento: Fundação de Apoio e Desenvolvimento Científico e Tecnológico - FUNCAP

Valor dos recursos envolvidos:

- R\$ 17 400,00 (Capital).

- R\$ 41 400,00 (Bolsas).

2. Tratamento de águas residuárias têxteis em reator biológico inoculado com fungo seguido de pós tratamento com extrato de moringa oleífera visando o reúso de efluentes

Coordenador: Marcus Vinícius Freire Andrade

Fonte de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Valor dos recursos envolvidos:

- R\$ 30.000 (capital)

- Os professores desse programa possuem experiência com orientação de alunos com bolsas de Iniciação Científica financiada pelo CNPq, FUNCAP e pelo próprio IFCE. Temos em vigência 4 alunos com bolsa do CNPq, 3 alunos com bolsa Funcap e 13 alunos com bolsas do IFCE em projetos vigentes.

### Informações adicionais

Laboratórios compartilhados com outros cursos dentro da instituição

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

1. Química (56,40m<sup>2</sup>)- agitadores magnéticos, balanças, barrilete, capela de exaustão, centrífuga, condutivímetro, deionizador, destilador, espectrofotômetro, estufa de secagem e esterilização, mufla, manta aquecedora, microscópio estereoscópio, placa aquecedora.
2. Física (56m<sup>2</sup>) - amperímetro, aparelho rotativo, balanço magnético, balanço óptico, conjunto demonstrativo de propagação de calor, conjunto para lançamentos horizontais, conjunto para queda livre, cronômetro digital, cuba de ondas, dilatômetro, dispositivo gerador de ondas estacionárias, dispositivo para Lei de Hooke, empuxômetro completo, equipamento gaseológico, fontes de alimentação, galvanômetro, gerador eletrostático, painel hidrostático, pêndulo, plano inclinador, unidade acústica, unidade geradora de ar, varivolt, vasos comunicadores, voltímetro.
3. Automação (59,40m<sup>2</sup>) - multímetro, protoboard, termômetro infravermelho, osciloscópio, manipulador robótico articulado, programador universal, estação de solda, compressor,
4. Eletrônica I e II- (90,00m<sup>2</sup> e 74,70m<sup>2</sup>) - osciloscópio, luxímetro, multímetro, termômetro infravermelho, switch, protoboard, câmera infravermelha, estação de solda, multímetro digital, gerador de sinais, sensores (capacitivo, foto-elétrico e indutivo), Termopar,
5. Ensaios Mecânicos (74,70m<sup>2</sup>) - politriz universal, balança analítica, microscópio-estereomicroscópio, microdurômetro, mufla, soprador térmico.
6. Soldagem (54,40m<sup>2</sup>) - máquina de corte, máquina de solda, cortina para solda, soprador térmico, aparelho de solda.
7. Usinagem (343,30m<sup>2</sup>) - micrômetro, paquímetro, furadeira de coluna, prensa hidráulica, fresadora, retificadora, soprador térmico, esmerilhadeira, escantilhão, esquadro de luz,

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

8.

Robótica(74,70m2)

CNC (59,40m2)

Máquinas Térmicas (59,40m2)

Metrologia (29,70m2)

Instalações Elétricas (57,50m2)

Máquinas Elétricas (74,70m2) - microcontroladores, luxímetro, tacômetro,

SENSOR INDUTIVO METALICO, CONTATO NF, SAIDA NPN, LM18-3008, MARCA JNG

2 TERMOPAR TIPO J, CLASSE 0.75, COMPRIMENTO DE 450MM

3

KIT DE LORENZO PARA PARTIDA ESTÁTICA, COM MÓDULO DE PARTIDA DA SCHNEIDER ELEC. TRIFÁSICO DE 380V~ EM CONFIGURAÇÃO ESTRELA E 220V~ EM CONFIGURAÇÃO TRIÂNGULO, MOTOR BOMBA DA WEG, MODELO B-MAQSS

6

BANCO DE ENSAIO PARA ESTUDO DE ACIONAMENTO DE MÁQUINAS ELÉTRICAS COM INVERSOR DE FREQUÊNCIA E FREIO ELETRODINÂMICO. KIT PARA INVERSOR DE FREQUÊNCIA, INVERSOR DE FREQUÊNCIA DA WEG CFW-08, VECTOR INVERTER, MOTOR DE INDUÇÃO TRIFÁSICO 380V~ EM

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

CONFIGURAÇÃO ESTRELA, 220V~ EM CONFIGURAÇÃO TRIÂNGULO E COM SISTEMA DE FRENAGEM,  
MARCA DELORENZO

3

BANCO DE ENSAIO PARA ESTUDO DE COMANDOS ELETRICOS E PARTIDA DE MOTORES. KIT PARA  
COMANDOS ELETROMAGNÉTICOS COM AUTO-TRANSFORMADOR DE PARTIDA TRIFÁSICO 380 V~, MOTOR  
DA WEG W22 PLUS 380V~, MARCA DELORENZO, MODELO DLB-MAQCE

1 ARMARIO ALTO FECHADO, COM 5 PRATELEIRAS, MARCA MIRANTI

1 ARMARIO ALTO FECHADO, COM 5 PRATELEIRAS, MARCA USE MOVEIS

1 MESA DE MADEIRA RETANGULAR (1200X600X740), COM 02 GAVETAS, MARCA USE MOVEIS

1 GABINETE WISECASE ATX FT 202/1802 COM FONTE 500W BLACK PIANO

1 POLTRONA GIRATORIA ESPALDAR MEDIO, MARCA FLEX FORM

2 JOGO DE FERRAMENTAS COM 177 PECAS, MODELO OFICINA MASTER 5000R, MARCA ROBUST

3 ESTACAO DE SOLDA ANALOGICA, MARCA HIKARI, MODELO HK936B

1 NOTEBOOK HP PAVILION 14, 14-D028BR WIN8SL, INTEL CORE I3 2,2GHZ, 4GB RAM DDR3, DISCO RIGIDO  
500GB, TELA 14" LED.

1 PARAFUSADEIRA / FURADEIRA 1918 GSR 12-2 220V. MARCA BOSCH. ACOMPANHAM 02 BATERIAS 12V E 01  
CARREGADOR DE BATERIA AL1411DV.

2 MEGOMETRO DIGITAL. MARCA MINIPA, MODELO MI-2700

1

FURADEIRA PROF RDF800-I 220V. POTENCIA DO MOTOR 810W, FREQUENCIA 60HZ, 0 - 3000 RPM, MANDRIL  
13MM. ACOMPANHAM OS ITENS: 01 EMPUNHADURA AUXILIAR, 01 CALIBRADOR DE PROFUNDIDADE E 01

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

CHAVE PARA MANDRIL. MARCA BR MOTORS.

3 MULTIMETRO DIGITAL. MODELO ET-2507A. MARCA MINIPA.

1

ARMARIO PORTA FERRAMENTAS EM ACO, ACOMPANHA JOGO DE FERRAMENTAS COM 76 PECAS.

DIMENSOES EXTERNAS 650/1200 x 955 x 250/580 MM,

### Informações complementares

#### Observações

*Dados não Informados.*

#### Críticas e Sugestões

*Dados não Informados.*

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### ÁREA(S) DE CONCENTRAÇÃO, LINHA(S) DE PESQUISA, PROJETO(S) DE PESQUISA DA PROPOSTA, DOCENTE(S)

Área(s) de Concentração	Linha(s) de Pesquisa	Projeto(s) de Pesquisa	Disciplina(s)	Docente(s) Permanente(s)	Docente(s) Colaborador(es)
1	3	6	14	9	2

#### Área(s) de Concentração

Nome	Descrição
Ciência e Tecnologia de Alimentos	A ciência e tecnologia de alimentos proporciona o estudo de equipamentos e novas tecnologias para o setor de alimentos estuda o processamento, conservação e armazenamento de produtos alimentares e viabiliza a oferta da produção de alimentos livres de perigos sejam eles físicos, químicos ou microbiológicos possibilitando a disponibilização de alimentos seguros. Nesse contexto, está pautada a proposta desse curso que terá três linhas de pesquisas e diferentes projetos integrando as experiências e competências dos professores pertencentes ao programa.

#### Linha(s) de Pesquisa

Nome	Descrição	Áreas de Concentração Vinculadas
Desenvolvimento, análise e otimização de produtos e processos na indústria de alimentos	Desenvolvimento de novos produtos, controle estatístico de processo, desdobramento da função qualidade no desenvolvimento, melhoria contínua de produção pelo uso de ferramentas de qualidade.	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Moléculas naturais	Química de macromoléculas, estudo das propriedades funcionais e utilização dos compostos bioativos em alimentos, isolamento, biossíntese e aplicação de produtos naturais em processos biotecnológicos.	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Qualidade e Segurança dos Alimentos	O aumento da população requer ainda mais produção e conservação de alimentos. A necessidade de disponibilidade de alimentos seguros é uma oportunidade para uma atividade lucrativa. Ofertar alimentos com qualidade e segurança reque o cumprimentos de diferentes legislações bem como a implantação de sistemas de qualidade no setor produtivo dos alimentos. Essa linha se caracteriza por estudar os sistemas de gestão e ferramentas da qualidade bem como estudar e propor mudanças onde a disponibilização de alimentos para o consumidor.	Ciência e Tecnologia de Alimentos

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

### CURSO DE Mestrado

Nome	Grau Acadêmico	Situação	Histórico do Curso na CAPES*
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Mestrado	Projeto	Nova Proposta de Curso

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### CARACTERIZAÇÃO DO CURSO DE MESTRADO - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Créditos Disciplinas	Créditos Tese/Disseração	Créditos Outros	Vagas por Seleção	Equivalência hora/aula
24	6	0	10	15

### Objetivo do curso/perfil do egresso a ser formado

Formar profissionais capacitados na área de Ciência e Tecnologia em Alimentos, dando a oportunidade destes permanecerem nas regiões de origem contribuindo com o desenvolvimento da ciência e tecnologia das regiões norte e nordeste, dessa forma o egresso terá habilidades e competência para atuar no ensino das escolas técnicas profissionalizantes, instituições federais de ensino, institutos de pesquisa além de trabalhar nas comunidades locais para promover o desenvolvimento de equipamentos e novas tecnologias que irão impulsionar o setor produtivo para melhoria na produção, processamento, conservação e armazenamento de produtos. Viabilizando cada vez mais a oferta e produção de alimentos livres de perigos sejam eles físicos, químicos ou microbiológicos e possibilitando a disponibilização de alimentos seguros.

### Descrição sintética do esquema de oferta de curso

O curso será ofertado para profissionais com Diploma de Graduação em Tecnologia em Alimentos, Engenharia de Alimentos, Nutrição, Zootecnia, Medicina Veterinária, Biologia, Química ou áreas afins, reconhecido nacionalmente e ou estrangeiros com validação do diploma. O número de vagas inicial será 10, mas será revisto anualmente, em função da disponibilidade de coeficiente de orientabilidade dos professores permanentes orientadores, segundo critérios do presente regimento e recomendações da CAPES/MEC. As vagas previstas serão estabelecidas, em cada Chamada Pública, obedecendo à oferta por orientador. Não haverá remanejamento de candidatos aprovados em processo seletivo de uma linha para outra linha de pesquisa do Programa.

Outras situações podem ser avaliadas pela Comissão do Programa, quando da homologação do resultado da lista de candidatos aprovados no processo seletivo. O processo seletivo ocorre, no máximo, anualmente, com oferta de vagas, de acordo com a disponibilidade de orientadores e avaliação de demanda potencial, segundo critério do Colegiado do Programa.

### Área(s) de Concentração do Curso

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Ciência e Tecnologia de Alimentos

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### Disciplina(s) do Curso

Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Seminário II	Mestrado	SIM	15	1	Ciência e Tecnologia de Alimentos	FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE, JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Apresentação e discussão dos projetos em andamento pelos discentes e coordenados por docente.				Variável de acordo com o conteúdo programático da disciplina.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Seminário I	Mestrado	SIM	30	2	Ciência e Tecnologia de Alimentos	JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Apresentação e discussão de temas atuais e relevantes previamente escolhidos.				Variável de acordo com o conteúdo programático da disciplina.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Planejamento Experimental	Mestrado	SIM	45	3	Ciência e Tecnologia de Alimentos	PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAÚJO
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Conceitos de experimento, tratamento, unidade experimental, delineamento experimental; Princípios básicos da experimentação; Controle de qualidade de experimentos e aspectos práticos na implantação de experimentos. Definições gerais. Coleta, organização e apresentação de dados. Amostragem e distribuições amostrais. Testes de hipóteses e significância. Aplicação de testes de hipóteses aplicados a processos. Correlação e regressão linear simples. Análise de variância, correlação. Utilização de Softwares Estatísticos: Estatística descritiva de experimentos; Análise estatística de delineamentos experimentais.				Box, G., Hunter, W. and Hunter, J. (2005), "Statistics for Experimenters: Design, Innovation and Discovery", 2nd ed. Wiley. • Kuehl, R Montgomery, D.C. Estatística Aplicada e Probabilidade Para Engenheiros - 5ª Ed. Editora LTC. São Paulo, 2012. LAPPONI, J. C. – Estatística Usando Excel. São Paulo: Laponi Treinamento e Editora, São Paulo, V1, nº 3, 20 semestres, 1996. SPIEGEL, M. R.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Estágio à docência	Mestrado	SIM	15	1	Ciência e Tecnologia de Alimentos	AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA, DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Participação do aluno em atividades de ensino vinculado a um docente e uma disciplina de graduação na área de Ciência de Alimentos, tais como: elaboração e aplicação de materiais didáticos e instrumentos de exercício e avaliação, ministração de aulas teóricas e práticas utilizando variadas metodologias pedagógicas.				Variável de acordo com o conteúdo programático da disciplina de alocação do discente.		

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Tópicos especiais I	Mestrado	NÃO	30	2		HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ, JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Disciplina de caráter não repetido, de curta duração, onde o tema é orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do curso, de modo a fornecer ao pós-graduando formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, procurando a inovação e atualização do conhecimento. Como avaliação será exigida uma publicação em periódicos de alta relevância na área (qualis B1 e B2) ou patente ou implantação de um novo processo na produção de um novo produto para indústria alimentícia.				Bibliografia: indicada ou fornecida pelo profissional convidado, e correspondente aos objetivos específicos do curso ministrado.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Sistemas de qualidade em alimentos	Mestrado	NÃO	30	2		HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Padrões de identidade e qualidade. Organização e Gerenciamento do Sistema de Controle de Qualidade em alimentos. Gestão da segurança dos alimentos (Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, ISO 22000, FSC 22000, BRC Food, IFS Food), Principais ferramentas da qualidade. Medidas preventivas e corretivas Food Defense.				Bibliografia: BERTOLINO, T. M. – Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: ênfase na segurança de Alimentos. Artmed, Porto Alegre, 2010 GERMANO, P.M.L.; GERMANO M.I.S. Sistema de Gestão Qualidade e Segurança dos Alimentos. Barueri, SP: Manole 2013. SEVERINO, P. e ALMEIDA, D. Food Defense: sistemas de gestão contra o terrorismo alimentar. Agrobook, Espanha, 2017; JUCENE, C. Plano APPCC em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rubio, 2014.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Química e Bioquímica de alimentos	Mestrado	NÃO	45	3		DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
Atividade de água em alimentos. Carboidratos, Proteínas, Lipídeos e Enzimas em alimentos. Principais vitaminas e minerais em alimentos. Reações de escurecimento em alimentos. Interações entre os principais constituintes dos alimentos.				ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos. 4. ed. Viçosa: UFV, 2008. BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. FELLOWS, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FENEMMA, O. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acibia, 2000. LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M. M Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2000. LEHNINGER, A.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica 2ª ed. São		

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Ementa				Bibliografia		
				Paulo : Sarvier, 2000. 839p. VIEIRA, E.C.; GAZZINELLI, G.; MORAES-GUIA, M. Bioquímica celular e Biologia molecular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Microbiologia da segurança de alimentos	Mestrado	NÃO	45	3		AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA
Ementa				Bibliografia		
Principais grupos de microrganismos relacionados a alimentos. Fatores que afetam a multiplicação microbiana nos alimentos. Controle de microrganismos em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Avaliação do risco microbiológico. Determinação e caracterização de microrganismos em alimentos. Normas e padrões microbiológicos para alimentos.				FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182 p. ISBN 8573791217. HAJDENWURCEL, Judith Regina. Atlas de microbiologia de alimentos. São Paulo: Fonte, 1998. 66 p. ISBN 8573791217. ORGANIZADORA GRAZIELA BRUSCH BRINQUES. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. Pearson. E-book. (202 p.). ISBN 9788543017297. Disponível em: . Acesso em: 16 mai. 2019. PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2015. 524 p. ISBN 9788534601962. SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 295 p. ISBN 8585519339. SIQUEIRA, Regina Silva de. Manual de microbiologia de alimentos. Brasília: Embrapa, 1995. 159 p. ISBN 8585007095. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p. ISBN 9788536326061. Artigos científicos na área.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Macromoléculas	Mestrado	NÃO	45	3		MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS
Ementa				Bibliografia		
Conceitos básicos de macromoléculas. Relação estrutura-função de carboidratos, proteínas e lipídeos em sistemas alimentares.				ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos. 4. ed. Viçosa: UFV, 2008. BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. FELLOWS, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FENEMMA, O. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000. LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M. M Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2000. LEHNINGER, A.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica 2ª ed. São Paulo : Sarvier, 2000. 839p.		

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Ementa				Bibliografia		
				VIEIRA, E.C.; GAZZINELLI, G.; MORAES-GUIA, M. Bioquímica celular e Biologia molecular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Controle e otimização de processos	Mestrado	NÃO	30	2		HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ, PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO
Ementa				Bibliografia		
O processo de modelagem. O problema da otimização. Otimização linear. Método simplex. Dualidade e análise de sensibilidade. Otimização inteira. Otimização em redes. Formulações de problemas clássicos.				<p>ARENALES, Marcos. Pesquisa operacional: para cursos de engenharia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 524 p. (Campus - ABEPRO - Engenharia de Produção). ISBN 9788535214543.</p> <p>SILVA, Ermes Medeiros da. Pesquisa operacional: programação linear, simulação. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 184 p. ISBN 8522419310.</p> <p>MCCLOSKEY, Joseph F.; TREFETHEN, Florence. Pesquisa operacional como instrumento de gerência. São Paulo: Edgard Blücher, 1956. 402 p.</p> <p>PASSOS, Eduardo José Pedreira Franco dos. Programação linear como instrumento da pesquisa operacional. São Paulo: Atlas, 2008. 451 p. ISBN 9788522448395.</p> <p>GOLDBARG, Marco Cesar; LUNA, Henrique Pacca. Otimização Combinatória e programação linear: modelos e algoritmos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2005.</p> <p>RICARDO ZANARDINI E MARCOS BARBOSA. Iniciação à pesquisa operacional no ambiente de gestão - 3ª Edição. InterSaberes. E-book. (224 p.). ISBN 9788544302194. Disponível em: . Acesso em: 17 mai. 2019.</p> <p>TAHA, Hamdy A. Pesquisa Operacional - 8ª edição. Pearson. E-book. (384 p.). ISBN 9788576051503. Disponível em: . Acesso em: 17 mai. 2019.</p>		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Aproveitamento de resíduos agroalimentares	Mestrado	NÃO	45	3		MAYARA CARANTINO COSTA, MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE
Ementa				Bibliografia		
Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Importância econômica e ambiental do aproveitamento de resíduos agroindustriais. Classificação e processamento de resíduos agroindustriais. Vantagens e desvantagens no uso de resíduos agroindustriais em processos fermentativos. Técnicas de obtenção e aproveitamento de subprodutos. Aplicação dos resíduos gerados na agroindústria.				<p>CASTRO, Elisângela de Andrade; FREITAS, Rafaella Martins de; MOURA, Rodrigo Leite. Resíduos agroindustriais: potencial e aproveitamento. Ananindeua, PA: Itacaiúnas, 2016. 71 p.</p> <p>SANTAELLA, Sandra Tédde. Resíduos sólidos e a atual política ambiental brasileira. Fortaleza: UFC: LABOMAR: NAVE, 2014. 231 p., il. (Habitat, 7).</p> <p>PICHAT, Philippe. A Gestão dos resíduos. Lisboa (Portugal): Instituto Piaget. 129 p., il. (Biblioteca Básica de Ciência e Cultura, 60).</p> <p>Bibliografia complementar: PAIVA, Francisco Vieira. Resíduos sólidos: potencial ambiental e comercial. Fortaleza: Edições</p>		

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Ementa				Bibliografia		
				Demócrito Rocha, 2011. 80 p. (Cadernos Tecnológicos). RIBEIRO, Daniel Vêras. Resíduos sólidos: problema ou oportunidade?. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 135 p. ARAUJO, Suely Mara Vaz Guimarães de. Comentários à Lei dos resíduos sólidos: Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (e seu regulamento). São Paulo: Pillares, 2011. 255 p. MASSUKADO, Luciana Miyoko. Compostagem: nada se cria, nada se perde; tudo se transforma. Brasília: IFB, 2016. 83 p. BARROS, Regina Mambeli. Tratado sobre resíduos sólidos: gestão, uso e sustentabilidade. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. 357 p.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Análise sensorial	Mestrado	NÃO	45	3		GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES
Ementa				Bibliografia		
Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial. Percepção sensorial. Requisitos para Avaliação sensorial. Fatores que influem nas medidas sensoriais. Equipes sensoriais: seleção e treinamento. Métodos sensoriais: tipos e princípios. Delineamento e aplicação dos testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados.				DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. 4 ed. Editora Chapman, 2014. MINIM, VALÉRIA PAULA RODRIGUES. Estudo com consumidores. 2 ed. Editora UFV, 2010. FRANCO, M.R.B. Aroma e Sabor de Alimentos. São Paulo: Varela, 2003.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Análise de Alimentos	Mestrado	NÃO	45	3		DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA, GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES
Ementa				Bibliografia		
Teoria da amostragem. Métodos químicos (volumétricos e gravimétricos) e físicos (cromatográficos, densimétricos, espectrofotométricos, refratométricos, polarimétricos) empregados na análise de alimentos. Métodos oficiais e alternativos de análise.				HARRIS, D.C. Análise Química quantitativa, 6 a ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 876 p. SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental. Tradução de Célio Pasquini et al. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. PAVIA, D.L., LAMPPMAN, G.M., KRIZ, G.S., VYVYAN, J.R. Introdução à Espectroscopia, 4 ed, São Paulo: Cengage Learning, 2010. SILVERSTEIN, R., Webster, F.X., Kiemle, D.J. Identificação Espectrométrica de Compostos Orgânicos. Rio de Janeiro: LTC, 7 ed. LTC, 2007. NILSEN, S. Food Analysis, 4a ed., Springer, 2010 FERREIRA, M.M.C. Quimiometria. Conceitos, métodos e aplicações. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2015.		
Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
Alimentos Funcionais e Nutrição aplicada ao processamento de	Mestrado	NÃO	45	3		AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA, MASU CAPISTRANO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Nome	Grau Acadêmico	Obrigatória?	Carga Horária	Créditos	Área(s) de Concentração	Docente(s)
alimentos						CAMURCA PORTELA
<b>Ementa</b>				<b>Bibliografia</b>		
<p>Compostos bioativos com propriedades funcionais. Alimentos com propriedades funcionais. Legislação brasileira na área. Efeito do processamento dos alimentos sobre sua composição em nutrientes e atividade de compostos bioativos.</p>				<p>A. CATHARINE ROSS, Benjamin Caballero, Robert J. Cousins, Katherine L. Tucker, Thomas R. Ziegler (editores). Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença (11a edição). Manole. E-book. (1680 p.). ISBN 9788520437636. Disponível em: . Acesso em: 16 mai. 2019.            BOBBIO, Paulo A. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 8585519126.            FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 9788536306520.            MENDELSON, Marie Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p. ISBN 8572412409.            SILVIA M. FRANCISCATO COZZOLINO (ORG.). Biodisponibilidade de nutrientes (5a edição revisada e atualizada). Manole. E-book. (1482 p.). ISBN 9788520441367. Disponível em: . Acesso em: 16 mai. 2019.</p>		

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

## CORPO DOCENTE

### Corpo Docente - Titulação e Vínculo

Dados Pessoais			Vínculo				Titulação				
Nome	E-mail	Abreviatura(s)	Categoria no Programa	Horas Dedicção Semanal Instituição	Horas Dedicção Semanal Programa	Instituição	Nível	Ano	País	Instituição	Área
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	frutos@ufc.br	OLIVEIRA, A. M. C.	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2011	Brasil	UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ	-
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	danielemaria@ifce.edu.br	TEIXEIRA, D. M. A.; Sá, D. M. A. TEIXEIRA; TEIXEIRA-Sá, D. M. A.	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2005	Brasil	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	BIOQUÍMICA
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	JOYCETIMBO10@GMAIL.COM	ANDRADE, F. J. E. T.; Andrade, F.J.E.T.; ANDRADE, FRANCISCA JOYCE E. T.; ANDRADE, FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2018	Brasil	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	-

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

Dados Pessoais			Vínculo				Titulação				
Nome	E-mail	Abreviatura(s)	Categoria no Programa	Horas Dedicção Semanal Instituição	Horas Dedicção Semanal Programa	Instituição	Nível	Ano	País	Instituição	Área
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	GEORGIA MORAES@YAHOO.COM.BR	DE MORAES, GEORGIA MACIEL DIAS; MORAES, G. M. D.; MORAES, GEORGIA MACIEL DIAS DE	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2017	Brasil	UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ	-
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ	HERLENE@GMAIL.COM	QUEIROZ, H. G. S.	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2016	Brasil	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	-
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA	JULIOTAVIO@IFCE.EDU.BR	PEREIRA, J. O. P.; PEREIRA, J.O.P.; PEREIRA, JULIO OTAVIO PORTELA	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2006	Brasil	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	-
MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE	MARCUSVINICIUSAN@GMAIL.COM	ANDRADE, M. V. F.; ANDRADE, MARCUS VINICIUS; ANDRADE, MARCUS VINICIUS FREIRE	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2016	Brasil	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO	-

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

Dados Pessoais			Vínculo				Titulação				
Nome	E-mail	Abreviatura(s)	Categoria no Programa	Horas Dedicção Semanal Instituição	Horas Dedicção Semanal Programa	Instituição	Nível	Ano	País	Instituição	Área
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA	MASUPORTELA@YAHOO.COM.BR	PORTELA, C. C. M.	COLABORADOR	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2015	Brasil	UNIVERSIDA DE FEDERAL DO CEARÁ	-
MAYARA CARANTINO COSTA	mcarantino@hotmail.com	COSTA, M. C.	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2010	Brasil	UNIVERSIDA DE FEDERAL DO CEARÁ	-
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	MIRLADAYANNY@GMAIL.COM	FARIAS, M. D. P.; FARIAS, MIRLA DAYANNY PINTO; FARIAS, MIRLA D.P.	PERMANENTE	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2017	Brasil	UNIVERSIDA DE FEDERAL DE PERNAMBUCO	-
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO	FRUTOS@UF C.BR	ARAUJO, P. G. L.	COLABORADOR	40	15	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Doutorado	2018	Brasil	UNIVERSIDA DE FEDERAL DO CEARÁ	-

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### Corpo Docente - Atividades de Formação (Orientação, disciplinas, projetos)

Nome	Categoria	Orientações Concluídas							Disciplinas	Participação em Projetos de Pesquisa			
		Graduação		Pós-Graduação						Total em Andamento*	Na Proposta**		
		IC	TCC	ESP	MP	ME	DO	DR			Total	Responsável	Membro
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	PERMANENTE	9	21	2	0	1	0	0	3	0	3	1	2
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	49	33	3	0	8	0	0	3	7	5	3	2
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	PERMANENTE	17	12	2	0	0	0	0	1	1	4	0	4
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	16	16	23	0	0	0	0	2	4	5	0	5
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ	PERMANENTE	7	18	3	0	0	0	0	3	4	3	1	2
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA	PERMANENTE	8	8	1	0	4	0	0	3	1	2	0	2
MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE	PERMANENTE	1	2	2	0	0	0	0	1	2	2	0	2
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA	COLABORADOR	8	38	2	0	0	0	0	1	3	3	0	3
MAYARA CARANTINO COSTA	PERMANENTE	6	15	9	0	2	0	0	1	1	2	0	2
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	PERMANENTE	6	8	2	0	0	0	0	1	2	4	0	4
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO	COLABORADOR	7	20	1	0	0	0	0	2	1	3	1	2

IC: Iniciação Científica

TCC: Trabalho de Conclusão de Curso

ESP: Especialização

MP: Mestrado Profissional

DR: Doutorado Profissional

ME: Mestrado Acadêmico

DO: Doutorado Acadêmico

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

\*Quantitativo declarado no preenchimento da proposta relativo a todos os projetos em andamento que o(a) docente participa, independente se em proposta de programa/curso novo ou ativo no SNPG.

\*\*Quantitativo consolidado com base em todos os projetos que o(a) docente foi citado(a) como membro na proposta.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### Produção do Docente: Quantitativos declarados (Geral) e consolidados com base nas produções declaradas na proposta (Recente)

Nome																	Categoria					
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica											Artística					
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
52	13	0	0	0	13	0	0	0	0	25	0	1	13	0	0	0	39	0	0	0	0	0
5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome																	Categoria					
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica											Artística					
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
56	27	0	0	0	27	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	14	29	0	0	0	0	0
5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome																	Categoria					
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica											Artística					
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
54	31	0	0	0	31	0	0	0	0	2	0	6	5	0	0	10	23	0	0	0	0	0
5	3	0	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome																	Categoria					
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica											Artística					
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
33	24	0	0	0	24	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	5	9	0	0	0	0	0
5	4	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome																	Categoria					
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ																	PERMANENTE					

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
12	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0
5	4	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Nome</b>																	<b>Categoria</b>					
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
12	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	1	1	3	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Nome</b>																	<b>Categoria</b>					
MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	4	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Nome</b>																	<b>Categoria</b>					
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA																	COLABORADOR					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
19	7	0	0	0	7	2	0	0	0	0	0	2	4	0	0	2	10	2	0	0	0	2
5	0	0	4	0	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
<b>Nome</b>																	<b>Categoria</b>					
MAYARA CARANTINO COSTA																	PERMANENTE					
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	4	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

Nome																		Categoria				
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS																		PERMANENTE				
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
38	22	0	0	0	22	0	0	0	0	10	0	0	4	0	0	2	16	0	0	0	0	0
5	2	1	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nome																		Categoria				
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO																		COLABORADOR				
Total Geral	Bibliográfica					Técnica												Artística				
Total Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	DT	OPT	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA
3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	3	0	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

AP: Artigo em Periódico

OPB: Outras Produções Bibliográficas (Artigo em Jornais e Revistas, Tradução, Partitura, Outros)

DA: Desenvolvimento de Aplicativo

AT: Apresentação de Trabalho

OE: Organização de Eventos

OPT: Outras Produções Técnicas (Relatório de Pesquisa, Manutenção de Obra Artística,

AC: Artes Cênicas

LIV: Livros

TPB: Total de Produções Bibliográficas

ED: Editoria

ST: Serviço Técnico

PRT: Programa de Rádio ou TV

Maquete, Cartas e Mapas)

AV: Artes Visuais

TA: Trabalho em Anais

DMDI: Desenvolvimento de Material Didático e Instrucional

DP: Desenvolvimento de Produto

CCD: Curso de Curta Duração

DT: Desenvolvimento de Técnica

TPT: Total de Produções Técnicas

MUS: Música

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

Número/Ano: 984/2019

Instituição de Ensino: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Modalidade de Ensino: Educação Presencial

Nome do Programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de Avaliação da Submissão: CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Modalidade: ACADÊMICO

Proposta em Associação?: NÃO

Área Básica da Submissão: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível(eis): Mestrado

### Corpo Docente - Atuação em Outra(s) Proposta(s) submetidas no Período ou em Programa(s) já existentes

Nome	Categoria	Situação em Outras Propostas e/ou Programas										
		Outro(s) Programa(s) Proposto(s) no Período						Programa(s) Ativo(s) no SNPG*				
		IES	Nº/Ano	Programa	Categoria	Dedicação (horas)		Área de Avaliação	IES	Programa	Categoria	Área de Avaliação
IES	PPG											
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	-	-/-	-	-	-	-	-	IFCE	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (22008012002P0)	PERM.	CIÊNCIA DE ALIMENTOS
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA	PERMANENTE	-	-/-	-	-	-	-	-	IFCE	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (22008012002P0)	PERM.	CIÊNCIA DE ALIMENTOS

\*Programa(s) que estejam na situação Em Funcionamento ou Em Projeto no Sistema Nacional de Pós-Graduação (SNPG) e no(s) qual(is) o(a) Docente consta com atuação em curso na data de encerramento do Edital de Submissão de Proposta de Programa/Curso Novo.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

## Corpo Docente - Projetos de Pesquisa

**Projeto de Pesquisa:** Extração de polissacarídeos de resíduos agroindustriais e utilização em alimentos.

**Data de Início:** 01/09/2018

**Financiador:** FUNDAÇÃO CEARENSE DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO (FUNCAP).

**Linha de Pesquisa:** Moléculas naturais

**Descrição:** Resíduos agroindustriais são gerados diariamente pelas indústrias alimentícias, especialmente pelas indústrias frutíferas, as quais possuem maior foco na produção de sucos e polpa de frutas, convertendo as cascas, sementes e bagaço como sobras, sendo despejadas no meio ambiente. A casca do maracujá é um subproduto rico em pectina, substância polimérica que pode ser usada como ingrediente em alimentos. A pectina, quando de alto grau de esterificação, tem um alto poder estabilizante. Gelados comestíveis e bebidas lácteas são alimentos muito apreciados pelo sabor agradável e seu alto valor nutricional. Os ingredientes utilizados na produção desses alimentos precisam ser de qualidade para que o produto final seja de qualidade, e a busca por estabilizantes que mantenham a emulsão, textura e suavidade dos alimentos semi sólidos tem sido crescente. Diante disso, o objetivo desse trabalho é testar o uso pectina da casca de maracujá como estabilizante. Serão produzidas diferentes formulações de sorvetes e bebidas lácteas com diferentes concentrações de pectina. Serão realizadas análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais dos alimentos produzidos. Espera-se obter resultados sensorialmente aceitos e de estabilidade controlada, além de produtos dentro das legislações vigentes. Esse projeto foi contemplado no Edital Edital Funcap n. 03/2018 - PROGRAMA DE BOLSAS DE PRODUTIVIDADE EM PESQUISA, ESTÍMULO À INTERIORIZAÇÃO E À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA – BPI com recurso de bolsa para 2 bolsistas de IC por 23 meses, taxa de bancada mensal e bolsa para o pesquisador.

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	SIM
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	NÃO
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	PERMANENTE	NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Projeto de Pesquisa:** Utilização de polissacarídeos em alimentos

**Data de Início:** 01/08/2018

**Financiador:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

**Linha de Pesquisa:** Moléculas naturais

**Descrição:** Sementes, frutos, algas e carapaças de animais são fontes de polissacarídeos que vem sendo estudado por diferentes grupos no Brasil no que concerne a caracterização química e farmacológica. No entanto poucos grupos estudam a influencia desses polímeros em alimentos. Nesse projeto vários polissacarídeos (galactomananas, xiloglucana, pectina, amido, quitosana, carragena) vem sendo utilizado em diferentes alimentos como sorvetes, hambúrguer, nugtes, sucos e panifícios explorando as características dos polissacarídeos como espessantes, estabilizantes e substituintes de gorduras.

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	SIM
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	NÃO
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	PERMANENTE	NÃO

**Projeto de Pesquisa:** Estudo de pectinas de maracujá como estabilizantes em sorvetes.

**Data de Início:** 01/01/2019

**Financiador:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)

**Linha de Pesquisa:** Moléculas naturais

**Descrição:** : Resíduos agroindustriais são gerados diariamente pelas indústrias alimentícias, especialmente pelas indústrias de frutas, convertendo as cascas, sementes e bagaço como sobras, sendo despejadas no meio ambiente. A casca do maracujá é um subproduto rico em pectina, substância polimérica que pode ser usada como ingrediente em alimentos. Sorvetes são alimentos muito apreciados por seu sabor agradável e seu alto valor nutricional. Os ingredientes utilizados na produção de sorvete precisam ser de qualidade para que o produto final seja de qualidade, e a busca por estabilizantes que mantenham a emulsão, textura e suavidade do sorvete tem sido crescente. Não existem

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

trabalhos buscando fazer uso de pectina de maracujá como estabilizante em sorvetes, podendo esta ser uma alternativa viável, além de se fazer o reaproveitamento de um resíduo gerado pela agroindústria. Assim, a proposta visa desenvolver sorvetes de baunilha utilizando pectina de maracujá como estabilizante, para avaliar o poder de estabilidade desse polissacarídeo em sorvete, além da quantidade ideal a ser utilizado do mesmo. CHAMADA INTERNA SIMPLIFICADA PRPI/ARINTER 01/2018 – CONCESSÃO DE APOIO À INTERNACIONALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE PÓSGRADUAÇÃO STRICTO SENSU DO IFCE

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	SIM
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	NÃO

**Projeto de Pesquisa:** Implantação de sistemas e ferramentas da qualidade em laboratórios e unidades processadoras de alimentos como forma de melhoria contínua.

**Data de Início:** 18/11/2016

**Financiador:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)

**Linha de Pesquisa:** Qualidade e Segurança dos Alimentos

**Descrição:** A implantação de Sistemas de Qualidade no setor produtivo de alimentos (5S, BPF, APPCC) tem por finalidade garantir a produção de alimentos livres de perigos seja ele físico, químico ou microbiológico. Com a utilização desses programas e implantação de ferramentas de qualidade podemos obter a melhoria contínua da produção por trabalhar questões relacionadas a organização e disciplina, padronização de produtos e processos, controle na qualidade da água, correta higienização de equipamentos e utensílios, bem como, o correto manuseio dos alimentos por parte dos manipuladores. O objetivo do

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

projeto é trabalhar os sistemas de gestão e ferramentas da qualidade em laboratórios e empresas produtoras/industrializadoras de alimentos com o objetivo de melhoria contínua de produtos e processos.

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ	PERMANENTE	SIM
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	PERMANENTE	NÃO
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	NÃO
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA	COLABORADOR	NÃO
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	PERMANENTE	NÃO
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO	COLABORADOR	NÃO

**Projeto de Pesquisa:** Avaliação das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e estabelecimento de medidas preventivas e/ou corretivas

**Data de Início:** 18/11/2016

**Financiador:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

**Linha de Pesquisa:** Qualidade e Segurança dos Alimentos

**Descrição:** : A produção de alimentos tem ganhado cada vez mais espaço como atividade lucrativa no mundo inteiro. O Conceito de Food safety tem sido trabalhado em diferentes esferas a fim de garantir o consumo de alimentos seguros. É sabido a existência de várias legislações, tanto em nível nacional como internacional que

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

visam propor ao produtor a elaboração de alimentos seguros, e ao consumido, o não contato com doenças transmitidas por alimentos, que por muitas vezes ocasionam a morte. Verificar as condições que esses alimentos são produzidos em indústrias, panificadoras, padarias, bares, restaurantes, hotéis, UAN é identificar se os estabelecimentos estão cumprindo as legislações vigentes, bem como propor soluções para os que se apresentam com inconformidades. O objetivo desse projeto é avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e propor soluções através do estabelecimento de medidas preventivas e/ou ações corretivas.

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	PERMANENTE	SIM
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	NÃO
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES	PERMANENTE	NÃO
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ	PERMANENTE	NÃO
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA	PERMANENTE	NÃO
MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA	COLABORADOR	NÃO
MAYARA CARANTINO COSTA	PERMANENTE	NÃO
MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS	PERMANENTE	NÃO
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO	COLABORADOR	NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Projeto de Pesquisa:** Caracterização e utilização de matérias primas regionais para desenvolvimento de novos produtos.

**Data de Início:** 01/01/2017

**Financiador:** IFCE

**Linha de Pesquisa:** Desenvolvimento, análise e otimização de produtos e processos na indústria de alimentos

**Descrição:** Localização, caracterização e uso de produtos e subprodutos da macaúba no desenvolvimento de alimentos como substituto de matérias primas convencionais e enriquecimento nutricional.

Desenvolvimento de geleia de acerola, convencional e com redução de açúcar, adicionada de farinha de chia, em substituição à pectina com objetivo de obter geleias com diferencial nutricional e boa aceitação sensorial.

Utilização de méis de abelhas africanizadas como agente de desidratação

osmótica em frutos do nordeste brasileiro, caracterização físico-química e atividade antioxidante e antimicrobiana de própolis produzidas em colônias de abelhas apis mellifera l. na região noroeste do estado do ceará, caracterização dos méis ofertados pela apicultura e meliponicultura no jaguaribe cearense e desenvolvimento de uma barra de cereais com potencial atividade antioxidante utilizando pólen apícola desidratado.

### Docente(s) na Equipe do Projeto de Pesquisa

Nome	Categoria	Responsável?
PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO	COLABORADOR	SIM
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	PERMANENTE	NÃO
DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA	PERMANENTE	NÃO
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ	PERMANENTE	NÃO
JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA	PERMANENTE	NÃO
MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE	PERMANENTE	NÃO
MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA	COLABORADOR	NÃO
MAYARA CARANTINO COSTA	PERMANENTE	NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

### Corpo Docente - Identificação Nominal da Produção Recente

GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Aptidão Tecnológica de 13 cepas de *Lactobacillus plantarum* para fabricação de produtos lácteos **Destaque\*:** NÃO

**Autor:** GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Data da Publicação:** 16/08/2017

**Coautor(es):** DO EGITO, ANTÔNIO SILVIO, HÉVILA OLIVEIRA SALLES, DOS SANTOS, KARINA MARIA OLBRICH

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Aptidão Tecnológica de 13 cepas de *Lactobacillus plantarum* para fabricação de produtos lácteos; 16/08/2017; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Functional Properties of *Lactobacillus mucosae* Strains Isolated from Brazilian Goat Milk **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1867-1306) PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS

**Autor:** GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** DE ABREU, LOURICÉLIA RODRIGUES, DO EGITO, ANTÔNIO SILVIO, SALLES, HÉVILA OLIVEIRA, DA SILVA, LIANA MARIA FERREIRA, NERO, LUÍS AUGUSTO, TODOROV, SVETOSLAV DIMITROV, DOS SANTOS, KARINA MARIA OLBRICH

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Functional Properties of *Lactobacillus mucosae* Strains Isolated from Brazilian Goat Milk; 01/01/2017; Não;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Completo; (1867-1306) PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS; 9; 3; 235-245; Inglês; 10.1007/s12602-016-9244-8;

**Título:** Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on the physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cakes based on fava beans ( Phaseolus lunatus )

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2042-6496) FOOD & FUNCTION

**Autor:** GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Data da Publicação:** 01/10/2018

**Coautor(es):** ANDRADE, F. J. E. T., ALBUQUERQUE, P. B. S., MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS, TEIXEIRA-SÁ, D. M. A., VICENTE, A. A., CARNEIRO-DA-CUNHA, M. G.

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on the physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cakes based on fava beans ( <i>Phaseolus lunatus</i> ); 01/10/2018; Não; Completo; (2042-6496) FOOD & FUNCTION; 9; 12; 6369-6379; Inglês; [doi:10.1039/c8fo01448e]; 10.1039/c8fo01448e;

**Título:** Potentially probiotic goat cheese produced with autochthonous adjunct culture of Lactobacillus mucosae : Microbiological, physicochemical and sensory attributes

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0023-6438) LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY

**Autor:** GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** DOS SANTOS, KARINA MARIA OLBRICH, SAMUEL CARNEIRO DE BARCELOS, SILMARA AZEVEDO LOPES, ANTONIO SILVIO DO EGITO

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Potentially probiotic goat cheese produced with autochthonous adjunct culture of Lactobacillus mucosae : Microbiological, physicochemical and sensory attributes; 01/01/2018; Não; Completo; (0023-6438) LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY; 94; 57-63; Inglês; 10.1016/j.lwt.2018.04.028;

**Título:** Evaluation of incorporating galactomannan from Caesalpinia pucherrima into ice cream and comparison with commercial stabilizers

**Destaque\*:** NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**ISSN - Título:** (1806-6690) REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE)

**Autor:** GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Data da Publicação:** 01/01/2016

**Coautor(es):** PASSOS, ANTONIA ARIANA CAMELO, SÁ, DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA, CHACON, LIVIANY SAMPAIO DA SILVA, BRAGA, RENATA CHASTINET

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Evaluation of incorporating galactomannan from *Caesalpinia pucherrima* into ice cream and comparison with commercial stabilizers; 01/01/2016; Não; Completo; (1806-6690) REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE); 47; 2; 275-282; Inglês; [doi:10.5935/1806-6690.20160032]; 10.5935/1806-6690.20160032;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Anionic surfactant removal in anoxic condition

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** ISABEL KIMIMO SAKAMOTO, MARIA BERNADETE AMÂNCIO VARESCHE

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Anionic surfactant removal in anoxic condition; 01/01/2014; Não; RESUMO; I; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Azo Dye Mineralization by Phanerochaete Chyso sporium in a Sequencing Bath **Destaque\*:** NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

Reactor

**ISSN - Título:** (1678-4324) BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY (ONLINE)

**Autor:** MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** WANDERLEY, CARLOS RONALD PESSOA, PEREIRA, LUCIANA JOSÉ, SILVA, GLORIA MARIA MARINHO, PESSOA, KELLY RODRIGUES

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Azo Dye Mineralization by Phanerochaete Chyso sporium in a Sequencing Bath Reactor; 01/01/2018; Não; Completo; (1678-4324) BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY (ONLINE); 61; 0; 1/61-14; Português; [doi:10.1590/1678-4324-2018180195]; 10.1590/1678-4324-2018180195;

-----  
**Título:** Bioremoval of Surfactant from Laundry Wastewater in Optimized Condition by Anoxic Reactors **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1573-2932) WATER, AIR AND SOIL POLLUTION (DORDRECHT. ONLINE)

**Autor:** MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** SAKAMOTO, ISABEL KIMIKO, DE OLIVEIRA PARANHOS, ALINE GOMES, SILVA, EDSON LUIZ, VARESCHE, MARIA BERNADETE AMÂNCIO

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Bioremoval of Surfactant from Laundry Wastewater in Optimized Condition by Anoxic Reactors; 01/01/2017; Não; Completo; (1573-2932) WATER, AIR AND SOIL POLLUTION (DORDRECHT. ONLINE); 228; 4; Inglês; 10.1007/s11270-017-3293-9;

-----  
**Título:** Effects of hydraulic retention time, co-substrate and nitrogen source on laundry wastewater anionic surfactant degradation in fluidized bed reactors **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0960-8524) BIORESOURCE TECHNOLOGY

**Autor:** MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/01/2016

**Coautor(es):** LUIZ SILVA, EDSON, KIMIKO SAKAMOTO, ISABEL, JOSÉ CORBI, JULIANO, BERNADETE AMÂNCIO VARESCHE, MARIA

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Effects of hydraulic retention time, co-substrate and nitrogen source on laundry wastewater anionic surfactant degradation in fluidized bed reactors; 01/01/2016; Não; Completo; (0960-8524) BIORESOURCE TECHNOLOGY; 224; 246-254; Português; 10.1016/j.biortech.2016.11.001;

**Título:** Biotechnological products in batch reactors obtained from cellulose, glucose and xylose using thermophilic anaerobic consortium

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0960-1481) RENEWABLE ENERGY

**Autor:** MARCUS VINICIUS FREIRE ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** SILVA, V., RATTI, R.P., SAKAMOTO, I.K., VARESCHE, M.B.A.

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Biotechnological products in batch reactors obtained from cellulose, glucose and xylose using thermophilic anaerobic consortium; 01/01/2018; Não; Completo; (0960-1481) RENEWABLE ENERGY; 125; 537-545; Português; 10.1016/j.renene.2018.02.124;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** FAT CONTENT EVALUATION IN PHYSICAL PROPERTIES AND TEXTURE PROFILE OF CAKES

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

**Data da Publicação:** 25/10/2016

**Coautor(es):** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA-SÁ, FARIAS, MIRLA DAYANNY PINTO, SAMARA KELLEN DE VASCONCELOS VIEIRA, ANTONIO SILVIO DO EGITO, MARIA DAS GRAÇAS CARNEIRO-DA-CUNHA

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; FAT CONTENT EVALUATION IN PHYSICAL PROPERTIES AND TEXTURE PROFILE OF CAKES; 25/10/2016; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; Português;

-----  
**Título:** ANÁLISE DO PERFIL DE TEXTURA DE BOLOS COM SUBSTITUIÇÃO TOTAL OU PARCIAL DE GORDURA POR GALACTOMANANA EXTRAÍDA DAS SEMENTES DE *Cassia grandis*

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

**Data da Publicação:** 14/08/2017

**Coautor(es):** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA-SÁ, PRISCILLA BARBOSA SALES DE ALBUQUERQUE, WILSON BARROS JÚNIOR, ANTONIO AUGUSTO VICENTE, MARIA DAS GRAÇAS CARNEIRO-DA-CUNHA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; ANÁLISE DO PERFIL DE TEXTURA DE BOLOS COM SUBSTITUIÇÃO TOTAL OU PARCIAL DE GORDURA POR GALACTOMANANA EXTRAÍDA DAS SEMENTES DE *Cassia grandis*; 14/08/2017; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; Português;

-----  
\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Influence of *Cassia grandis* galactomannan on the properties of sponge cakes: a substitute for fat **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2042-6496) FOOD & FUNCTION

**Autor:** FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

**Data da Publicação:** 14/03/2018

**Coautor(es):** DE ALBUQUERQUE, PRISCILLA B. S., DE SEIXAS, JOSÉ ROBERTO P. C., FEITOZA, GEORGE S., BARROS JÚNIOR, WILSON, VICENTE, ANTÓNIO A., CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA DAS GRAÇAS

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Influence of *Cassia grandis* galactomannan on the properties of sponge cakes: a substitute for fat; 14/03/2018; Não; Completo; (2042-6496) FOOD & FUNCTION; 9; 2456-2468; Português; 10.1039/c7fo01864a;

**Título:** Atividade antifúngica de óleo essencial de limão (*Citrus aurantifolia*) frente a fungos filamentosos isolados de pães.

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/10/2015

**Coautor(es):** NAYANNIA MAGALHÃES MONTE TORRES MELO, GEOGIA MACIEL DIAS DE MORAES, ANTONIA ELAINE FRUTUOSO

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Atividade antifúngica de óleo essencial de limão (*Citrus aurantifolia*) frente a fungos filamentosos isolados de pães.; 01/10/2015; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 29; 248/249; 206-210; Português;

**Título:** Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*)

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2042-6496) FOOD & FUNCTION

**Autor:** FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

**Data da Publicação:** 01/10/2018

**Coautor(es):** FARIAS, MIRLA DAYANNY PINTO, ALBUQUERQUE, PRISCILLA BARBOSA SALES, MORAES, GEORGIA MACIEL DIAS DE, TEIXEIRA-SÁ, DANIELE MARIA ALVES, ANTONIO AUGUSTO VICENTE, CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA DAS GRAÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*); 01/10/2018; Não; Completo; (2042-6496) FOOD & FUNCTION; 9; 12; 6369-6379; Português; 10.1039/c8fo01448e;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Identification by UV-VIS spectroscopy of bioactive compounds in propolis extracts from the Ceara state, Brazil.

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2015

**Coautor(es):** LIDIANA SOUZA CORREIA LIMA, LUANNY LIMA GADELHA, EMANUELA DA SILVA BATISTA, RINALDO DOS SANTOS ARAÚJO

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Identification by UV-VIS spectroscopy of bioactive compounds in propolis extracts from the Ceara state, Brazil.; 01/01/2015; Não; RESUMO; 1; 1-427; Inglês; [http://www.rge.fmrp.usp.br/abelhudo/br/Anais\_encontroabelhas\_2015.pdf];

**Título:** EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LA PULPA DEL ANACARDO (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** CANDIDO PEREIRA DO NASCIMENTO, MARIA JOSIKELVIA DE OLIVEIRA ALMEIDA, MARLENE NUNES DAMASCENO, CARLOS EDUARDO ALVES DANTAS, INGRID VITÓRIA SOUSA LIMA, BRUNO FELIPE DE OLIVEIRA, CLAUDENE GUERREIRO CHAVES, ANTONIO BELFORT DANTAS CAVALCANTE, SANDRA MARIA LOPES DOS SANTOS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LA PULPA DEL ANACARDO (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.); 01/01/2017; Não; RESUMO EXPANDIDO; 1; Espanhol;

**Título:** In vitro antibacterial activity of bee propolis from the northwestern state of Ceara against staphylococcus aureus **Destaque\*:** NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Autor:** JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2015

**Coautor(es):** LIDIANA SOUZA CORREIA LIMA, LUANNY LIMA GADELHA, RINALDO DOS SANTOS ARAÚJO, GEÓRGIA MACIEL DIAS DE MORAES

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; In vitro antibacterial activity of bee propolis from the northwestern state of Ceara against staphylococcus aureus; 01/01/2015; Não; RESUMO; 1; 1-427; Inglês; [http://www.rge.fmrp.usp.br/abelhudo/br/Anais\_encontroabelhas\_2015.pdf];

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** LIVRO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Própolis de abelhas Apis mellifera L. na região Noroeste do Ceará

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** LIDIANA SOUZA CORREIA LIMA, RINALDO DOS SANTOS ARAÚJO

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; LIVRO; Própolis de abelhas Apis mellifera L. na região Noroeste do Ceará; 01/01/2018; Não; Novas Edições Acadêmicas - International Book Market Service Ltd.; Idioma Nacional;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Physicochemical characterization and label comparison among diet yogurts sold in the city of Limoeiro do Norte ? CE **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1678-457X) CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Autor:** JULIO OTAVIO PORTELA PEREIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2016

**Coautor(es):** BRAGA, RENATA CHASTINET, PASSOS, ANTONIA ARIANA CAMELO, SILVA, ANA JOSYMARA LIRA, LOPES, SILMARA AZEVEDO, CAVALCANTE, ANTONIO BELFORT DANTAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Physicochemical characterization and label comparison among diet yogurts sold in the city of Limoeiro do Norte ? CE; 01/01/2016; Não; Completo; (1678-457X) CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; 1; ahead; Inglês; [doi:10.1590/1678-457x.08916]; 10.1590/1678-457X.08916;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** desenvolvimento e caracterização físico-química de catchup em pó

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

**Data da Publicação:** 12/04/2017

**Coautor(es):** IVINA JECSAM SANTOS, IZABEL LAENE RODRIGUES MOTA, LAÉRCIO FERREIRA NERI, CINTHIA REGINA DA SILVA REBOUÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; desenvolvimento e caracterização físico-química de catchup em pó; 12/04/2017; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MACARRÃO AO

**Destaque\*:** NÃO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

MOLHO DE TOMATE PRÉ-PRONTO ELABORADO COM FARINHA MISTA DE ARROZ E LINHAÇA

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

**Data da Publicação:** 12/04/2017

**Coautor(es):** CAROLINE MOREIRA ALVES, ÈRIKA TACIANA SANTANA RIBEIRO, IZABELLY DE MATOS FERREIRA, SAMARA KELLEN DE VASCONCELOS VIEIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE PRÉ-PRONTO ELABORADO COM FARINHA MISTA DE ARROZ E LINHAÇA; 12/04/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; 4076-4080; Português;

-----  
**Título:** Otimização Sensorial de Biscoito sem Glúten Elaborado com Farinha de Arroz e Farinha da Polpa de Macaúba **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

**Data da Publicação:** 12/04/2017

**Coautor(es):** IZABELLY DE MATOS FERREIRA, CARLOS ELIARDO BARROS CAVALCANTE, PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO, CINTHIA REGINA DA SILVA REBOUÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Otimização Sensorial de Biscoito sem Glúten Elaborado com Farinha de Arroz e Farinha da Polpa de Macaúba; 12/04/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; 4427-4431; Português;

-----  
**Título:** DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS. **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

**Data da Publicação:** 12/04/2017

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Coautor(es):** -

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS.; 12/04/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; mar/abril; Português;

**Título:** UTILIZAÇÃO DE ÓLEO DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*) HIDROLIZADO COMO SUBSTITUINTE DE GORDURA HIDROGENADA NA FABRICAÇÃO DE PÃO

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ

**Data da Publicação:** 12/04/2017

**Coautor(es):** -

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; UTILIZAÇÃO DE ÓLEO DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*) HIDROLIZADO COMO SUBSTITUINTE DE GORDURA HIDROGENADA NA FABRICAÇÃO DE PÃO; 12/04/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; mar/abril; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

MAYARA CARANTINO COSTA

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Qualidade da água armazenada em cisternas para consumo humano no semiárido cearense

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MAYARA CARANTINO COSTA

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** WALTERLANNE DE VASCONCELOS JEREMIAS, FRANCISCO RAFAEL SOUSA FREITAS

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Qualidade da água armazenada em cisternas para consumo humano no semiárido cearense; 01/01/2017; Não; TRABALHO COMPLETO; único; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Microalgae harvesting and cell disruption: a preliminary evaluation of the technology electroflotation by alternating current

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0273-1223) WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Autor:** MAYARA CARANTINO COSTA

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** DE CARVALHO NETO, RIAMBURGO GOMES, DO NASCIMENTO, JOSÉ GILMAR DA SILVA, LOPES, ALEXANDRE COLZI, ABDALA NETO, ELIEZER FARES, FILHO, CÉSAR ROSSAS MOTA, DOS SANTOS, ANDRÉ BEZERRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Microalgae harvesting and cell disruption: a preliminary evaluation of the technology electroflotation by alternating current; 01/01/2014; Não; Completo; (0273-1223) WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY; 70; 2; Inglês; [doi:10.2166/wst.2014.220]; 10.2166/wst.2014.220;

**Título:** Multivariate optimization of headspace-GC for the determination of monoaromatic compounds (benzene, toluene, ethylbenzene, and xylenes) in waters and wastewaters

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1615-9306) JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE (PRINT)

**Autor:** MAYARA CARANTINO COSTA

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** LOPES, ALEXANDRE C., CARNEIRO, PATRÍCIA M., FIRMINO, PAULO IGOR M., DOS SANTOS, ANDRÉ B.

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Multivariate optimization of headspace-GC for the determination of monoaromatic compounds (benzene, toluene, ethylbenzene, and xylenes) in waters and wastewaters; 01/01/2014; Não; Completo; (1615-9306) JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE (PRINT); 37; 3; 265-271; Inglês; [doi:10.1002/jssc.201300668]; 10.1002/jssc.201300668;

-----  
**Título:** Engineering and microbiological aspects of BTEX removal in bioreactors under sulfate-reducing conditions **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1385-8947) CHEMICAL ENGINEERING JOURNAL (1996)

**Autor:** MAYARA CARANTINO COSTA

**Data da Publicação:** 15/01/2015

**Coautor(es):** PAULO IGOR MILEN FIRMINO, RAQUEL STUDART DE FARIAS, PATRÍCIA MARQUES CARNEIRO, ELISA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, ALEXANDRE COLZI LOPES, ANDRÉ BEZERRA DOS SANTOS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Engineering and microbiological aspects of BTEX removal in bioreactors under sulfate-reducing conditions; 15/01/2015; Não; Completo; (1385-8947) CHEMICAL ENGINEERING JOURNAL (1996); 260; 1; 503-512; Português;

-----  
**Título:** Comparison of pretreatment methods for total lipids extraction from mixed microalgae **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0960-1481) RENEWABLE ENERGY

**Autor:** MAYARA CARANTINO COSTA

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** FLORENTINO DE SOUZA SILVA, ANNA PATRÍCYA, COLZI LOPES, ALEXANDRE, FARES ABDALA NETO, ELIEZER, CARRHÁ LEITÃO, RENATO, MOTA, CÉSAR ROSSAS, BEZERRA DOS SANTOS, ANDRÉ

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Comparison of pretreatment methods for total lipids extraction from mixed microalgae; 01/01/2014; Não; Completo; (0960-1481) RENEWABLE ENERGY; 63; 762-766; Inglês; [doi:10.1016/j.renene.2013.10.038]; 10.1016/j.renene.2013.10.038;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

Currículo Lattes

COLABORADOR

**Naturaza:** APRESENTAÇÃO DE TRABALHO

**Tipo:** TÉCNICA

**Título:** Efeito da adição do pólen apícola no desenvolvimento de iogurte potencialmente probiótico.

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

**Data da Publicação:** 01/11/2016

**Coautor(es):** RUTE FERREIRA JUSTINO, VANESSA DE SOUSA CAVALCANTE, MARIANE DAMASCENO FONTENELE, PATRICIA CAMPOS MESQUITA, JÚLIO OTÁVIO PORTELA PEREIRA

**Complemento:** TÉCNICA; APRESENTAÇÃO DE TRABALHO; Efeito da adição do pólen apícola no desenvolvimento de iogurte potencialmente probiótico.; 01/11/2016; Não; CONGRESSO; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Efeito da adição do pólen apícola no desenvolvimento de iogurte potencialmente probiótico

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

**Data da Publicação:** 01/01/2016

**Coautor(es):** VANESSA DE SOUSA CAVALCANTE, RUTE FERREIRA JUSTINO, MARIANE DAMASCENO FONTENELE, PATRICIA CAMPOS MESQUITA, JÚLIO OTÁVIO

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

PORTELA PEREIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Efeito da adição do pólen apícola no desenvolvimento de iogurte potencialmente probiótico; 01/01/2016; Não; RESUMO EXPANDIDO; 1; Português;

-----  
**Título:** Caracterização físico-química de méis de abelha orgânicos e convencionais adquiridos na cidade de Sobral-Ce.

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** LARISSA STER ARAGÃO AMBRÓSIO, JÚLIO OTÁVIO PORTELA PEREIRA, NATÁLIA ROCHA SUCUPIRA MOREIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Caracterização físico-química de méis de abelha orgânicos e convencionais adquiridos na cidade de Sobral-Ce.; 01/01/2018; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; Português;

-----  
**Título:** Determination of total phenols flavonoids and antioxidant activity of bee propolis from the state of Ceará, Brazil

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

**Data da Publicação:** 01/01/2015

**Coautor(es):** LIDIANA SOUZA CORREIA LIMA, LUANNY LIMA GADELHA, EMANUELA DA SILVA BATISTA, RINALDO DOS SANTOS ARAÚJO, JÚLIO OTÁVIO PORTELA PEREIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Determination of total phenols flavonoids and antioxidant activity of bee propolis from the state of Ceará, Brazil; 01/01/2015; Não; RESUMO; 1; Inglês;

-----  
**Título:** Physico-chemical characterization of honeys offered by the beekeeping in jaguaribe cearense

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MASU CAPISTRANO CAMURCA PORTELA

**Data da Publicação:** 01/01/2015

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Coautor(es):** SEBASTIANA CRISTINA NUNES REGES, JÚLIO OTÁVIO PORTELA PEREIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Physico-chemical characterization of honeys offered by the beekeeping in jaguaribe cearense; 01/01/2015; Não; RESUMO; 1; Inglês;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

Currículo Lattes

COLABORADOR

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE ATEMOIEIRA CULTIVADOS NA CHAPADA DO APODI, CEARÁ **Destaque\*:** NÃO

**Autor:** PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

**Data da Publicação:** 01/01/2015

**Coautor(es):** ANTÔNIA LIVÂNIA L. AGUIAR, CARLOS FARLEY HERBTER MOURA, MÁRCIA RÉGIA SANTOS DA SILVEIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE ATEMOIEIRA CULTIVADOS NA CHAPADA DO APODI, CEARÁ; 01/01/2015; Não; TRABALHO COMPLETO; I; Português;

**Título:** CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DE ATEMOIEIRA CULTIVADOS NA CHAPADA DO APODI CEARÁ

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

**Data da Publicação:** 01/01/2015

**Coautor(es):** MÁRCIA RÉGIA SANTOS DA SILVEIRA, ANTÔNIA LIVÂNIA L. AGUIAR, CARLOS FARLEY HERBTER MOURA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DE ATEMOIEIRA CULTIVADOS NA CHAPADA DO APODI CEARÁ; 01/01/2015; Não; TRABALHO COMPLETO; I; Português;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** MARIA VANESSA VASCONCELOS ARAUJO, HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ, IZABELY DE MATOS FERREIRA, SAMARA KELLEN DE VASCONCELOS VIEIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E AMARANTO: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS; 01/01/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; 1; 4037-4040; Português;

**Título:** Otimização Sensorial de Biscoito sem Glúten Elaborado com Farinha de Arroz e Farinha da Polpa de Macaúba

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** IZABELY DE MATOS FERREIRA, HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ, CARLOS ELIARDO CAVALCANTE, CINTHIA REGINA DA SILVA REBOUÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Otimização Sensorial de Biscoito sem Glúten Elaborado com Farinha de Arroz e Farinha da Polpa de Macaúba; 01/01/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; 1; 4427-4431; Português;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Título:** UTILIZAÇÃO DE ÓLEO DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*) HIDROLIZADO COMO SUBSTITUINTE DE GORDURA HIDROGENADA NA FABRICAÇÃO DE PÃO

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** PAOLO GERMANNO LIMA DE ARAUJO

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** CINTHIA REGINA DA SILVA REBOUÇAS, MÔNICA ALBUQUERQUE DA SILVA, HERLENE GREYCE DA SILVEIRA QUEIROZ, CARLOS ELIARDO CAVALCANTE

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; UTILIZAÇÃO DE ÓLEO DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*) HIDROLIZADO COMO SUBSTITUINTE DE GORDURA HIDROGENADA NA FABRICAÇÃO DE PÃO; 01/01/2017; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 31; 1; 4547-4550; Português;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** VIABILITY OF NATIVE AND COMMERCIAL STRAIN OF *Lactobacillus rhamnosus* IN CAPRINE MILK DRINK WITH POTENTIALLY PROBIOTIC GRAPE JUICE

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2446-9262) ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO

**Autor:** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

**Data da Publicação:** 25/11/2018

**Coautor(es):** SAMUEL CARNEIRO DE BARCELOS, ISABEL CRISTINA SILVA DE OLIVEIRA, A S EGITO, KARINA MARIA OLBRICH DOS SANTOS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; VIABILITY OF NATIVE AND COMMERCIAL STRAIN OF *Lactobacillus rhamnosus* IN CAPRINE MILK DRINK

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

WITH POTENTIALLY PROBIOTIC GRAPE JUICE; 25/11/2018; Não; Completo; (2446-9262) ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO; 3; 1; 11-25; Português; [<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/1677>];

-----  
**Título:** Evaluation of incorporating galactomannan from *Caesalpinia pucherrima* into ice cream and comparison with commercial stabilizers **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1806-6690) REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE)

**Autor:** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

**Data da Publicação:** 01/01/2016

**Coautor(es):** ANTONIA ARIANA CAMELO PASSOS, GEORGIA MACIEL DIAS DE MORAES, LIVIANY SAMPAIO DA SILVA CHACON, RENATA CHASTINET BRAGA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Evaluation of incorporating galactomannan from *Caesalpinia pucherrima* into ice cream and comparison with commercial stabilizers; 01/01/2016; Não; Completo; (1806-6690) REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE); 47; 2; 275-282; Inglês; 10.5935/1806-6690.20160032;

-----  
**Título:** Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*)

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2042-6496) FOOD & FUNCTION

**Autor:** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

**Data da Publicação:** 10/10/2018

**Coautor(es):** ANDRADE, FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBÓ, ALBUQUERQUE, PRISCILLA BARBOSA SALES, MORAES, GEORGIA MACIEL DIAS DE, FARIAS, MIRLA DAYANNY PINTO, ANTÔNIO AUGUSTO VICENTE, CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA DAS GRAÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*); 10/10/2018; Não; Completo; (2042-6496) FOOD & FUNCTION; 9; 6369-6379; inglês; 10.1039/C8FO01448E;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

---

**Título:** Xyloglucan from *Hymenaea courbaril* var. *courbaril* seeds as encapsulating agent of l -ascorbic acid

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES

**Autor:** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** FARIAS, MIRLA D.P., ALBUQUERQUE, PRISCILLA B.S., SOARES, PAULO A.G., VICENTE, ANTÔNIO A., CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA G.

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Xyloglucan from *Hymenaea courbaril* var. *courbaril* seeds as encapsulating agent of l -ascorbic acid; 01/01/2018; Não; Completo; (0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES; 107; 1559-1566; Inglês; 10.1016/j.ijbiomac.2017.10.016;

---

**Título:** Characterisation of partially hydrolysed galactomannan from *Caesalpinia pulcherrima* seeds as a potential dietary fibre

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0268-005X) FOOD HYDROCOLLOIDS

**Autor:** DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SA

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** ANTONIO S EGITO, FLAVIA CAROLINA ALONSO BURITI, ANA CRISTINA MONTEIRO MOREIRA, RENATO DE AZEVEDO MOREIRA, KARINA MARIA OLBRICH DOS SANTOS, VENÍCIOS G SOMBRA, JEANNY DA SILVA MACIEL, HÉVILA O SALLES, GILCENARA OLIVEIRA, REGINA C. M. DE PAULA, JUDITH P.A. FEITOSA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Characterisation of partially hydrolysed galactomannan from *Caesalpinia pulcherrima* seeds as a potential dietary fibre; 01/01/2014; Não; Completo; (0268-005X) FOOD HYDROCOLLOIDS; 35; 512-521; Inglês; [http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.07.015]; 10.1016/j.foodhyd.2013.07.015;

---

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** TRABALHO EM ANAIS

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** FAT CONTENT EVALUATION IN PHYSICAL PROPERTIES AND TEXTURE PROFILE OF CAKES.

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

**Data da Publicação:** 27/10/2016

**Coautor(es):** ANTONIO SILVIO DO EGITO VASCONCELOS, SAMARA KELLEN DE VASCONCELOS VIEIRA, DANIELE MARIA ALVES TEIXEIRA SÁ, MARIA DAS GRAÇAS CARNEIRO DA CUNHA, FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBÓ ANDRANDE

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; FAT CONTENT EVALUATION IN PHYSICAL PROPERTIES AND TEXTURE PROFILE OF CAKES.; 27/10/2016; Não; TRABALHO COMPLETO; 01; Português;

**Título:** Estabilidade dos Compostos Bioativos da polpa de caju em pó (Anacardium occidentale L.)

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

**Data da Publicação:** 16/08/2017

**Coautor(es):** Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade, Carlos Eliardo Barros Cavalcante, Rayane Martins Vieira, Samuel Carneiro Barcelos, Georgia Maciel Dias de Moraes, Daniele Maria Alves Teixeira Sá, Maria das Graças Carneiro da Cunha

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; TRABALHO EM ANAIS; Estabilidade dos Compostos Bioativos da polpa de caju em pó (Anacardium occidentale L.); 16/08/2017; Não; TRABALHO COMPLETO; 1; PORTUGUÊS;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** LIVRO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Título:** Educação Alimentar e Nutricional : Práticas Pedagógicas em Escolas

**Destaque\*:** NÃO

**Autor:** MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

**Data da Publicação:** 01/01/2017

**Coautor(es):** MANUEL TAVARES

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; LIVRO; Educação Alimentar e Nutricional : Práticas Pedagógicas em Escolas; 01/01/2017; Não; Novas Edições Acadêmicas; Idioma Nacional;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*)

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2042-6496) FOOD & FUNCTION

**Autor:** MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

**Data da Publicação:** 01/10/2018

**Coautor(es):** ANDRADE, FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBÓ, ALBUQUERQUE, PRISCILLA BARBOSA SALES, MORAES, GEORGIA MACIEL DIAS DE, TEIXEIRA-SÁ, DANIELE MARIA ALVES, A. A. VICENTE, CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA DAS GRAÇAS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Influence of hydrocolloids (galactomannan and xanthan gum) on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cake based on fava beans (*Phaseolus lunatus*); 01/10/2018; Não; Completo; (2042-6496) FOOD & FUNCTION; 9; 6369-6379; Português; 10.1039/c8fo01448e;

**Título:** Xyloglucan from *Hymenaea courbaril* var. *courbaril* seeds as encapsulating agent of l-ascorbic acid

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Autor:** MIRLA DAYANNY PINTO FARIAS

**Data da Publicação:** 01/01/2018

**Coautor(es):** ALBUQUERQUE, PRISCILLA B.S., SOARES, PAULO A.G., DE SÁ, DANIELE M.A.T., VICENTE, ANTÔNIO A., CARNEIRO-DA-CUNHA, MARIA G.

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Xyloglucan from *Hymenaea courbaril* var. *courbaril* seeds as encapsulating agent of l -ascorbic acid; 01/01/2018; Não; Completo; (0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES; 107; 1559-1566; Inglês; [doi:10.1016/j.ijbiomac.2017.10.016]; 10.1016/j.ijbiomac.2017.10.016;

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.

AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

Currículo Lattes

PERMANENTE

**Naturaza:** ARTIGO EM PERIÓDICO

**Tipo:** BIBLIOGRÁFICA

**Título:** ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES EM RESTAURANTE SELF SERVICE NO MUNICÍPIO DE PICOS/PI

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

**Data da Publicação:** 01/07/2016

**Coautor(es):** REGIANE CARVALHO DE SOUSA OLIVEIRA, NATÁLIA SANTOS LUZ

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES EM RESTAURANTE SELF SERVICE NO MUNICÍPIO DE PICOS/PI; 01/07/2016; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 30; 18-20; Português;

**Título:** Avaliação das condições higiênico-sanitárias de indústrias processadoras de açaí de Imperatriz-MA

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1984-3577) REVINTER

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

**Autor:** AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

**Data da Publicação:** 01/10/2014

**Coautor(es):** SAIMON GUTHIERRE NECO NONATO, STELLA REGINA ARCANJO MEDEIROS, PAULA ADRIANNE BRAGA DE SOUSA, ANA CIBELE PEREIRA SOUSA, ELLAINE SANTANA DE OLIVEIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Avaliação das condições higiênico-sanitárias de indústrias processadoras de açaí de Imperatriz-MA; 01/10/2014; Não; Completo; (1984-3577) REVINTER; 7; 3; 114-123; Português;

---

**Título:** Qualidade microbiológica de hortaliças folhosas comercializadas em Picos-PI. **Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR

**Autor:** AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

**Data da Publicação:** 01/03/2015

**Coautor(es):** RENER DOS SANTOS DE SOUSA, MAIANA MARQUES ROCHA, MAYARA ANDRADE DE ALBUQUERQUE SOUSA, STELLA REGINA SOBRAL ARCANJO, CINTHIA RODARTE PARREIRA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Qualidade microbiológica de hortaliças folhosas comercializadas em Picos-PI.; 01/03/2015; Não; Completo; (0101-9171) HIGIENE ALIMENTAR; 29; 242; 130-134; Português;

---

**Título:** CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS CRECHES PÚBLICAS MUNICIPAIS DE PICOS, PIAUÍ

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (1517-0276) REVISTA DA UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE

**Autor:** AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

**Data da Publicação:** 15/12/2014

**Coautor(es):** CRISTINA MARIA DE CARVALHO MADEIRA, ANA CIBELE PEREIRA SOUSA, PAULA ADRIANNE BRAGA DE SOUSA, CAMILA CARVALHO MENEZES, STELLA REGINA ARCANJO MEDEIROS

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS CRECHES PÚBLICAS MUNICIPAIS DE PICOS, PIAUÍ;

## Dados da Proposta de Programa/Curso Novo

**Número/Ano:** 984/2019

**Instituição de Ensino:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**Modalidade de Ensino:** Educação Presencial

**Nome do Programa:** Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Área de Avaliação da Submissão:** CIÊNCIA DE ALIMENTOS

**Modalidade:** ACADÊMICO

**Proposta em Associação?:** NÃO

**Área Básica da Submissão:** CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Nível(eis):** Mestrado

15/12/2014; Não; Completo; (1517-0276) REVISTA DA UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE; 12; ago/dez; 990-1000; Português;

---

**Título:** Efeito da adição de polpa de caju sobre as qualidades sensoriais de iogurte integral adoçado com mel de abelha

**Destaque\*:** NÃO

**ISSN - Título:** (2238-6416) REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES

**Autor:** AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA

**Data da Publicação:** 01/01/2014

**Coautor(es):** MAIANE ALVES MACÊDO, CAMILA CARVALHO MENEZES, JULIANNE VIANA FREIRE PORTELA, STELLA REGINA SOBRAL ARCANJO, MARIA ROSIANE DE MOURA

**Complemento:** BIBLIOGRÁFICA; ARTIGO EM PERIÓDICO; Efeito da adição de polpa de caju sobre as qualidades sensoriais de iogurte integral adoçado com mel de abelha; 01/01/2014; Não; Completo; (2238-6416) REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES; 69; jan./; 7-16; Português;

---

\*Informação não solicitada para propostas enviadas a partir de 2017.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Rua Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## DESPACHO

Processo: 23257.000933/2019-17

Interessado: Assistente da PRPI

Atesto para os devidos fins de comprovação que a matéria que trata a Resolução nº 58/2019, foi referendada pelo pleno do Conselho Superior em sua 56ª Reunião Ordinária que aconteceu no dia 19 de agosto de 2019.

Emanuelle Andrezza Vidal dos Santos  
Secretária dos Conselhos



Documento assinado eletronicamente por **Emanuelle Andrezza Vidal dos Santos, Secretária dos Conselhos Superiores**, em 27/08/2019, às 10:24, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0936692** e o código CRC **540B65D7**.