

ATA PCTA 160/2025

ATA DA 160^a REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO ACADÊMICO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, NÍVEL DE MESTRADO, DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. No dia dez de março de dois mil e vinte e cinco (10/03/2025), às nove horas (09h:00min) os membros do Colegiado Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES se reuniram no auditório da Pós, no térreo do Prédio Administrativo do CCAE/UFES. Estavam presentes os seguintes membros: André Gustavo Vasconcelos Costa, Consuelo Domenici Roberto, Joel Camilo Souza Carneiro, Jussara Moreira Coelho, Luciano José Quintão Teixeira, Neuza Maria Brunoro Costa, Patrícia Campos Bernardes, Pollyanna Ibrahim Silva, Raquel Vieira de Carvalho, Sérgio Henriques Saraiva, Suzana Maria Della Lucia, Tarcísio Lima Filho e a representante dos discentes Thalia Gomes da Silva. Havendo quórum, a reunião foi iniciada pela Coordenadora do PPGCTA, Prof^a. Neuza Maria Brunoro Costa, que agradeceu as presenças e deu as boas-vindas aos membros do Colegiado e colocando em apreciação os assuntos constados da convocação. **1) Aprovação da Ata Ordinária nº 159/2024 do dia 23/01/2025.** Ata foi apreciada e aprovada pelo colegiado. **2) Expediente. Inclusão do ponto de pauta: 2.1 - Criação da disciplina “Novos ingredientes para alimentos e aplicação em matrizes alimentares”, Prof^a. Consuelo.** Foi aprovada a inclusão do ponto na pauta. O item 2.1 foi reclassificado como item 3.8. **3) Ordem do dia. 3.1 - Homologação do resultado final do Processo Seletivo do PCTA para 2025/1 - Edital PCTA 003/2024.** Foi apresentado ao Colegiado o resultado final de classificação dos candidatos no Processo de Seleção do PCTA para 2025-1, conforme Edital PCTA nº 003/2024, ficando a classificação conforme quadro a seguir:

Ampla concorrência:

CANDIDATO	Prova escrita (N1)	Entrevista (N2)	Análise do Currículo (N3)	Nota final ¹ (Nf)	Situação
Stéfano Cyreste de Almeida	8,60	9,80	9,25	9,06	Classificado em 1º lugar
Allana Hand Santiago	9,00	9,80	5,09	8,22	Classificado em 2º lugar
Débora Pereira Braga	7,20	8,40	8,15	7,74	Classificado em 3º lugar
Isabelli Moreira Réboli da Silva	6,00	7,70	10,0	7,43	Classificado em 4º lugar
Brenda Pereira da Silva.	6,30	8,20	8,75	7,39	Classificado em 5º lugar
Isabela Miranda dos Santos	5,60	-	-	-	Não classificado ²
Gabriela Luiza Pacheco da Silva	Não compareceu	-	-	-	Não classificado ³

¹: Nf = (2N1 + N2 +N3) / 4

²: Não classificado conforme item 5.2 do Edital

³: Não classificado conforme item 5.9 do Edital

Ações afirmativas:

CANDIDATO	Prova escrita	Entrevista	Análise do Currículo	Nota final	Situação
Mariana Rocha Manzo Henriques	6,10	8,70	3,90	6,20	Classificado em 1º lugar

Após apreciação o Colegiado homologou o resultado do Processo Seletivo para 2025/1. **3.2 - Homologação das Ofertas de disciplinas.** A Prof^a. Neuza apresentou ao Colegiado as disciplinas que serão oferecidas no semestre de 2025/1: PCTA-0102 Análise de Alimentos, PCTA-1103 Análise Sensorial de Alimentos, PCTA-1107 Ciência e Tecnologia de Embalagem, PCTA-1122 Microbiologia Industrial e Tecnologia de Processos Fermentativos, PCTA-1126 Laboratório de Microbiologia de Alimentos, PCTA-1130 Análise Estatística, PCTA-1141 Propriedades Funcionais dos Alimentos, PCTA-2220 Estágio Docência I, PCTA-2221 Estágio Docência II, PCTA-3303 Pesquisa I, PCTA-3304 Pesquisa II, PCTA-3305 Pesquisa III, PCTA-

3307 Seminário I, PCTA-3308 Seminário II. O Colegiado aprovou a oferta das disciplinas para o período de 2025/1. **3.3 - Proposta de calendário para as defesas de projeto em Seminário II.** A Prof^a Neuza apresentou a sugestão elaborada pela Comissão de Avaliação de Projetos e Seminário, propondo o calendário para as defesas de projeto. A comissão sugeriu que as defesas ocorram em uma única semana, de 09 a 13 de junho de 2025, justificando que esse formato permitiria aos discentes mais tempo para aprimorar seus projetos. Nesse formato, os docentes precisariam liberar os alunos das aulas para que possam participar da semana de defesas. O colegiado avaliou e aprovou a proposta. **3.4 - Homologação do Calendário Acadêmico 2025-1.** A Prof^a Neuza apresentou a sugestão de calendário acadêmico para o primeiro semestre de 2025, com início do período letivo em 22/04/2025 e término em 28/08/2025. Após alguns ajustes, o calendário acadêmico para 2025-1 foi aprovado. **3.5 - Relatório de Autoavaliação e Planejamento Estratégico.** A Prof^a Neuza apresentou o Relatório de Autoavaliação e Planejamento Estratégico, que já havia sido enviado ao colegiado anteriormente, e repassou alguns pontos. Ela sugeriu que o relatório fosse apresentado no Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos - SICTA. Contudo, após avaliação, ficou definido que seria mais interessante enviar o relatório à Direção do CCAE e à PRPPG e apresentar aos alunos e técnicos do PCTA. Em seguida, o colegiado aprovou o Relatório de Autoavaliação e Planejamento Estratégico. **3.6 - Homologação Relatório de atividades Pós-Doc Leandro Levate Macedo.** A Prof^a Neuza apresentou o relatório final de atividades do estágio pós-doutoral do Dr. Leandro Levate Macedo, com início em 01/05/2024 e término em 31/10/2024. O projeto foi intitulado "Uso do açúcar de coco como soluto alternativo à sacarose para desidratação ósmotica de banana" e teve como supervisor o Prof. Sérgio Henrique Saraiva. Após análise detalhada, o colegiado aprovou o relatório, que será encaminhado à PRPPG para a emissão do Certificado de Pós-Doutoramento. **3.7 - Homologação Relatório de atividades Pós-Doc Cíntia Tomaz Sant'Ana.** A Prof^a Neuza Maria Brunoro Costa apresentou o relatório final de atividades do estágio pós-doutoral da Dra. Cíntia Tomaz Sant'Ana, com período de realização de março de 2023 a fevereiro de 2025. O projeto intitulado "Efeitos anti-inflamatórios, antioxidantes e hipoglicemiantes de feijões-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp) biofortificados com ferro e seus hidrolisados proteicos" foi supervisionado pela Prof^a Neuza Maria Brunoro Costa. Após análise detalhada, o colegiado aprovou o relatório, que será encaminhado à PRPPG para a emissão do Certificado de Pós-Doutorado. **4) Informes:** **4.1- Edital Finep - Espaço Físico.** A Prof^a Neuza apresentou o estudo preliminar do projeto do prédio de Pós-Graduação e informou sobre a reunião com a direção. Ela comunicou que já existe uma proposta e que no dia 17/03/2025 ocorrerá uma reunião com a PRPPG para a apresentação do projeto. Qualquer atualização sobre o assunto será comunicada ao colegiado. **4.2 - Coleta Capes.** A Prof^a Neuza elogiou e agradeceu a todos que contribuíram com a coleta e informou que irá disponibilizar o relatório no Classroom. **4.3 - Reunião da Área Capes (07/03): Destaques.** A Prof^a Neuza informou que irá disponibilizar um documento para que todos os docentes indiquem seus destaques, e na próxima reunião, no dia 24/03, o colegiado avaliará todos os destaques. **4.4 - Eleição para Coordenação do PCTA.** A Prof^a informou a importância de definir a nova coordenação do programa, devido ao seu prazo que está se encerrando, e sugeriu que talvez fosse interessante que a nova coordenação tivesse duração de 4 anos, em função do quadrienal. Informou também que será disponibilizada a planilha de pontuação aprovada pelo PCTA, para que todos preencham com suas informações, e que, na próxima reunião, no dia 24/03, será definida a nova coordenação. **5) - Palavra livre:** O professor Luciano perguntou sobre os recursos do PDPG/FAPES e a professora Neuza informou que os recursos do PDPG e do PROAPEM/FAPES foram gastos e que a prestação de contas será realizada ainda neste mês de março. Nada mais havendo a tratar, deu-se por encerrada a presente reunião do que era para constar, eu, Mayara Ferreira da Silva, Secretária do PCTA/CCAE, lavrei a presente Ata.

que, após lida e aprovada pelo Colegiado será assinada digitalmente pela Secretária e pela Coordenadora do PCTA a Profa. Neuza Maria Brunoro Costa.*****



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS - CCAE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PCTA

EDITAL Nº 003/2024 – PCTA
RESULTADOS DO PROCESSO SELETIVO DO PCTA PARA 2025/1

Ampla concorrência:

CANDIDATO	Prova escrita (N1)	Entrevista (N2)	Análise do Currículo (N3)	Nota final ¹ (Nf)	Situação
Stéfano Cypreste de Almeida	8,60	9,80	9,25	9,06	Classificado em 1º lugar
Allana Hand Santiago	9,00	9,80	5,09	8,22	Classificado em 2º lugar
Débora Pereira Braga	7,20	8,40	8,15	7,74	Classificado em 3º lugar
Isabelli Moreira Réboli da Silva	6,00	7,70	10,0	7,43	Classificado em 4º lugar
Brenda Pereira da Silva.	6,30	8,20	8,75	7,39	1º suplente
Isabela Miranda dos Santos	5,60	-	-	-	Não classificado ²
Gabriela Luiza Pacheco da Silva	Não compareceu	-	-	-	Não classificado ³

¹: Nf = (2N1 + N2 +N3) / 4

²: Não classificado conforme item 5.2 do Edital

³: Não classificado conforme item 5.9 do Edital

Ações afirmativas:

CANDIDATO	Prova escrita	Entrevista	Análise do Currículo	Nota final	Situação
Mariana Rocha Manzo Henriques	6,10	8,70	3,90	6,20	Classificado em 1º lugar

CALENDÁRIO ACADÊMICO DO PCTA PARA 2025/1
Aprovado na Reunião do Colegiado do PCTA do dia 10/03/2025

MARÇO 2025	25/03/25	- Término do semestre letivo 2024/2
	25 a 28/03/25	- Período de matrícula dos candidatos classificados
ABRIL 2025	02/04/25	- Início do Recesso / Férias Docentes
	01/04/25	- Início do período de matrículas para os alunos regulares e Ingressantes 2025/1
	04/04/25	- Término do período de matrículas para os alunos regulares e Ingressantes 2025/1
	18/04/25	- Feriado - (Sexta-feira Santa)
	21/04/25	- Término do Recesso / Férias Docentes
	21/04/25	- Feriado - (Tiradentes)
	22/04/25	- Início do período letivo da Pós-Graduação 2025/1
	28/04/25	- Feriado - (Nossa Senhora da Penha)
MAIO 2025	01/05/25	- Feriado (Dia do Trabalho)
	09/05/25	- Apresentação das atividades de Seminário e da Coordenação do PCTA
	22/05/25	- Último dia para entrega do Projeto de Estágio Docência matriculados - 2025/1
	22/05/25	- Último dia para solicitar cancelamento / acréscimo / substituição de disciplinas para 2025/1
	22/05/25	- Último dia para solicitação de aproveitamento de créditos
	22/05/25	- Último dia para reformulação do plano de estudos dos discentes para 2025/1
JUNHO 2025	09 a 13/06/25	- Defesa de Projetos Seminário II
	19/06/25	- Feriado - (Corpus Christi)
	20/06/25	- Recesso
	30/06 a 02/07	- Realização do IX SICTA - Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos 2025/1
JULHO 2025	14 a 18/07/25	- Recesso Acadêmico Docente
AGOSTO 2025	15/08/25	- Feriado - (Festa Padroeira de Alegre)
	18/08/25	- Último dia para entrega dos relatórios de Estágio em Docência I e II para matriculados 2025/1
	18/08/25	- Último dia para entrega dos relatórios de Pesquisa para os matriculados 2025/1
	28/08/25	- Término do período letivo da Pós-Graduação
SETEMBRO 2025	02/09/25	- Prazo final para entrega das notas/conceitos das disciplinas ministradas no Semestre 2025/1



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - UFES
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS - CCAE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PCTA

Alto Universitário s/n - Caixa Postal 16 - CEP: 29.500-000 - Alegre - ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pctaunes@yahoo.com.br

Ofício pessoal nº 01/2025

Alegre, 06/02/2025.

À Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Profa. DSc. Neuza Maria Costa Brunoro

Assunto: Solicitação de criação de disciplina

Prezada,

Trata-se este ofício da solicitação de criação de disciplina “**Novos ingredientes para alimentos e aplicação em matrizes alimentares**”, sob minha responsabilidade, cujas informações sobre carga horária total, ementa, conteúdo programático e bibliografia encontram-se descritas no Programa de Disciplina encaminhado.

Despeço-me cordialmente e me coloco à disposição para eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente

CONSUELO DOMENICI ROBERTO
Data: 06/03/2025 14:55:15-0300
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

Profª Consuelo Domenici Roberto
Docente Permanente do PCTA/CCAE/UFES



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CENTRO DE CIÊNCIAS
AGRÁRIAS E ENGENHARIAS PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 – CEP 29500-000 – Alegre – ES Telefone:
(28) 3552-8719 - e-mail: pcta@cca.ufes.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Novos ingredientes para alimentos e aplicação em matrizes alimentares

CÓDIGO: PCTA-XXXX	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h	CRÉDITOS: 4
--------------------------	---------------------------------	--------------------

Semestre: 1º semestre	DEPARTAMENTO: Engenharia de Alimentos
------------------------------	---

PROFESSOR (ES):	Consuelo Domenici Roberto
------------------------	---------------------------

EMENTA: Fontes naturais de novos ingredientes para alimentos; Tecnologias convencionais e tecnologias verdes para extração de compostos bioativos e nutrientes; Novos tipos de ingredientes alimentares; Aplicação em matrizes alimentares; Legislação/Avaliação de novos ingredientes para alimentos.

• **ASSINATURA(S):**

Alegre(ES), 07/03/2025



Documento assinado digitalmente
CONSUELO DOMENICI ROBERTO
Data: 06/03/2025 14:52:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

.....
- Profª Consuelo Domenici Roberto -

.....
COLEGIADO DO CURSO

• CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade	Descrição das Unidades
I	Novos tipos de ingredientes alimentares <ul style="list-style-type: none"> • Fontes naturais diversas de ingredientes alimentares: vegetais, animais, microrganismos, fungos, algas. • Caracterização de novos ingredientes alimentares.
II	Extração e obtenção de compostos bioativos e nutrientes <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologias convencionais. • Tecnologias verdes.
III	Aplicação em matrizes alimentares <ul style="list-style-type: none"> • Incorporação de ingredientes naturais e compostos bioativos em matrizes alimentares: formulação, aplicação e avaliação da qualidade.
IV	Aspectos legais <ul style="list-style-type: none"> • Legislação. • Avaliação da segurança de novos ingredientes alimentares.

OBJETIVO DA DISCIPLINA

Geral

Fornecer conhecimento técnico-científico para subsidiar pesquisas com foco no aproveitamento integral de matérias-primas alimentares, incluindo a valorização de subprodutos e resíduos, para extração de compostos bioativos e nutrientes; obtenção e caracterização de novos ingredientes alimentares e sua aplicação em matrizes alimentares.

Específicos:

Conhecer fontes naturais diversas para obtenção de novos ingredientes alimentares.

Estudar as tecnologias para extração e obtenção de compostos bioativos e nutrientes.

Estudar os efeitos da aplicação de novos ingredientes naturais em matrizes alimentares.

Conhecer os aspectos sobre legislação e avaliação da segurança de novos ingredientes alimentares.

PROCEDIMENTO DIDÁTICO

(Métodos, Técnicas e Recursos Utilizados)

Aulas expositivas, estimulando a participação e discussão individual e em grupo dos discentes sobre os temas abordados na disciplina.

Análise crítica de material complementar (artigos científicos e, ou material técnico) em aula, por meio e apresentação e discussão de artigos científicos e exposição em seminários com desenvolvimento de atividades individualmente e em grupo.

Recursos utilizados: Projetor; Quadro; Computador; Internet; Material on line; Material impresso (quando necessário e disponível)

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Tipo	Data ou Época	Quantidade	Valor (%)
Apresentação de seminário	Ao longo do semestre letivo	Variável	35
Apresentação e discussão de artigos científicos	Ao longo do semestre letivo	Variável	35
Elaboração de material escrito/revisão bibliográfica	Ao final do semestre letivo	1	30

Observações: _____

BIBLIOGRAFIA

1. MUNEKATA, P. E. S (Editor). In Developments in Food Quality and Safety, Application of Emerging Technologies and Strategies to Extract Bioactive Compounds. Academic Press: Elsevier, 2025. ISBN 9780443189753, <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-18975-3.00012-7>. (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780443189753000127>)
2. DAMODARAN, S.; PARKIN, k. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4^a Edição. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
3. LAWLEY, R.; CURTIS, L.; DAVIS, J. The Food Safety Hazard Guidebook, London, UK: RSC Publishing, 2008, 421p.
4. SCHMIDT, Ronald H.; RODRICK, Gary Eugene. Food safety handbook. Hoboken, N.J.: Wiley-Interscience, 2003. xiii, 850 p.

Artigos científicos

- [https://www.sciencedirect.com/\(link is external\)](https://www.sciencedirect.com/(link is external))
[https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/\(link is external\)](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/(link is external))
[https://www.periodicos.capes.gov.br/\(link is external\)](https://www.periodicos.capes.gov.br/(link is external))
[https://www.cambridge.org/core/\(link is external\)](https://www.cambridge.org/core/(link is external))
[https://onlinelibrary.wiley.com/\(link is external\)](https://onlinelibrary.wiley.com/(link is external))
[https://scielo.org/\(link is external\)](https://scielo.org/(link is external))



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
NEUZA MARIA BRUNORO COSTA - SIAPE 431010
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -
PPGCTA/CCAE
Em 15/12/2025 às 21:34

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1258617?tipoArquivo=O>