

ICT News

Informativo do Instituto de Ciência e Tecnologia da UFVJM

Edição de Dezembro de 2022

NESTA EDIÇÃO

ESCOLAS TECNOLÓGICAS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

NOTA DA DIREÇÃO

ÁGUAS DO RIO PERUAÇU

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ÉPOCA DE COVID-19

ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTOS EM BARCELONA

ENVIE SUA NOTÍCIA



CONTATOS



EM DESTAQUE

Escolas Tecnológicas da Engenharia de Alimentos

O curso de Engenharia de Alimentos engloba todos os elementos relacionados à industrialização de alimentos. Na UFVJM, iniciado em 2012, o curso foi elaborado visando oferecer uma elevada carga horária de atividades práticas laboratoriais, para isso contamos com um bloco de laboratórios na área, que, atualmente, de acordo com o PDI, visa a estruturação das Escolas Tecnológicas da Engenharia de Alimentos (ETEA's); que atenderão as áreas voltadas à produção de alimentos, possibilitando o aproveitamento de matérias-primas já produzidas na Universidade. A Comissão formada pelos docentes **Giselle Cardoso**, **Larissa Rocha**, **Monalisa Dutra**, **Marcio Schmiele** e **Tatiana Amaral**, juntamente com as Técnicas **Keyla** e **Nathália** e servidores do setor de infraestrutura



desenvolvem os projetos das ETEA's, que terão uma estrutura multidisciplinar e atenderão a comunidade da região de Diamantina, os produtores de alimentos, assim como os discentes (aulas práticas, estágios, projetos de extensão e pesquisa) dos cursos de Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, BC&T, Zootecnia, Veterinária, Agronomia, Nutrição e Turismo de nossa instituição. Em outubro, as professoras **Giselle** e **Larissa** e os servidores do setor de obras e infraestrutura da UFVJM (**Jeniffer**, **Marcus Vinícius** e **Leon**) estiveram na Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro em uma visita técnica com o objetivo de aprimorar a execução do projeto das ETEA's. ■



NOTA DA DIREÇÃO

É tempo de refletir e mobilizar, de concentrar esforços, de procurar novos cenários e horizontes. Que esta atmosfera de festejos de final de ano sirva para refletirmos sobre o ano que está se encerrando e que de forma bastante sincera e honesta, possamos empreender mudanças e transformações para que sejamos cada vez mais pessoas melhores e mais humanas. A Direção deixa aqui a nossa gratidão, solidariedade e reconhecimento pelo esforço sincero de todos que se dedicam de corpo e alma ao seu compromisso com um trabalho responsável, comprometido e compatível com os interesses do nosso ICT. Que no novo ano que se iniciará continuemos a nos dedicar na construção da prosperidade institucional e a inspirar a consolidação de valores que transcendam as meras rotinas acadêmicas e administrativas. Feliz Natal e um Ano Novo de muitos recomeços e realizações. ■

Águas do Rio Peruaçu

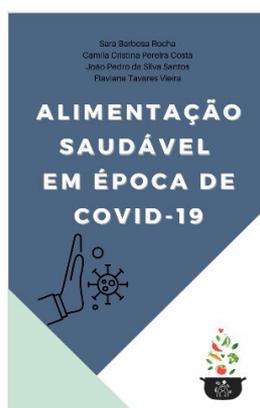
Durante o mês de julho deste ano, vinculados ao Programa de Pós-graduação em Geologia, **Bárbara Barros**, mestranda orientada pelo **Prof. Hernando Baggio** e auxiliada pelo técnico **Frank Alison** do Laboratório de Geoquímica Geral e Ambiental, desenvolveram, já em sua segunda fase, uma pesquisa de grande relevância, principalmente, pela prioridade de conservação do ambiente em tela devido às suas características geológicas e geomorfológicas cársticas.



O trabalho desenvolvido teve como foco a análise da qualidade de águas e a atividade de dissolução de rochas carbonáticas, na área da bacia hidrográfica do Rio Peruaçu, afluente direto do Rio São Francisco. O Rio de Preservação Permanente, conforme lei estadual 15082/04, é cenário de uma beleza ímpar e circundado por unidades de conservação federal e estadual nas proximidades do distrito de Fabião, Januária e Itacarambi/MG. ■

Alimentação Saudável em Época de Covid-19

Em setembro de 2022 o artigo "Incentivo à permanência na universidade: trajetória de egressos", de **Bárbara Guedes Aguiar, Andressa Mendes Carvalho e Flaviana Tavares Vieira Teixeira**, foi premiado em primeiro lugar na categoria Multidisciplinar do III Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia. Resultado de um projeto de ensino vinculado ao Programa de Educação Tutorial - PET Estratégias para Diminuir a Retenção e Evasão, visando adotar a interdisciplinaridade na divulgação das trajetórias acadêmicas e experiências profissionais de egressos dos cursos de graduação da UFVJM.



Constituído por relatos de experiências acadêmicas das mais variadas áreas, proporciona ao público, possibilidades de conhecer um pouco mais da vida acadêmica e profissional. Nessa perspectiva, vale ressaltar o amplo público alcançado através das redes sociais e a fomentação da prática universitária para o bem comum da comunidade. Acesse as redes sociais do PET Estratégias, amplie seu conhecimento neste [link](#). ■

ICT POR AÍ

No período de agosto a outubro de 2022, a **Profa Joyce Costa**,



do curso de Engenharia de Alimentos e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia

de Alimentos, participou das atividades acadêmicas no 'Campus de l'Alimentació de Torribera' e no 'Departament Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia' da Universitat de Barcelona (UB), Espanha. Objetivando: conhecer as instalações e acompanhar as pesquisas desenvolvidas pelo grupo de 'Calidad de Compuestos Bioactivos de los Alimentos' de 'Aromas y Factores de Calidad de Alimentos', sob coordenação da Professora Dra Montserrat Riu Aumatell; participar das atividades de docência em 'Ciencia y Tecnologia de los Alimentos' e 'Ciencias Culinarias y Gastronómicas', além de prospectar parcerias entre os Programas. A troca de experiências foi finalizada com a apresentação do seminário "Nano & Microencapsulation: Techniques and Developments for Application In Food" pela Profa Joyce, para membros do departamento do Campus de l'Alimentació de Torribera (UB). ■



INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Endereço: Campus JK - Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5.000.
Alto da Jacuba - Diamantina - MG. CEP: 39100-000

Telefone: +55 (38) 3532-1214

ict.ufvjm.edu.br