



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA
Câmpus Pombal

BOLETIM DE SERVIÇO

PORTARIAS 2019 Nº 025 a Nº 028

Boletim de Serviço

Reitor: **Vicemário Simões**
Vice-Reitor: **Camilo Allyson Simões de Farias**

Diretor do CCTA: **Anielson dos Santos Souza**
Vice-Diretor: **Helber Rangel Formiga Leite de Almeida**
Jornalista responsável: **Marinilson Braga DRT/1.614-PB.**
Editoria/CCTA: **Everton Ferreira de Sousa**

Tiragem: 100 exemplares
Publicado em 17 de dezembro de 2019

PORTARIA Nº 025/2019 - DC/CCTA/UFCG, DE 27 DE SETEMBRO DE 2019

O Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições legais, com fundamento nas disposições da Lei nº 10.520/02 e do Decreto nº 5.450/05, considerando o princípio da autotutela e os autos do processo número 23096.001206/19-43,

RESOLVE

Art. 1º - Revogar a aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública temporariamente pelo período de um ano instituída pela Portaria CCTA nº 24, de 4 de julho de 2019, em desfavor da empresa Beta Solution Comércio Eletro Eletronicos Ltda - CNPJ: 11.028.345/0001-70 em virtude da mesma ter regularizado suas pendências com o CCTA/UFCG.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Prof. D Sc. Anielson dos Santos Souza

PORTARIA DE LOCALIZAÇÃO DC-CCTA Nº 026, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2019

O Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Portaria nº 94, de 08 de janeiro de 2018, da Reitoria da UFCG,

RESOLVE:

Art. 1º Certificar que o servidor (a) Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles, matrícula SIAPE 1194216, ocupante do cargo de Professor do Magistério Superior, desde 11 de setembro de 2015, com carga horária semanal de 40 horas, lotado na Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos - UATA do CCTA/UFCG está, atualmente, realizando as atividades abaixo descritas, com respectiva carga horária na localização indicada.

ATIVIDADES	LOCALIZAÇÃO	FREQUÊNCIA	TEMPO
<p>Preparar soluções e manipular experimentos das aulas práticas das disciplinas de Química de alimentos I, Tecnologia de Leite e Carne de Caprinos e Ovinos e Tecnologia de Carnes, ovos e derivados.</p> <p>Química de Alimentos I: análise do teor de água em alimentos, atividade de água, reações químicas de açúcares redutores e açúcares não redutores, reação de gelatinização e retrogradação do amido, reações de desnaturação proteica, análise de solubilidade das proteínas.</p> <p>Tecnologia de Leite e Carne de Caprinos e Ovinos: análises físico-químicas de extração e quantificação lipídica, análise do teor de proteína, minerais e água, pH, análise de saponificação, esterificação e quantificação de ácidos graxos.</p> <p>Tecnologia de Carnes, ovos e derivados: análises físico-químicas de oxidação lipídica – quantificação do teor do ácido tiobarbitúrico (TBA) e índice de peróxido.</p> <p>Reagentes químicos mais utilizados: ácido clorídrico, ácido bórico, ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido tricloacético, ácido tiobarbitúrico, ácido acético, Álcool etílico, hexano, éter de petróleo, iodeto de potássio, tiosulfato de sódio, sulfanilamida, fenoftaleína, sulfato de potássio, sulfato de cobre, clorofórmio, metanol, sulfato de sódio, hidróxido de sódio, tartarato duplo de potássio e sódio, cloreto de amônia, sulfato de amônia, sacarose, glicose, entre outros contidos na lista de reagentes do laboratório de Tecnologia de carnes, ovos e pescado.</p>	Laboratório de Carnes, Ovos e Pescado	Semanal (S)	12h
<p>Manipular, treinar, operacionalizar e inspecionar os alunos sob minha orientação nas análises de Projetos de Iniciação Científica (PIBIC), Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e Mestrado.</p> <p>São avaliadas as características físico-químicas da matéria prima em estudo, quantificando os parâmetros de atividade antioxidantes, teor de compostos fenólicos para aplicação em produtos cárneos, a fim de prolongar a vida útil do alimento. Após esta aplicação são avaliados os parâmetros de físico-químicas de</p>	Laboratório de Carnes, Ovos e Pescado	Semanal (S)	4h

<p>oxidação lipídica, extração e quantificação lipídica, análise do teor de proteína, minerais e água, pH, análise de saponificação, esterificação e quantificação de ácidos graxos.</p> <p>Reagentes químicos mais utilizados: ácido clorídrico, ácido bórico, ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido tricloacético, ácido tiobarbitúrico, ácido acético, Álcool etílico, hexano, éter de petróleo, iodeto de potássio, tiosulfato de sódio, sulfanilamida, fenoftaleína, sulfato de potássio, sulfato de cobre, clorofórmio, metanol, sulfato de sódio, hidróxido de sódio, tartarato duplo de potássio e sódio, cloreto de amônia, sulfato de amônia, sacarose, glicose, entre outros contidos na lista de reagentes do laboratório de Tecnologia de carnes, ovos e pescado.</p>			
<p>Extrair compostos fenólicos de matrizes vegetais, aplicando diferentes solventes orgânicos para avaliação do potencial antioxidante.</p> <p>Preparar embalagens biodegradáveis com funções ativas e inteligentes para aplicação em produtos cárneos processados.</p> <p>Reagentes químicos mais utilizados: Álcool etílico, álcool metílico, acetona, hexano, ácido gálico, carbonato de sódio, reagente de Folin-Ciocalteu (FCR), DPPH (2,2-Diphenyl-1-picryl-hidrazil), Trolox (6-Hidroxi-2,5,7,8-tetrametilchroman-2-ácido carboxílico), amido</p>	Laboratório de Carnes, Ovos e Pescado	Semanal (S)	4h
Realização de aulas teóricas para o curso de graduação de Engenharia de Alimentos e representação em comissões administrativas.	Bloco de aula do CCTA/UFCG	Semanal (S)	20h

OBS: Frequência: Diária (D), Semanal (S), ou Mensal (M). O Tempo deve ser expresso em horas (h).

Declaro que são verdadeiras todas as informações prestadas neste formulário, assumido inteira responsabilidade pelas mesmas, nos termos do Art. 17 da ORIENTAÇÃO NORMATIVA SEGEP/MP Nº 4, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2017, publicada no DOU de 23/02/2017, da qual tenho ciência.

SIAPE Coordenação/Chefia Imediata

CPF Coordenação/Chefia Imediata

Assinatura e Carimbo da Coordenação/Chefia Imediata

PORTARIA Nº 027/2019-DC/CCTA/UFCG, 16 DE DEZEMBRO DE 2019

O Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo Estatuto desta Instituição, em consonância com o Art. 36, Inciso XVIII, do Regimento Geral da UFCG,

RESOLVE:

Art. 1º - Revogar a Portaria CCTA/UFCG nº 088/2010, de 04 de agosto 2010 que instituiu a Comissão de Avaliação de Progressão Funcional - CAPF, da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias - UAGRA do CCTA/UFCG.

Art. 2º - Revogar a Portaria CCTA/UFCG nº 059/2017, de 12 de junho de 2017 que instituiu a Comissão de Avaliação de Promoção - CAPRO, da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias - UAGRA do CCTA/UFCG.

Art. 3º - Revogar a DC/CCTA/UFCG, nº 096/2016, de 04 julho de 2016 que instituiu a Comissão de Avaliação de Promoção - CAPRO, da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias - UAGRA do CCTA/UFCG.

Art. 4º - Revogar a DC/CCTA/UFCG, nº 183/2016, de 15 de dezembro de 2016 que instituiu comissão de reativação de vínculo institucional discente da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias - UAGRA do CCTA/UFCG.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Prof. D Sc. Anielson dos Santos Souza

PORTARIA Nº 028/2019 - DC/CCTA/UFCG, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2019

O Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Estatuto desta Instituição, em consonância com o Art. 36, Inciso XVIII do Regimento Geral da UFCG,

RESOLVE:

Art. 1º - Dispensar a professora Cacia Cavalcanti Costa, matrícula SIAPE: 1543981, Regime de Trabalho T-40, do quadro permanente de pessoal desta Universidade, do exercício da função de membro da Comissão de Convênios do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA, Câmpus Pombal da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG.

Art. 2º - Designar a professora Rosilene Agra da Silva, matrícula SIAPE: 1482544, Regime de Trabalho T-40, do quadro permanente de pessoal desta Universidade, para o exercício da função de membro da Comissão de Convênios do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA, Câmpus Pombal da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Prof. D Sc. Anielson dos Santos Souza
