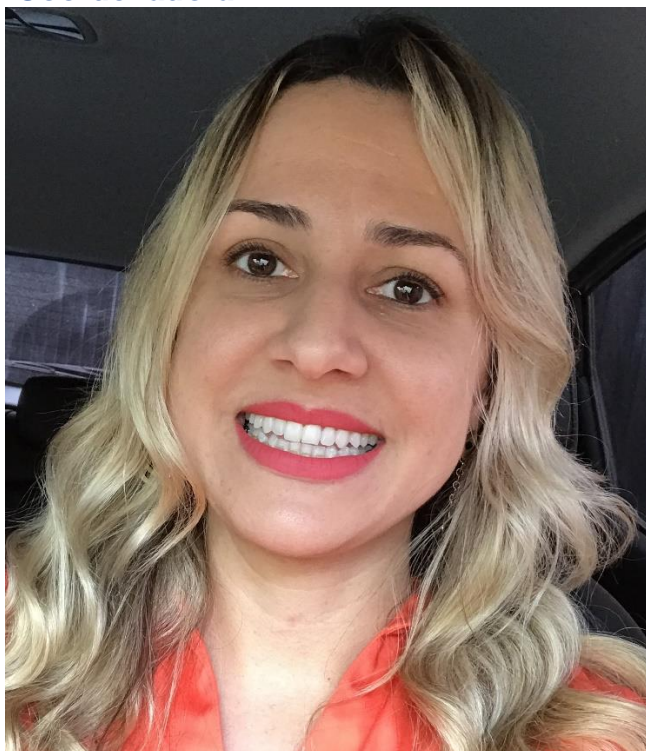


Laboratório de Origem Animal (Carnes)

Telefone e e-mail (81) 2126-3005/ 9 8858-9546 jenyffermc campos@gmail.com

Coordenadora:



Jenyffer Medeiros Campos Guerra

Doutora em Nutrição, Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (2005), Especialista em Alimentação Coletiva e nutricionista graduada pela Universidade Federal de Pernambuco (2002).

Histórico do laboratório:

Laboratório inaugurado em março de 2017. Surgiu com a criação do curso de Engenharia de Alimentos da UFPE onde tem a especificidade de ensino, pesquisa e extensão na área de carnes e derivados.

Equipe:

Profa: Jenyffer Medeiros Campos Guerra

Técnica: Márcia Monteiro dos Santos

Projetos de maior relevância para a vida do laboratório:

O laboratório foi contemplado em 2015 com o Edital de Melhoria e Inovação da Graduação- Bacharelado e Licenciatura- Edital PROACAD 01/2015 com o projeto aprovado intitulado "Desenvolvimento, análise e controle de qualidade de produtos cárneos, pescados e derivados", sob coordenação da professora Jenyffer Medeiros. No entanto, os equipamentos do projeto, essenciais ao funcionamento das atividades

de tecnologia de carnes, foram adquiridos a partir de 2017 finalizando a entrega de todos em meados de 2018. Hoje, o laboratório consegue funcionar com qualidade mínima para execução destas atividades relacionadas aos produtos cárneos e derivados.

Infraestrutura:

O laboratório dispõe de uma área para aulas teóricas com quadro branco, mesa e cadeiras para os alunos. Para as aulas práticas, são realizadas atividades com utilização de vidrarias, reagentes, equipamentos e demais materiais de laboratório, sempre com fundamentação em Boas Práticas de Laboratório.

Ações sobre ensino envolvidas no laboratório:

As aulas da graduação em Engenharia de Alimentos ministradas no laboratório envolvem disciplinas de Matérias-primas Agropecuárias, Bioquímica dos Alimentos, Análises de Alimentos e Tecnologia de Carnes e Derivados.

Durante estas aulas são abordados conteúdos teóricos e práticos, sendo as aulas práticas mais exploradas no ambiente.

Ações sobre pesquisa envolvidas no laboratório:

Após entrega do laboratório, durante os anos de 2017 e 2018 foram desenvolvidos dois projetos de PIBIC-UFPE intitulados: *Elaboração de hambúrguer de peixe enriquecido com farinha de chia (Salvia hispanica L.)* e *Desenvolvimento de produtos cárneos de ovinos com reduzido teor de sódio*, com dois alunos de graduação em Engenharia Química.

Ações sobre extensão envolvidas no laboratório:

Com ações de extensão, foi aprovado e executado durante o ano de 2017 o Edital PIBEX-UFPE com projeto intitulado: *Utilização de matéria-prima de ovinos e caprinos na elaboração de produtos cárneos*, com dois alunos bolsistas, uma de Engenharia de Alimentos e outro aluno de Engenharia Química. O projeto iniciou em abril finalizando em dezembro do mesmo ano gerando material para publicação em congressos.

Informações diversas:

Participação em projetos adicionais como o Programa de Bolsas de Incentivo Acadêmico (BIA) em parceria com a FACEPE, durante os anos de 2017 e 2018, com aluno bolsista de Química Industrial no desenvolvimento do projeto *Produção e aceitação de linguiça caprina defumada*. Parcerias de estágio curricular com alunos do IFPE.

Laboratório:



Participação na comissão científica da V Semana de Engenharia de Alimentos.



Visita técnica organizada pela coordenação do laboratório

