



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO SUPERIOR

**RESOLUÇÃO DO CONSELHO SUPERIOR Nº 18/2019,
DE 1 DE JULHO DE 2019**

ANEXO III – Relatório Individual de Trabalho

Nome: Alberto Chambela Neto

Matrícula Siape: 3570626

Classe / Nível: D401

Lotação: Ifes – Campus Santa Teresa/Coordenadoria do Curso de Agronomia

Período de avaliação: 2021/1

Justificativa de cumprimento

1 - ATIVIDADE DE ENSINO

1.1 - Avaliação discente

Não houve avaliação discente devido às APNP (COVID 19)

1.2 - Disciplinas Ministradas

- AGR.321 - Bovinocultura Leiteira (Agronomia); Carga Horária Semestral = 60h
- CGEST.124 - Fundamentos de Saneamento e Saúde Pública (Técnico em Meio Ambiente); Carga Horária Semestral = 50h
- CGEI.837 - Anatomia Animal (Zootecnia – Itapina); Carga Horária Semestral = 60h

2- ATIVIDADE DE APOIO AO ENSINO

2.10 - Orientação de alunos bolsistas/voluntários de iniciação pesquisa e/ou extensão

- Hugo Morozesky Becalli - PT00010039
- Vinícius Dutra Delaqua - PT00010040
-

2.11 - Orientação de estágio curricular (obrigatório ou não)

2.15 - Participação em Comissões e Conselhos ligados ao ensino

- Comissão responsável pela elaboração dos horários de aulas para o ensino flexível híbrido dos cursos de Graduação do ano letivo de 2021/2
- Comissão Setorial de Avaliação Institucional – CSAI

2.20 - Cumprimento dos prazos estabelecidos para atividades didático-pedagógicas

75% a 100% 50 a 74% menor que 50%

2.21 - Atendimento e participação em reuniões de cunho pedagógico/administrativo -

75% a 100% 50 a 74% menor que 50%

2.24 - Participação em curso de formação continuada de mais de 40 horas

- Formação de Orientadores de Trabalho de Conclusão Final em Cursos Ead Carga Horária = 60h

3 - ATIVIDADES DE PESQUISA E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

3.2 - Coordenação de projetos de pesquisa com captação de recursos do Ifes

- PJ00006236 – Produtividade, Morfologia e Morfogênese de Clones de Palma Forrageira Adubadas com Diferentes Fontes Nitrogenadas e Produção de Etograma Comportamental de Vacas Leiteiras em Sistema de Pastejo.

3.4 - Participação em projetos de pesquisa com captação de recursos do Ifes

- PJ00006265 - Efeitos de fontes de Fósforo e de sua incorporação no estabelecimento de *Brachiaria brizantha* cv. Marandu.
- PJ00006264 – Balanço Térmico, Termólise Latente e Comportamento Adaptativo de Ovelhas Dorper x Santa Inês, sob Diferentes Telas de Sombreamento.
- PJ00006249 - Sistema eletrônico simplificado para manejo da irrigação em pequenas propriedades.

3.9 - Artigo em periódico indexado internacional padrão Capes

3.9.6 - *Qualis B4*

- Consumo de carne moída e condições higiênico-sanitárias da carne bovina moída no Sul da Bahia.

3.15 - Resumo de trabalhos publicados em eventos regionais

- Produtividade, Morfologia e Morfogênese de Clones de Palma Forrageira Adubadas com Diferentes Fontes Nitrogenadas e Submetidas a Diferentes Pressões de Pastejo.
- Avaliação da Eficiência do Uso da Água e de Nutrientes por Clones de Palma Forrageira Adubadas com Diferentes Fontes Nitrogenadas e Submetidas a Diferentes Pressões de Pastejo.
- Etograma de Vacas Leiteiras no Pastejo de Palma Forrageira Adubadas com Diferentes Fontes Nitrogenadas.
- Avaliação dos Atributos Físicos da Água Residuária de Suinocultura Tratada em Sistemas Alagados Construídos e Cultivados com Capim-Tangola (*Urochloa Purpuracens* X *Urochloa Arrecta*).

5- ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

5.1- Atividades de desempenho gerencial

5.1.6 - *Participação como membro de colegiados didáticos*

- Colegiado do Curso de Agronomia do Ifes Campus Santa Teresa - PORTARIA Nº 59, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2020.

5.2 – Cargo / Função

5.2.5 - *Cargos em comissão e função de confiança - FG e FCC*

- Coordenador de Curso – FCC, do curso Bacharelado em Agronomia, da Estrutura Administrativa do Campus Santa Teresa do Ifes - PORTARIA Nº 2998, DE 16 DE

DEZEMBRO DE 2019.

Data: 20 de dezembro de 2021



Assinatura Docente



Alberto Chambela Neto
Coordenador do Curso de Agronomia - IFES/ST
Port. nº2998/ Reitoria - DOU 17/12/2019

Assinatura do Coordenador

Filtros Utilizados para Gerar este Relatório:

Instituição: Campus Santa Teresa
Professor: Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus Santa Teresa)
Ano Letivo: 2021
Per. Letivo: 1

Departamento: Coordenadoria Geral de Ensino

Professor	Diário	Turma	Curso	Comp. Curricular	CH
Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus	368028			EST-S - Estágio Supervisionado	0
Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus	368304			EST-I - Estágio Supervisionado	0
Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus	357356	20211.MAIEM.2	MAIEM	CGEST.124 - Fundamentos de Saneamento e	100
Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus	363738	20211.MAIEM.2	MAIEM	CGEST.124 - Fundamentos de Saneamento e	100
Alberto Chambela Neto (3570626)(Campus	357978	20211.SAGN.9	SAGN	AGR.321 - Bovinocultura Leiteira	60
Total Horas:					260



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS SANTA TERESA

PORTARIA Nº 76, DE 6 DE ABRIL DE 2021.

A DIRETORA GERAL DO CAMPUS SANTA TERESA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeada pela Portaria nº 3.281, de 22.11.2017, da Reitoria - Ifes, publicada no DOU de 23.11.2017, seção 2, página 19, no uso de suas atribuições legais, com a delegação de competência pela Portaria nº 1.070, de 05.06.2014, atendendo ao disposto na Resolução CS nº 1/2016, alterada pela Resolução CS nº 26/2018 e, considerando o Processo nº 23154.000593/2021-38,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a mobilidade do servidor ALBERTO CHAMBELA NETO, matrícula SIAPE 3570626, com lotação neste campus, para atuar como docente no Curso de Bacharelado em Zootecnia, no Campus Itapina, durante o semestre letivo de 2021/1, às terças-feiras, com carga horária de 08 (oito) horas semanais.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

WALKYRIA BARCELOS SPERANDIO
Diretora Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS ITAPINA

PORTARIA Nº 5, DE 4 DE JANEIRO DE 2022.

O DIRETOR GERAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO CAMPUS ITAPINA, nomeado pela Portaria nº 1987 de 22.11.2021, publicada no DOU de 23.11.2021, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art 1º - Expressar moção de agradecimento e elogio a ALBERTO CHAMBELA NETO, Siape nº 3570626, docente do Campus Santa Teresa, pelo período em que atuou em mobilidade junto ao Campus Itapina no Curso de Bacharelado em Zootecnia, na forma das Portarias Ifes-STA nº 76, de 06/04/2021, e nº 268, de 14/10/2021.

FABIO LYRIO SANTOS
Diretor Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
 PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

ANEXO II

Termo de Compromisso de voluntariado 2021*

Pelo presente TERMO DE COMPROMISSO, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - Ifes, através da Diretoria de Pesquisa, confere iniciação científica voluntária ao/à estudante:

Dados Pessoais

Nome completo:		Hugo Morozesky Becalli					
CPF:	148.326.557.22	RG:	3.949.701-ES	Órgão emissor / UF:	SPTC	Data de emissão:	27/07/17
Curso:	Agronomia		Período:	6º	Campus:	Santa Teresa	
E-mail:	hugobecalli0660@gmail.com		Nº. Lattes:	http://lattes.cnpq.br/		6129881528385185	

Dados do Projeto de Pesquisa/Plano de Trabalho

Nº Plano de Trabalho (PT):	PT00010039	Nº do Edital:	02/2021	Carga horária semanal do(a) estudante**:	20h	10h	8h	4h
					X			
Programa (marque um "X"):	PIVIC		PIVITI		PIVIC-JR			
	(X)		()		()			
Orientador:	Alberto Chambela Neto				CPF:	031.914.286-82		
Servidor:	Docente			Técnico Administrativo				
	(X)			()				

conforme os termos do Edital em que o referido PLANO DE TRABALHO foi submetido e aprovado. O Termo de Compromisso não caracteriza relação de emprego, podendo, a todo o momento, ser denunciado unilateralmente por ambas as partes, no caso de descumprimento pelos compromissados de qualquer das obrigações por eles assumidas.

Declaração do Estudante

Declaro conhecer e estar de acordo com os requisitos e compromissos gerais expressos no Edital em que o PLANO DE TRABALHO que vou desenvolver foi aprovado, e também:

- Redigir e apresentar, no prazo fixado pela coordenação do programa ao qual estiver vinculado, os relatórios parciais e finais, retratando a evolução e a execução do trabalho consignado no plano de trabalho.
- Nas publicações e trabalhos apresentados, fazer referência à condição de estudante do Ifes do programa ao qual estiver vinculado.
- Apresentar, na forma do respectivo Edital, no ano de conclusão do projeto, os resultados de minha pesquisa na Jornada de Iniciação Científica, Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Ifes;
- Além desses compromissos e requisitos gerais, me disponho a conhecer e agir estritamente de acordo com os termos expressos no contrato que porventura tenha que ser firmado com o Ifes.

Declaração do(a) orientador(a)

Declaro conhecer e estar de acordo com os requisitos e compromissos gerais expressos no Edital em que o PLANO DE TRABALHO que vou orientar e também que é minha responsabilidade adotar todas as providências, quando cabíveis, que envolvam permissões e autorizações especiais de caráter ético ou legal, necessárias à execução do projeto. Declaro também que NÃO ORIENTO cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive.

Santa Teresa, 08 de agosto de 2021

--	--

Assinatura do(a) orientador(a)

Assinatura do Estudante

Este documento é: (marque um "X")	<input type="checkbox"/> Primeira indicação do(a) estudante acima referido	
	<input checked="" type="checkbox"/> Substituição do(a) estudante: (informar o nome do bolsista que está saindo)	Paulo Ricardo Colle Fragoso

***Todos os campos devem ser digitados e são de preenchimento obrigatório.**

****Em caso de PIVIC e PIVITI, preencher 20h ou 10h; em caso de PIVIC-Jr, preencher 8h ou 4h.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

ANEXO II

Termo de Compromisso de voluntariado 2021*

Pelo presente TERMO DE COMPROMISSO, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - Ifes, através da Diretoria de Pesquisa, confere iniciação científica voluntária ao/à estudante:

Dados Pessoais

Nome completo:	Vinícius Dutra Delaqua						
CPF:	147.329.357-02	RG:	3.571.485 - ES	Órgão emissor / UF:	SPTC-ES	Data de emissão:	24/09/11
Curso:	Agronomia		Período:	5º	Campus:	Santa Teresa	
E-mail:	viniciusdelaqua@outlook.com		Nº. Lattes:	http://lattes.cnpq.br/			

Dados do Projeto de Pesquisa/Plano de Trabalho

Nº Plano de Trabalho (PT):	PT00010040	Nº do Edital:	03/2021	Carga horária semanal do(a) estudante**:	20h	10h	8h	4h
					X			
Programa (marque um "X"):	PIVIC ()		PIVITI (X)		PIVIC-JR ()			
Orientador:	Alberto Chambela Neto					CPF:	031.914.286-82	
Servidor:	Docente (X)			Técnico Administrativo ()				

conforme os termos do Edital em que o referido PLANO DE TRABALHO foi submetido e aprovado. O Termo de Compromisso não caracteriza relação de emprego, podendo, a todo o momento, ser denunciado unilateralmente por ambas as partes, no caso de descumprimento pelos compromissados de qualquer das obrigações por eles assumidas.

Declaração do Estudante

Declaro conhecer e estar de acordo com os requisitos e compromissos gerais expressos no Edital em que o PLANO DE TRABALHO que vou desenvolver foi aprovado, e também:

- Redigir e apresentar, no prazo fixado pela coordenação do programa ao qual estiver vinculado, os relatórios parciais e finais, retratando a evolução e a execução do trabalho consignado no plano de trabalho.
- Nas publicações e trabalhos apresentados, fazer referência à condição de estudante do Ifes do programa ao qual estiver vinculado.
- Apresentar, na forma do respectivo Edital, no ano de conclusão do projeto, os resultados de minha pesquisa na Jornada de Iniciação Científica, Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Ifes;
- Além desses compromissos e requisitos gerais, me disponho a conhecer e agir estritamente de acordo com os termos expressos no contrato que porventura tenha que ser firmado com o Ifes.

Declaração do(a) orientador(a)

Declaro conhecer e estar de acordo com os requisitos e compromissos gerais expressos no Edital em que o PLANO DE TRABALHO que vou orientar e também que é minha responsabilidade adotar todas as providências, quando cabíveis, que envolvam permissões e autorizações especiais de caráter ético ou legal, necessárias à execução do projeto. Declaro também que NÃO ORIENTO cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive.

Santa Teresa, 27 de julho de 2021

Assinatura do(a) orientador(a)	Assinatura do Estudante

Este documento é: (marque um "X")	<input checked="" type="checkbox"/> Primeira indicação do(a) estudante acima referido
	<input type="checkbox"/> Substituição do(a) estudante: (informar o nome do bolsista que está saindo)

***Todos os campos devem ser digitados e são de preenchimento obrigatório.**

****Em caso de PIVIC e PIVITI, preencher 20h ou 10h; em caso de PIVIC-Jr, preencher 8h ou 4h.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS SANTA TERESA

PORTARIA Nº 241, DE 21 DE SETEMBRO DE 2021.

A DIRETORA GERAL DO CAMPUS SANTA TERESA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeada pela Portaria nº 3.281, de 22.11.2017, da Reitoria - Ifes, publicada no DOU de 23.11.2017, seção 2, página 19, no uso de suas atribuições legais, com a delegação de competência pela Portaria nº 1.070, de 05.06.2014 e considerando Ofício nº 9/2021 – STA-DIREN, de 21.09.2021,

RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores abaixo relacionados para constituírem a comissão responsável pela elaboração dos horários de aulas para o ensino flexível híbrido dos cursos de Graduação do ano letivo de 2021/2, do Ifes Campus Santa Teresa:

- a) ALBERTO CHAMBELA NETO, matrícula SIAPE 3570626;
- b) ANA LUCIA NEVES, matrícula SIAPE 1104485;
- c) MÁRCIA HELENA MILANEZI, matrícula SIAPE 1801262;
- d) MILTON CÉSAR PAES SANTOS, matrícula SIAPE 1017899;
- e) ROSANA DOS REIS ABRANTE NUNES, matrícula SIAPE 2698718.

Art. 2º Estabelecer que os membros designados escolham entre si, na primeira reunião, o presidente da referida Comissão.

Art. 3º Fixar o prazo de 30 (trinta) dias para a conclusão dos trabalhos da referida comissão.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

WALKYRIA BARCELOS SPERANDIO
Diretora Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS SANTA TERESA

PORTARIA Nº 246, DE 22 DE SETEMBRO DE 2021.

A DIRETORA GERAL DO CAMPUS SANTA TERESA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeada pela Portaria nº 3.281, de 22.11.2017, da Reitoria - Ifes, publicada no DOU de 23.11.2017, seção 2, página 19, no uso de suas atribuições legais, com a delegação de competência pela Portaria nº 1.070, de 05.06.2014, considerando a Resolução do Conselho Superior nº 20/2018, de 13.07.2021 e tendo em vista o Processo nº 23156.002070/2021-23,

RESOLVE:

Art. 1º Designar os membros abaixo relacionados para constituírem a Comissão Setorial de Avaliação Institucional – CSAI do Ifes Campus Santa Teresa:

Representantes Docentes:

- a) ALBERTO CHAMBELA NETO, matrícula SIAPE 3570626 – Titular;
- b) ANTONIO FERNANDO DE SOUZA, matrícula SIAPE 1728632 – Suplente.

Representantes Técnico-Administrativos:

- a) LAÉRCIO LUIZ CELIN NASCIMENTO, matrícula 1749177 – Titular;
- b) DANIEL HENRIQUE NETTO, matrícula SIAPE 1680851 – Suplente.

Representantes Discentes:

- a) KETLE APARECIDA DA SILVA PAZITO, matrícula 20191BIOL0301 -
Titular;
- b) ANNY NOGUEIRA FRAGA, matrícula 20191BIOL0425 – Suplente.

Art. 2º O presidente e o secretário serão escolhidos entre os membros.

Art. 3º Conceder Carga horária semanal de 4 (quatro) horas para o presidente e 2 (duas) horas para os demais membros para realização das atividades.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

WALKYRIA BARCELOS SPERANDIO
Diretora Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS SANTA TERESA
Rodovia ES-080, Km 93 – São João de Petrópolis – 29660-000 – Santa Teresa – ES
27 3259-7878


DECLARAÇÃO

Declaramos que o servidor **ALBERTO CHAMBELA NETO**, Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico lotado neste campus, participou de reuniões realizadas via webconferência para as quais foi convocado e cumpriu os prazos exigidos para os encaminhamentos referentes às Atividades Pedagógicas Não Presenciais (APNPs), durante o semestre 2021/1, conforme o constante dos documentos institucionais e legislação específica, obtendo o seguinte percentual:

- Cumprimento dos prazos estabelecidos para atividades didático-pedagógicas	Percentual: de 75% a 100%
- Atendimento e participação em reuniões de cunho pedagógico/administrativo	Percentual: de 75% a 100%

Em virtude da pandemia de Covid-19, que implicou na suspensão das atividades pedagógicas presenciais em 17 de Março de 2020, houve prolongamento do ano letivo de 2020 e, conseqüentemente, do semestre letivo de 2021/1. Em decorrência disso, não foram realizadas as Avaliações Docentes por parte do corpo estudantil.

Santa Teresa-ES, 16 de dezembro de 2021.


Adriano Goldner Costa
Coordenador Geral de Ensino
Port. nº 2150, de 01.12.2021

Informações sobre certificação e declarações - Formação de Orientadores de TCF em Cursos EaD

✖ EXCLUIR ← RESPONDER ←← RESPONDER A TODOS → ENCAMINHAR ...



Coordenação FIC Cefor <coordenacaofic.cefor@gmail.com>

Marcar como não lida

sex 17/12/2021 16:49

Para: Secretaria Acadêmica / Cefor;

Para ajudar a proteger a sua privacidade, alguns itens desta mensagem foram bloqueados. Para mostrar os itens bloqueados, [clique aqui](#).

Para sempre mostrar o conteúdo deste remetente, [clique aqui](#).

Prezado estudante, boa tarde!

O Curso Formação de Orientadores de Trabalho de Conclusão Final em Cursos EaD chegou ao fim. **Caso você tenha sido aprovado, esta mensagem é para você.**

Primeiramente gostaria de parabenizá-lo pela aprovação. Foi incrível construir conhecimentos com você!

Sobre a certificação, conforme conversamos em nossa aula inaugural, os procedimentos de encerramento do curso levam algum tempo. Nossa previsão é que você receba o certificado no mês de janeiro de 2022.

No entanto, sabemos que alguns de vocês têm urgência, pois podem estar participando de processos seletivos que ocorrerão antes da emissão do certificado. Neste caso, solicitamos que enviem uma mensagem para nossa Secretaria Acadêmica - sa.cefor@ifes.edu.br - e solicitem uma declaração de conclusão, a partir do dia 21/12.

No mais, desejamos um ótimo final de ano para todos e que possamos nos reencontrar em outros cursos do Ifes.

Um abraço,

--

José Mario da Costa Junior
Coordenação de Cursos de Formação Inicial e Continuada
Centro de Referência em Formação e em Educação a Distância
Instituto Federal do Espírito Santo
27 3198-0709



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-264 – Vitória – ES

27 3357-7500

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que o(a) pesquisador(a) Alberto Chambela Neto, está desenvolvendo o projeto de pesquisa 'PJ00006236 - PRODUTIVIDADE, MORFOLOGIA E MORFOGÊNESE DE CLONES DE PALMA FORRAGEIRA ADUBADAS COM DIFERENTES FONTES NITROGENADAS E PRODUÇÃO DE ETOGRAMA COMPORTAMENTAL DE VACAS LEITEIRAS EM SISTEMA DE PASTEJO.', no Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, com previsão de execução no período de 01/08/2021 a 31/07/2022, e que o referido projeto se encontra devidamente cadastrado junto ao Sistema Integrado de Gerenciamento da Pesquisa do Ifes (SIGPESq).

Vitória – ES, 17 de janeiro de 2022.

ROBSON CELESTINO MEIRELES

Diretor de Pesquisa
Campus Santa Teresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-264 – Vitória – ES

27 3357-7500

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que o(a) pesquisador(a) Alberto Chambela Neto, está desenvolvendo o projeto de pesquisa 'PJ00006265 - Efeitos de fontes de Fósforo e de sua incorporação no estabelecimento de *Brachiaria brizantha* cv. Marandu.', no Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, com previsão de execução no período de 01/08/2021 a 31/07/2022, e que o referido projeto se encontra devidamente cadastrado junto ao Sistema Integrado de Gerenciamento da Pesquisa do Ifes (SIGPESq).

Vitória – ES, 17 de janeiro de 2022.

ROBSON CELESTINO MEIRELES

Diretor de Pesquisa
Campus Santa Teresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-264 – Vitória – ES

27 3357-7500

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que o(a) pesquisador(a) Alberto Chambela Neto, está desenvolvendo o projeto de pesquisa 'PJ00006264 - BALANÇO TÉRMICO, TERMÓLISE LATENTE E COMPORTAMENTO ADAPTATIVO DE OVELHAS DORPER X SANTA INÊS, SOB DIFERENTES TELAS DE SOMBREAMENTO.', no Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, com previsão de execução no período de 01/08/2021 a 31/07/2022, e que o referido projeto se encontra devidamente cadastrado junto ao Sistema Integrado de Gerenciamento da Pesquisa do Ifes (SIGPESq).

Vitória – ES, 17 de janeiro de 2022.

ROBSON CELESTINO MEIRELES

Diretor de Pesquisa
Campus Santa Teresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-264 – Vitória – ES

27 3357-7500

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que o(a) pesquisador(a) Alberto Chambela Neto, está desenvolvendo o projeto de pesquisa 'PJ00006249 - Sistema eletrônico simplificado para manejo da irrigação em pequenas propriedades', no Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, com previsão de execução no período de 01/08/2021 a 31/07/2022, e que o referido projeto se encontra devidamente cadastrado junto ao Sistema Integrado de Gerenciamento da Pesquisa do Ifes (SIGPESq).

Vitória – ES, 17 de janeiro de 2022.

ROBSON CELESTINO MEIRELES

Diretor de Pesquisa
Campus Santa Teresa

CONSUMO DE CARNE MOÍDA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA CARNE BOVINA MOÍDA NO SUL DA BAHIA

Bruno Borges Deminicis¹, Lorena Pinheiro Miranda², Carla Ladeira Gomes Da Silveira², Renata Gomes Da Silveira Deminicis³, Erico da Silva Lima⁴, Tiago Neves Pereira Valente⁵, Alberto Chambela Neto⁶, Fabio Nunes Lista⁷, Vinícius Leles Miranda⁸

¹Zootecnista, D.Sc., Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Sinop, Mato Grosso, Brasil, <https://orcid.org/0000-0003-1663-8298>, e-mail: brunodeminicis@gmail.com;

²Graduandas em Medicina, Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB), Teixeira de Freitas, Bahia, Brasil, <https://orcid.org/0000-0002-3639-5097>, <https://orcid.org/0000-0002-1935-7486>, e-mail: lorepinheiros2@hotmail.com e carlalg@hotmail.com

³Zootecnista, D.Sc., Graduanda em Medicina Veterinária, Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Sinop, Mato Grosso, Brasil, <https://orcid.org/0000-0002-8278-4405>, e-mail: renatademinicis@gmail.com

⁴Zootecnista, D.Sc., Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Prudente de Moraes, Minas Gerais, Brasil, <https://orcid.org/0000-0003-2152-7795>, e-mail: ericozoo1@yahoo.com.br

⁵Zootecnista, D.Sc., Instituto Federal Goiano, Posse (IFGoiano), Goiás, Brasil, <https://orcid.org/0000-0002-9993-7682>, e-mail: tiago.valente@ifgoiano.edu.br

⁶Zootecnista, Médico Veterinário, D.Sc., Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES), <https://orcid.org/0000-0002-2920-300X>, e-mail: chambela@gmail.com

⁷Zootecnista, D.Sc., Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), Petrolina, Pernambuco, Brasil, <https://orcid.org/0000-0002-7442-0468>, e-mail: fabio.lista@univasf.edu.br

⁸Médico, Hospital da Associação Evangélica Beneficente de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, <https://orcid.org/0000-0001-7297-6633>, e-mail: vlmed@hotmail.com

RESUMO: Objetivou-se com este estudo caracterizar o consumo e as condições higiênico-sanitárias da carne bovina moída comercializada em supermercados no sul da Bahia. Os dados foram coletados no período de novembro de 2017 a fevereiro de 2018 por meio de questionários diretos. Foram consultadas aleatoriamente 775 pessoas na região central em 15 diferentes municípios do sul do estado da Bahia. Com o propósito de assegurar a representação dessa amostra, foi realizado um planejamento de controle da aplicação dos questionários objetivando uma distribuição heterogênea da população quanto aos parâmetros de sexo, idade e estrato social. Foram selecionados de forma aleatória 40 supermercados comercializadores de carne bovina, entre o período de maio de 2016 e abril de 2018. Utilizou-se uma lista de verificação seguindo as Resoluções ANVISA nº 275/2002 e nº 216/2004. Com embasamento legal da Resolução ANVISA RCD nº 216/20049, para a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Os dados coletados foram tabulados no programa Microsoft Excel® e analisados de forma descritiva. Das pessoas que responderam à pesquisa; 85,75% relataram consumir carne bovina e 14,25% responderam que não consomem; sendo 51,64% de mulheres e 48,36% de homens; 29,29% tem o grau de escolaridade “ensino médio incompleto” e a maioria apresenta renda de até um salário mínimo (52,26%). O principal estabelecimento de compra foi o supermercado (53,28%), 75% dos consumidores compram sempre no mesmo local, pela proximidade da residência (36,28%). O aspecto visual (44,60%) foi o critério de seleção mais adotado para compra, 45,19% não leva em consideração a procedência da carne.

Palavras-chave: Consumo, mercado, bovinocultura.

CONSUMPTION OF GROUND BEEF AND HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS OF GROUND BEEF IN SOUTH BAHIA

ABSTRACT: *The aim of this study was to characterize the profile of consumers and the hygienic and sanitary conditions of ground beef sold in supermarkets in southern Bahia. Data were collected from November 2017 to February 2018 through direct questionnaires. 775 people were consulted at random in the central region in 15 different municipalities in the south of the state of Bahia. In order to ensure the removal of this sample, a plan to control the application of the questionnaires was carried out aiming at a heterogeneous distribution of the population regarding the parameters of sex, age and social strata. Forty bovine meat supermarkets were selected at random between May 2016 and April 2018. A checklist was used, following ANVISA Resolutions 275/2002 and 216/2004. With legal basis of ANVISA RCD Resolution No. 216/20049, for the evaluation of the hygienic-sanitary conditions of the sets. The collected data were tabulated in the Microsoft Excel® program and imported descriptively. People who responded to the survey; 85.75% reported consuming beef and 14.25% replied that they do not; 51.64% were women and 48.36% men; 29.29% have an “incomplete high school” level of education and most have an income of up to one minimum wage (52.26%). The main shopping establishment was the supermarket (53.28%), 75% of consumers always buy at the same place, due to the proximity of the residence (36.28%). The visual aspect (44.60%) was the most adopted selection criterion for purchase, 45.19% does not take into account the origin of the meat.*

Keywords: *Consumption, market, cattle raising.*

INTRODUÇÃO

A carne bovina é um dos alimentos de origem animal mais consumidos pela população brasileira, devido ao seu sabor e seu potencial nutricional (ALVES et al., 2011). Dentre os produtos cárneos, a carne moída, é um alimento que se destaca entre os demais, uma vez que é bem aceita pelo consumidor e é um dos mais consumidos, devido a sua praticidade, preço acessível e poder ser utilizada de diversas maneiras na culinária (PIGARRO e SANTOS, 2008; MENDONÇA e SILVA, 2012).

Entretanto, a carne bovina pode ser facilmente contaminada por micro-organismos e sua manipulação durante o processamento pode representar um aumento nas contagens de deteriorantes, além de possuir um alto potencial de proliferação de patógenos, por ser obtida de outros pedaços de carnes já manuseadas e algumas vezes devido à exposição em temperatura inadequada, alta quantidade de água e pH favorável, tornando-se de fácil contaminação por micro-organismos.

Por isso, a qualidade de carnes é um termo amplo e complexo que pode ser definido como uma combinação de características que respondem pelo produto como um todo (RAMOS e GOMIDE, 2012).

Estudos sobre o perfil consumidor de carnes nos municípios do sul do estado da Bahia, particularmente da carne bovina moída são escassos. Respostas a respeito deste tema poderão servir como subsídio importante diante da formulação de políticas públicas e investimentos econômicos da pecuária de corte neste município, já que essa atividade produtiva é um gerador de emprego e renda local.

Neste sentido, objetivou-se com este estudo analisar o consumo e as condições higiênico-sanitárias de comercialização da carne bovina moída em 15 municípios no sul do estado da Bahia.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada nos municípios de Teixeira de Freitas, Porto Seguro, Ilhéus, Eunápolis, Itamaraju, Itabuna, Caravelas, Nova Viçosa, Medeiros Neto, Mucuri, Alcobaca, Itacaré, Una, Palmares e Mascote, na região sul do estado da Bahia.

A região sul da bahia é constituída de 70 municípios e possui uma área total de aproximadamente 54.642 km², uma altitude média de 129m, a precipitação média anual é de 1.250 mm/ano, temperatura média anual de 26°C, Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,646, uma população estimada total de 2 milhões de pessoas e uma densidade populacional de 37,9 pessoas/m² e apresenta uma economia agroindustrial baseada na cultura da cacau, pecuária e no comercio varejista (AGUIAR e PIRES, 2019).

As entrevistas com a população foram feitas em estabelecimentos comerciais, escolas, praças, ruas e residências na região central dos municípios, escolhidos de forma aleatória. Foi utilizada a técnica de amostragem aleatória simples para população finita e conhecida conforme Barbetta (2008) considerando um nível de confiança de 95% e margem de erro de no máximo 5%. Por meio de questionários diretos com questões fechadas foram consultadas aleatoriamente 775 pessoas.

Os questionários abordavam questões como: a preferência e a frequência de consumo, fatores positivos e negativos, doenças vinculadas/transmitidas pela carne bovina contaminada e benefícios do consumo da carne. Com o propósito de assegurar a representação dessa amostra, foi realizado um planejamento, estratificado em

gênero, idade, estrato social afim de se ter controle da aplicação dos questionários com a finalidade de obter-se uma distribuição heterogênea da população.

Foram selecionados de forma aleatória 40 supermercados comercializadores de carne bovina *in natura* moída, que possuem cadastro na VISA dos respectivos municípios de Teixeira de Freitas, Eunápolis e Itabuna e Ilhéus, entre o período de maio de 2016 e abril de 2018. Utilizou-se uma lista de verificação seguindo as Resoluções ANVISA nº 275/2002 e nº 216/2004. Com embasamento legal da Resolução ANVISA RCD nº 216/20049, correspondente as Boas práticas para serviços de alimentação e portaria SVS/ Ministério da Saúde Nº 326/199710- Considerando-se item “Imprescindível” aquele que atende às Boas práticas de fabricação e controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. “Necessário” aquele que atende e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. “Recomendável” aquele que atende e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. Os dados foram coletados no período de novembro de 2017 a fevereiro de 2018 e posteriormente foram submetidos à análise estatística descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas das respostas com programa Microsoft Excel® versão 2013.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das pessoas que responderam à pesquisa; 85,75% relataram consumir carne bovinas e 14,25% responderam que não consomem. Constata-se no presente estudo uma alta taxa de pessoas que não consomem carne bovina pelo alto preço. Apesar de a carne bovina ser considerada um produto caro, o aumento do seu consumo está condicionado, nas classes de maior poder aquisitivo, à presença de diferenciais de qualidade do produto, como carnes orgânicas, mais macias, rastreadas, certificadas, inspecionadas, saborosas e disponíveis. Em 2018, o Brasil atingiu seu maior nível de produção de carne bovina, com 9,9 milhões de toneladas, os programas que subsidiam e melhoram pastagens e cruzamentos são os principais impulsionadores do aumento geral da produção de gado (USDA, 2019), e o consumo de carne per capita no Brasil atingiu 42,12 kg/ano, ou seja, ou aumento de 12,32% em relação ao ano de 2017.

A pesquisa foi constituída por uma amostra de 51,64% de mulheres e 48,36% de homens (Tabela 1), divididos de forma a transcrever a similitude com a proporção de homens e mulheres total dos municípios.

Tabela 1. Sexo dos entrevistados da pesquisa sobre consumo de carne bovina moída nos municípios de Teixeira de Freitas, Porto Seguro, Ilhéus, Eunápolis, Itamaraju, Itabuna, Caravelas, Nova Viçosa, Medeiros Neto, Mucuri, Alcobaça, Itacaré, Una, Palmares e Mascote, na região sul do estado da Bahia.

Sexo	Nº de entrevistados	Resultados em %
Masculino	375	48,36
Feminino	400	51,64

Nos resultados para idade e sexo dos entrevistados (Tabela 2) foi registrado que a maior parte dos entrevistados apresentava entre 20 e 29 anos de idade para ambos os sexos (25,12 e 29,60% para homens e mulheres, respectivamente), seguido pela faixa etária entre 40 e 49 anos para homens (17,78%) e entre 30 e 39 anos para as mulheres (24,63%). Desta forma foi possível tornar a amostra populacional a mais heterogênea possível, refletindo a realidade da região.

Em relação à escolaridade dos entrevistados, pode-se observar que 7,61% eram analfabetos; 33,55% tinham o ensino fundamental incompleto; 11,74% com o ensino fundamental completo; 29,29% com o ensino médio incompleto; 8,26% com o ensino médio completo; 3,35% com o ensino superior incompleto; e apenas 6,19% tinham o ensino superior completo (Tabela 3).

Tabela 2. Faixas etárias e sexo dos entrevistados, distribuídas em grupos por idade, nos municípios de Teixeira de Freitas, Porto Seguro, Ilhéus, Eunápolis, Itamaraju, Itabuna, Caravelas, Nova Viçosa, Medeiros Neto, Mucuri, Alcobaça, Itacaré, Una, Palmares e Mascote, na região sul do estado da Bahia.

Homens			Mulheres		
Idade	Nº de pessoas	%	Idade	Nº de pessoas	%
< 20 anos	53	14,24	< 20 anos	37	9,35
20 - 29	94	25,12	20 - 29	118	29,60
30 - 39	53	14,21	30 - 39	99	24,63
40 - 49	67	17,78	40 - 49	77	19,24
50 - 59	43	11,37	50 - 59	49	12,33
> 59 anos	65	17,28	> 59 anos	20	4,85

Magalhães et al (2016) em Belo Horizonte - MG verificaram que os consumidores de carne bovina apresentavam escolaridade de até ensino médio completo (52,97%), enquanto Santos et al. (2019), em Satuba -AL, observaram que 65,5% apresentavam escolaridade de até segundo grau completo.

Tabela 3. Nível de escolaridade dos entrevistados nos municípios de Teixeira de Freitas, Porto Seguro, Ilhéus, Eunápolis, Itamaraju, Itabuna, Caravelas, Nova Viçosa, Medeiros Neto, Mucuri, Alcobaça, Itacaré, Una, Palmares e Mascote, na região sul do estado da Bahia.

Escolaridade	Nº de pessoas	%
Analfabeto	59	7,61
Ens. Fundamental Incompleto	260	33,55
Ens. Fundamental Completo	91	11,74
Ens. Médio Incompleto	227	29,29
Ens. Médio Completo	64	8,26
Ens. Superior Incompleto	26	3,35
Ens. Superior Completo	48	6,19

Esses resultados corroboram os de Gellynck et al. (2006), que afirmaram que enquanto as pessoas com mais escolaridade (70%) relataram saber bem ou muito bem sobre qualidade de carne e parâmetros de rastreabilidade, apenas 44% das pessoas com baixa escolaridade afirmaram conhecer parâmetros de qualidade da carne bovina ou rastreabilidade. Segundo esses pesquisadores, os resultados demonstraram que a maior dificuldade em se ouvir falar de qualidade de carne ou mesmo carne rastreada diz respeito à falta de disponibilidade e acessibilidade de informações desse produto.

Na Tabela 4 estão exibidos os resultados com relação à renda familiar dos consumidores de carne suína em Satuba-AL. Foi possível observar que maioria dos entrevistados, 47% recebiam até um salário mínimo; 51,25% entre um e seis salários, enquanto que apenas um entrevistado possui renda acima de dez salários mínimos.

A partir de entrevistas, revelou-se que o principal estabelecimento de compra dos entrevistados foram os supermercados com 53,28% e com preferência de compra sempre no mesmo local, mostrando índice de 75%. Os supermercados são a opção de preferencial de compra dos entrevistados para a carne bovina, com compras sempre no mesmo local. Esse fato se justifica, provavelmente, pela proximidade destes estabelecimentos às suas respectivas residências (36,28%). Quanto à frequência de consumo de carne, 27,8% dos entrevistados apontou que é de três vezes por semana.

Tabela 4. Renda familiar mensal dos entrevistados nos municípios de Teixeira de Freitas, Porto Seguro, Ilhéus, Eunápolis, Itamaraju, Itabuna, Caravelas, Nova Viçosa, Medeiros Neto, Mucuri, Alcobaça, Itacaré, Una, Palmares e Mascote, na região sul do estado da Bahia.

Salários mínimos	Nº de entrevistados	%
Até 1	405	52,26
Entre 1 e 2	201	25,94
Entre 2 e 4	126	16,26
Entre 4 e 6	23	2,97
Entre 6 e 10	18	2,32
Acima de 10	2	0,26

Quando surgiram associações à segurança sanitária, 16,3% dos entrevistados mencionaram que tocam na carne, sem lavar as mãos, antes de adquirir o produto e 44,60% usam como critério de seleção o aspecto visual e o preço na hora da compra, ou seja, a percepção e a garantia de qualidade sanitária do produto são comprometidas com esta tomada de decisão. Os entrevistados afirmaram ter conhecimentos dos riscos à saúde no consumo da carne clandestina com 77,04%, mas 45,19% não leva em consideração a procedência da carne a ser comprada, confirmando que confiam (100%) nas informações fornecidas pelos açougueiros dos supermercados. Grunert et al. (2004), também verificou que o açougueiro tem alto grau de influência no momento da compra, ao fornecer informações sobre a qualidade da carne.

Dos entrevistados 29,14% apontou que apenas a Salmonelose e a intoxicação alimentar (“dor de barriga”) como a principal doença veiculada pela carne contaminada. Maysonave et al (2014) examinando a percepção de qualidade do produto cárneo em Porto Alegre, Canoas, Sapucaia do Sul, Novo Hamburgo e Santa Maria, todas no estado do Rio Grande do Sul, verificaram que os fatores que influenciam os consumidores na decisão de compra da carne estão relacionados ao corte (33,3 %) e ao preço (34,6 %).

Quanto às condições higienico-sanitárias dos estabelecimentos que comercializam carne bovina na região sul da Bahia, 70% apresentavam local de manipulação com pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado, apenas 30% apresentavam ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação e 80% não utilizavam panos convencionais (“panos de prato”) para secagem das mãos e utensílios. Em 90% dos estabelecimentos, as embalagens das carnes apresentavam-se íntegras e com identificação ou rótulo visível.

Quanto aos itens classificados como recomendáveis: 30% dos estabelecimentos avaliados apresentaram cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos (dos manipuladores) e em 40% dos estabelecimentos os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes.

Em todos, as geladeiras e os freezers apresentavam-se instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros e a espessura do gelo não ultrapassava 1 cm. E 80% dos estabelecimentos apresentavam banheiros para uso de funcionários e clientes, com piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, em bom estado de conservação e higiene, com pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos. Entretanto, apenas 60% dispunham de cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto.

Em 60% dos estabelecimentos os freezers estavam regulados para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante (dos equipamentos em conformidade com a recomendação Resolução ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004). Em 80% dos estabelecimentos, a manipulação de carnes quando realizada em temperatura ambiente, respeitou o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C .

Assim, notadamente a maioria dos estabelecimentos analisados apresentavam-se dentro das normas condizentes com a legislação em vigor, entretanto, apenas 60% dispunham de cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos. Matos et al (2012), em um estudo realizado em Santo Antônio de Jesus-BA, verificaram que em apenas 10% dos estabelecimentos haviam instalações sanitárias dotadas de produtos destinados a higiene pessoal, 100% não apresentavam avisos descritivos com procedimento para lavagem das mãos, e que 90% dos locais não possuíam lavatórios para a higiene das mãos, porém, os estabelecimentos que possuíam lavatórios, não eram exclusivos para o procedimento de lavagem das mãos e não continham todos os materiais de higiene necessários para o procedimento. Lundgren et al (2009) encontraram circunstância análoga, em que 16,4% dos 67 pontos de venda de carne bovina avaliados apresentavam lavatório

para a higiene das mãos. Soto et al (2006) em estudo em supermercados, identificaram não conformidades na limpeza/desinfecção das instalações.

No que se refere ao item imprescindível: 40% dos estabelecimentos, as carnes eram mantidas em geladeira ou balcão frigorífico e as temperaturas máximas apresentavam-se entre 2 e 4°C (pela leitura do “display” eletrônico de temperatura). Utilizando o termômetro digital infravermelho, com mira laser foi verificado que as carnes dispostas nas gondolas apresentavam em média 1°C, nas geladeiras 0,5°C e -12°C nos freezers. Matos et al (2012) observou que em 55% dos estabelecimentos que a temperatura da carne no balcão frigorífico de exposição estava acima de 7 °C.

Na maioria dos estabelecimentos os freezers estavam higienizados e regulados para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante, mas a manipulação de carnes era realizada em temperatura ambiente, semelhante ao observado por Oliveira et al (2008), em que 57% dos estabelecimentos armazenavam carnes acima da temperatura permitida em legislação.

CONCLUSÕES

Os consumidores do sul da Bahia apontaram que os principais fatores de decisão de compra de carne bovina moída são: o aspecto visual e o preço, sendo que 85,75% dos entrevistados relataram consumir carne bovina moída; sendo 51,64% de mulheres e 48,36% de homens; 29,29% tem o grau de escolaridade “ensino médio incompleto” e a maioria apresenta renda de até um salário mínimo (52,26%). O principal estabelecimento de compra é o supermercado (53,28%), 75% dos consumidores compram sempre no mesmo local, pela proximidade da residência (36,28%). A frequência de consumo mais comum é de 3 vezes por semana e há alta fidelidade ao supermercado mais próximo da residência para aquisição da carne bovina. O aspecto visual (44,60%) é o critério de seleção mais adotado para compra, 45,19% não leva em consideração a procedência da carne. Os entrevistados entendem o risco do consumo da carne clandestina, mas a maioria não leva em consideração a procedência na hora da compra. A maioria dos estabelecimentos analisados apresentavam-se dentro das normas condizentes com a legislação em vigor.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, P.C.B.; PIRES. M.M. A região cacauera do sul do estado da Bahia (Brasil): crise e transformação. **Revista Colombiana de Geografía**, v.28, n.1, p.192-208, 2019.
- ALVES, C.V.; FILHO, F.; DAS, C. et al. Coliformes e *Salmonella* spp em carne moída comercializada em Teresina, PI. **Revista Brasileira de Medicina Veterinária**. v.33, n.1, p.32-36, 2011.
- BARBETTA, P.A. **Estatística Aplicada às Ciências Sociais**. 7. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. 315 p.
- GELLYNCK, X.; VERBEKE, W.; VERMEIRE, B. Pathways to increase consumer trust in meat as a safe and whole some food. **Meat Science, Barking**, v.74, n.1, p.161-171, 2006.
- GRUNERT, K.G.; BREDAHL, L.; BRUNSO, K. Consumer perception of meat quality and implications for product development in the meat sector: a review. *Meat Science*.; v.66, p.259-72., 2004.
- LUNDGREN, P.U.; SILVA, J.A.; MACIEL, J.F. et al. Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos em João Pessoa/PB-Brasil. **Brazilian Journal of Food and Nutrition**, v.20, n.1, p.113-9, 2009.
- MAGALHÃES, D.R.; LOPES, M.A.; ROCHA, C.M.B.M. Fatores socioeconômicos que influenciam na disposição de consumidores em adquirir carne bovina com certificação de origem em Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Arquivos do Instituto Biológico**, v.83, p.1-8, e1182013, 2016.
- MATOS, V.S.R.; GOMES, A.P.P.; SANTOS, V.A.; FREITAS, F.; SILVA, I.M.M. Perfil sanitário da carne bovina in natura comercializada em supermercados. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**. v.71, n.1, p.187-92, 2012.
- MAYSONNAVE, G.S.; VAZ, F.N.; PASCOAL, L.L.; PACHECO, P.S. et al. Percepção de qualidade da carne bovina com marca no sul do Brasil. **Archivos de Zootecnia**, v.63, n.244, p.633-644, 2014.
- MENDONÇA, B.S.; SILVA, C.S. Qualidade microbiológica da carne moída comercializada na cidade Cariacica, ES. **Higiene Alimentar**. v.26, n.208/209, p.101-105, 2012.
- OLIVEIRA, S.; SILVA, J.A.; MACIEL, J.F. et al.. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de carne bovina comercializada em supermercados de João Pessoa. **Brazilian Journal of Food and Nutrition**. v.19, n.1, p.61-66, 2008.
- PIGARRO, P.M.A.; SANTOS, M. **Avaliação microbiológica da carne moída de duas redes de supermercados da cidade de Londrina- PR**. Monografia. Londrina (PR): Universidade Castelo Branco; 2008.

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes**: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2012, 599 p.

SANTOS, E.L.; SILVA, J.C.; NASCIMENTO, R.N. et al. Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas. **Revista Científica Rural**, v.21, n.1, 2019.

SOTO, F.R.M.; RISSETO, M.R.; CAZOLLA, C.P.B. et al. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna- SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.9, n.2, p.235-41, 2006.

USDA - United States Department of Agriculture. **Brazil Once Again Becomes the World's Largest Beef Exporter**. Disponível em: <<https://www.ers.usda.gov/amberwaves/2019/july/brazil-once-again-becomes-the-world-s-largest-beefexporter/>>.

PRODUTIVIDADE, MORFOLOGIA E MORFOGÊNESE DE CLONES DE PALMA FORRAGEIRA ADUBADAS COM DIFERENTES FONTES NITROGENADAS E SUBMETIDAS A DIFERENTES PRESSÕES DE PASTEJO

Plano de Trabalho nº: PT00009140

FRAGOSO, P. R. C. (Estudante de IC); CHAMBELA NETO, A. (Orientador) Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, Campus Santa Teresa, chambela@ifes.edu.br

A palma forrageira, variedade miúda (*Opuntia ficus-indica* (L) Mill.) resistente a cochonilha, pode ser uma alternativa para amenizar os prejuízos de uma seca, assim como ocorreu no Brasil entre 2014 e 2016. Em função dessa crise hídrica relevante se deu a proposta de realizar experimento sob diferentes doses de nitrogênio na palma forrageira, com o objetivo de avaliar o potencial produtivo da palma forrageira em resposta a adubações nitrogenadas. O experimento foi conduzido no setor de Animais de Grande Porte do Ifes, Campus Santa Teresa. A área da avaliação estava em seu terceiro ano produtivo e tinha como estratégia de manejo, a realização em fileiras duplas, obedecendo o espaçamento 5,0 x 0,3 x 0,1 metros. O experimento teve seis tratamentos com quatro repetições, dando um total de 24 experimentos, sendo T1-testemunha, T2-150kg ha⁻¹, T3-300kg ha⁻¹, T4-450kg ha⁻¹, T5-600kg ha⁻¹ e T6-750kg ha⁻¹. Foram retiradas da área amostras de 1m linear com 24 cladódios por metro linear, em plantio em formato de “V” ao longo da linha, nestas amostras, foram retiradas todas as raquetes, com exceção da planta mãe e o maior broto desenvolvido, que foram pesadas para estimativa da biomassa vegetativa produzida por 1ha. Foi utilizada análise regressão para avaliação e discussão das informações coletadas. Após a obtenção dos resultados, foi realizado a confecção dos gráficos, e os cálculos de regressão, no qual os melhores resultados de dosagem foram, biomassa dose de 495 kg ha⁻¹, comprimento dose de 550 kg ha⁻¹, largura dose de 1000 kg ha⁻¹, já a espessura não foi possível obter o resultado da melhor dose, pois necessitaria de um tratamento com maior valor, porém foi obtido a pior dose, que é de 250 kg ha⁻¹. Com tudo, mesmo obtendo estes resultados, os mesmos não são considerados significativos, pois, o baixo R² observado pode ser dado sobre a morfometria e o acúmulo de biomassa em palma forrageira sob diferentes doses de nitrogênio não tem interferência nas características morfogenéticas e na produção de biomassa verde da palma forrageira, pois, a ureia por ser uma fonte passível de perdas por lixiviação, além de volatilização, o sistema radicular da palma forrageira não é capaz de absorver com maneira eficiente, grande parte do nitrogênio, antes mesmo que o nitrogênio seja perdido para o meio ambiente. com isso conclui-se que diferentes doses de nitrogênio não interferem na produtividade, morfologia e morfogênese de clones de palma forrageira, variedade miúda resistente a cochonilha.

Palavras-chave: Palma forrageira, nitrogênio, morfologia e morfogênese.

AValiação DA EFICIÊNCIA DO USO DA ÁGUA E DE NUTRIENTES POR CLONES DE PALMA FORRAGEIRA ADUBADAS COM DIFERENTES FONTES NITROGENADAS E SUBMETIDAS A DIFERENTES PRESSÕES DE PASTEJO.

Plano de Trabalho nº: PT00009139

BASSETI, L. (Estudante de IC); CHAMBELA NETO, A. (Orientador) Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, Campus Santa Teresa, chambela@ifes.edu.br

A palma forrageira é empregada de forma estratégica para suprir a demanda dos rebanhos durante os períodos de seca. Além da sua elevada produtividade, apresenta rusticidade e alta disponibilidade de água quando comparada com as vegetações nativas. As práticas de manejo adotadas têm grande relevância no ganho produtivo da palma forrageira. Os eventos de irrigação também são práticas que podem ser incrementadas para suprir a demanda hídrica da cultura, porém, apenas recentemente tem se adotado o uso dela. Diante das respostas heterogêneas, se faz necessário avaliar se a implantação de novas estratégias é viável, usando indicadores para efetuar essas avaliações. A eficiência do Uso da Água (EUA) indica o incremento de biomassa da cultura por milímetro de água disponibilizado para a cultura, e tem sido usada para seleção de cultivares tolerante a falta d'água. Dessa forma, o presente trabalho objetivou-se avaliar a eficiência do uso da água e de nutrientes de clones de palma forrageira submetidas à adubação nitrogenada. O experimento foi conduzido no setor de Animais de Grande Porte do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, *Campus* Santa Teresa. A cultura já se encontrava no terceiro ano de produção, assim foram demarcadas 24 parcelas experimentais de 2 metros lineares para avaliação, onde 1 metro linear de todas as parcelas foi uniformizado a partir do corte onde se deixou apenas a planta base e o maior broto desenvolvido. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC) com seis tratamentos (0, 150, 300, 450, 600 e 750 kg de N/ha) e quatro repetições. Após o término do ciclo da cultura, as plantas foram colhidas manualmente, sendo o material vegetativo pesado individualmente, determinando assim a massa fresca de cada repetição. A eficiência no uso da água (EUA) no final do ciclo fenológico foi definida pela relação entre a produção (P) e a quantidade de água aplicada (L), expressa em kg m³, e a eficiência do uso da água evapotranspirada (EUA evap.) foi definida pela Evapotranspiração de referência (E_{to}), obtida através do método de Hargreaves. Todos os dados meteorológicos foram obtidos a partir do dia 14 de dezembro de 2020 até o dia 20 de maio de 2021 através de uma estação instalada no próprio *campus*. Foi observado o aumento da EUA com a dosagem de adubação nitrogenada até o ponto máximo, e depois uma redução na eficiência, o tombamento nas parcelas ocasionado pelo adensamento no plantio justifica essa redução. Para determinação da eficiência foi levado em consideração a produção da biomassa fresca, assim observou-se que não houve efeito significativo na produção de palma em relação a dose de adubação nitrogenada, isto podendo estar ligado a fonte de nitrogênio utilizada. A EUA evapotranspirada confirma os resultados da EUA, onde se notou o tratamento que obteve maior capacidade de utilizar água do solo para seu desenvolvimento.

Palavras-chave: Palma forrageira, água, nitrogênio.

ETOGRAMA DE VACAS LEITEIRAS NO PASTEJO DE PALMA FORRAGEIRA ADUBADAS COM DIFERENTES FONTES NITROGENADAS

Plano de Trabalho nº: PT00009141

PACHECO, P.B. (Estudante de IC); CHAMBELA NETO, A. (Orientador) Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, Campus Santa Teresa, chambela@ifes.edu.br

O Espírito Santo possui uma área de 1,34 milhão de hectares de pastagens, ocupadas por um rebanho bovino de aproximadamente 2,3 milhões de cabeças. O período de estiagem ocorrido em diversos Estados brasileiros, como no Espírito Santo, entre 2014 e 2016 fez com que a palma forrageira voltasse a ser cultivado em larga escala por criadores das bacias leiteiras de Pernambuco, Alagoas, Ceará e Minas Gerais. Este aumento no cultivo da palma forrageira nos períodos de seca mais prolongada é uma prática recorrente nestas bacias leiteiras. Como qualquer outra planta, a palma necessita de adubação, sendo um fator determinante na produção de matéria verde, exigindo maior quantidade quando se trata de plantio de palma adensado. O estudo do comportamento de vacas leiteiras em pastejo de uma espécie forrageira cactácea, uma vez que o potencial desta forrageira ainda é desconhecido em sistemas de pastejo no Estado e no Brasil, o que torna a proposta uma iniciativa inovadora no ambiente produtivo e no que tange o caráter social da produção leiteira em pequenas propriedades de cunho familiar. É neste sentido, que se dá a proposta deste estudo, a fim de elucidar o comportamento animal em pastejo da palma forrageira, variedade miúda (*Opuntia ficus-indica* (L.) P. Mill.) resistente a cochonilha. O experimento foi conduzido no setor de Animais de Grande Porte do IFES *campus* Santa Teresa Uma vez que a cultura estava em seu terceiro ano produtivo, a bioestimulação radicular via adubação líquida (na dosagem de 6,25% de Substância Húmica) com pulverizador costal na área de interseção da planta com o solo foi mantida ao longo de todo período experimental sempre após a planta ser submetida a algum estresse vegetativo como pastejo, floração entre outros. Os tratamentos culturais - roçada no perímetro da área, entre as linhas de palma - foram adequados ao longo dos ciclos. Quando possível, este controle foi realizado por estudantes, em ocasiões especiais (quando utilizou-se roçadeira costal) esse controle foi realizado por funcionário habilitado do Campus. Os tratamentos foram estabelecidos em esquema fatorial considerando duas fontes de adubo nitrogenado (ureia ou sulfato de amônia) nas quantidades exigidas para palma forrageira observadas na literatura e quatro tempos de pastejo dos animais na área experimental. A distribuição seria aleatória, mantendo-se a carga animal homogênea, variando-se apenas o tempo de permanência do grupo em cada tratamento: T1) 1h dia⁻¹ de pastejo, T2) 2h dia⁻¹ de pastejo, T3) 3h dia⁻¹ de pastejo, T4) 4h dia⁻¹ de pastejo. Devida a pequena área disponível (0,8 ha), o período de pastejo experimental deveria variar de 10 a 15 dias. Neste período seriam também realizadas avaliações visuais do padrão de comportamento estereotipado pelas vacas. Estes comportamentos seriam divididos em não-sociais (locomção, alimentação, repouso, limpeza etc.) e sociais (agressão, combate, fuga, reprodução etc.). Os dados seriam submetidos à análise de variância e regressão, utilizando-se o programa SAS, versão 9, SAS System Inc., Cary, NC, USA. As médias dos tratamentos seriam submetidas ao teste Tukey, a 5% de probabilidade.

Palavras-chave: Palma forrageira, pastejo, etograma

AVALIAÇÃO DOS ATRIBUTOS FÍSICOS DA ÁGUA RESIDUÁRIA DE SUINOCULTURA TRATADA EM SISTEMAS ALAGADOS CONSTRUÍDOS CULTIVADOS COM CAPIM-TANGOLA (*Urochloa Purpuracens X Urochloa Arrecta*).

Plano de Trabalho nº: 9137

MATTEDI, L. (Estudante de IC); CHAMBELA NETO, A. (Orientador); LO MONACO, P. A. V. (Co orientadora) Instituto Federal de Educação do Espírito Santo, Campus Santa Teresa

As águas residuárias da suinocultura (ARS) apresentam matéria orgânica, organismos patogênicos, sólidos e nutrientes diversos como, nitrogênio, fósforo, potássio, sódio, cálcio, zinco e outros elementos incluídos na dieta desses animais. Quando lançadas sem tratamento em corpos hídricos causam diversos impactos ambientais, afetando a qualidade da água e causando impactos à fauna e à flora. Dessa forma, torna-se fundamental o seu tratamento antes de serem lançadas em corpos hídricos. Dentre as soluções propostas para o tratamento de águas residuárias ricas em material orgânico, distingue-se a sua disposição em sistemas alagados construídos (SACs). O objetivo do trabalho foi avaliar os atributos físicos da água residuária de suinocultura tratada em sistemas alagados construídos cultivados com capim Tangola (*Urochloa purpuracens x Urochloa arrecta*). O experimento foi implantado e conduzido anexo ao Laboratório Qualidade de Água e Resíduos Sólidos do IFES – Campus Santa Teresa. Foram construídos 4 (quatro) Sistemas Alagados Construídos (SAC's), dois sem cultivo, que atuou como testemunha e os outros dois cultivados com Capim-Tangola (*U. urpuracens x U. arrecta*), submetidos a uma taxa de carregamento orgânico (TCO) de ARS de 300 kg ha⁻¹ d⁻¹ de DBO. Após o plantio das mudas, os leitos dos SACs foram preenchidos até a altura de 25 cm com ARS, e iniciou-se a aplicação diária de água residuária de suinocultura na taxa pré-definida, dando início à fase de adaptação que durou 15 dias, após esse período iniciou-se a fase experimental de monitoramento, a qual durou um período de (quatro) meses. Os SACs sem cultivo foram submetidos aos mesmos tratamentos do SAC's cultivados. Para avaliar a eficiência dos sistemas, análises de sólidos totais (ST), turbidez (T) e cor, foram realizadas no afluente e no efluente aos SAC's, a cada 30 dias, durante o funcionamento do sistema, perfazendo um total de 4 (quatro) amostras analisadas. Verifica-se que, de um modo geral, não houve diferença estatística entre os SACs cultivados e não cultivados quanto às eficiências médias dos atributos avaliados ao longo dos 105 dias de funcionamento do sistema. Apesar de não ter havido diferença, ocorreu tendência de maior eficiência de remoção de sólidos totais nos SACs cultivados, quando comparados aos SACs sem cultivo. No caso das variáveis cor e turbidez, os SACs cultivados com capim Tangola apresentaram eficiência menor que os SACs sem cultivo. O SACs cultivado com capim Tangola apresenta-se como uma opção promissora no tratamento de efluentes de suinocultura de pequenas propriedades familiares, apresentando, ao final de 105 dias de funcionamento, remoções médias de 75% da cor, 80% de sólidos totais e 90% de turbidez.

Palavras-chave: sistemas alagados construídos, águas residuárias, suinocultura.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS SANTA TERESA

PORTARIA Nº 59, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2020.

A DIRETORA GERAL DO CAMPUS SANTA TERESA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeada pela Portaria nº 3.281, de 22.11.2017, da Reitoria - Ifes, publicada no DOU de 23.11.2017, seção 2, página 19, no uso de suas atribuições legais, com delegação de competência pela Portaria nº 1.070, de 05.06.2014 e, considerando a Resolução do Conselho Superior nº 63, de 13 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores e discentes abaixo relacionados para, sob a presidência do primeiro, constituírem o Colegiado do Curso de Agronomia do Ifes Campus Santa Teresa para um mandato de 03 (três) anos:

a) Coordenador de Curso e Presidente do Colegiado:
ALBERTO CHAMBELA NETO, matrícula SIAPE 3570626.

b) Membros da Área Técnica

Titulares:

ANTONIO ELIAS SOUZA DA SILVA, matrícula SIAPE 1200228;
NAIR ELIZABETH BARRETO RODRIGUES, matrícula SIAPE 1182276;
MÁRCIO VINÍCIUS FERREIRA DE SOUSA, matrícula SIAPE 0387703;
MOACIR RODRIGUES FILHO, matrícula SIAPE 0054849.

Suplentes:

MÁRCIO ADONIS MIRANDA ROCHA, matrícula SIAPE 1545287;
JOSÉ ROBERTO BRITO PEREIRA, matrícula SIAPE 1375960;
HÉLIO PENA DE FARIA JUNIOR, matrícula SIAPE 0050106;
EDNALDO MIRANDA DE OLIVEIRA, matrícula SIAPE 2156961.

b) Membros do Núcleo Básico

Titulares:

JOSÉ JÚLIO GARCIA DE FREITAS, matrícula SIAPE 4343471;
FABIANO DE CARVALHO, matrícula SIAPE 1581995.

Suplentes:

ROSANA DOS REIS ABRANTE NUNES, matrícula SIAPE 2698718;
WILSON JOSÉ FERONI, matrícula SIAPE 2486982.

d) Representante do Núcleo de Gestão Pedagógica:
MÁRCIA HELENA MILANEZI, matrícula SIAPE 1801262.

e) Representante do Corpo Discente

Titulares:

MATHEUS SANTOS RIBEIRO, matrícula 20181SAGN0119;
DEBORA CRISTINA COITINHO BARLOESIUS, matrícula 20171SAGN0340.

Suplentes:

HENRIQUE TEODORO BARTH, matrícula 20151SAGN0181;
ANGÉLICA COUTO CORREA, matrícula 20171SAGN0382.

Art. 2º Determinar que a carga horária de dedicação docente esteja em conformidade com Resolução do Conselho Superior nº 18/2019, de 1 de julho de 2019.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

WALKYRIA BARCELOS SPERANDIO
Diretora Geral





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
REITORIA

PORTARIA Nº 2998, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2019.

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeado pelo Decreto MEC de 17.10.2017, publicado no DOU de 18.10.2017, seção 2, página 1, no uso de suas atribuições legais, e considerando o contido no Processo nº 23156.002407/2019-48,

RESOLVE:

Art. 1º Designar ALBERTO CHAMBELA NETO, matrícula SIAPE 3570626, para exercer a Função de Coordenador de Curso – FCC, do curso Bacharelado em Agronomia, da Estrutura Administrativa do Campus Santa Teresa do Ifes.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JADIR JOSE PELA
Reitor

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing initial 'M' followed by a horizontal line and a small vertical stroke.