



JOSÉ MANOEL MARTINS

Candidato a Diretor-Geral do Campus Rio Pomba.

 <https://www.instagram.com/josemanoel.martins.5/>

 jose.manoel@ifsudestemg.edu.br

 www.facebook.com/josemanoel.martins.5/

 Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1436960094992125>

É Laticinista e Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Foi Professor Substituto da UFV e Assessor Técnico da EMATER. É Professor do Instituto Federal, Campus Rio Pomba, Coordenador do Curso Superior de Ciência e Tecnologia de Laticínios e da Empresa Júnior Nova Lácteos. Foi Diretor de Extensão do Campus Rio Pomba e é Pesquisador com experiência em Físico-Química, Bioquímica e Microbiologia de lácteos, desenvolvendo projetos de parceria público/privada.

FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Cursos:

- 1) Produção de Leite de Qualidade. (Carga horária: 40h). EMBRAPA Gado de Leite - Juiz de Fora, EMBRAPA-JF, Brasil (2020);
- 2) Amostragem, coleta e transporte de leite.. (Carga horária: 30h). EMBRAPA Gado de Leite - Juiz de Fora, EMBRAPA-JF, Brasil (2020);
- 3) Curso de Mestre Queijeiro. (Carga horária: 40h). GlobalFood Advanced Food Technology, GLOBALFOOD, Brasil (2019);
- 4) III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. (Carga horária: 20h). Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de MG, SEAPA, Brasil (2018);
- 5) Curso de Mestre Queijeiro. (Carga horária: 30h). GlobalFood Advanced Food Technology, GLOBALFOOD, Brasil (2018);
- 6) Curso de formação em cura de queijos artesanais. (Carga horária: 16h). Sindicato dos Produtores Rurais do Serro, SPRS, Brasil (2017);
- 7) Tecnologia de Queijos Especiais. (Carga horária: 4h). Instituto Federal de Educação do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba, IFSUDESTEMG-RP, Brasil (2017).

PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FEIRAS

- 1) II Primeiros Passos na Comunidade Virtual - SIGAA. 2020. (Encontro);
- 2) Agritech Experiences Parâmetros de segurança dos queijos artesanais brasileiros. 2019. (Encontro);
- 3) Minicurso (IX Fórum Regional de Laticínios e Alimentos). Harmonização de queijos e bebidas. 2019;
- 4) Minicurso (IX Fórum Regional de Laticínios e Alimentos). Maturação/afinação de queijos, a importância da origem para agregar valor e conquistar posição de mercado. 2019;
- 5) VIII Fórum Regional de Laticínios e Alimentos. 2019;
- 6) Palestra: Currículo integrado: aproximar, conhecer e construir, durante o Planejamento pedagógico. 2018;
- 7) Palestra: Diversidade escolar e inclusão, durante o Planejamento pedagógico. 2018;
- 8) 31º Congresso Nacional de Laticínios. Painel Tecnologia Láctea - A indústria de Laticínios na era dos startups. 2017. (Congresso);
- 9) Curso de formação em cura de queijos artesanais. 2017. (Oficina)

- 10) Minicurso de Tecnologia de Queijos Especiais. 2017;
- 11) Curso: Encapsulação de compostos bioativos e aplicação em alimentos. 2016;
- 12) Mini curso (Maturação de queijo Minas artesanal de leite cru)..Maturação de queijos - fenômenos microbiológicos, enzimáticos e bioquímicos. 2016. (Encontro);
- 13) X CIGR Section VI International Technical Symposium - Food: the tree that sustains life.. 2016. (Simpósio);
- 14) XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - CBCTA - Alimentação: a árvore que sustenta a vida.. 2016.(Congresso).

ATIVIDADES ENSINO

- **Ministra aulas para os seguintes cursos:** técnico em Zootecnia, graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ciência e Tecnologia de Laticínios e para o curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Mestrado Profissional);
- **Disciplinas ministradas:** Introdução a Ciência e Tecnologia de Laticínios, Ciência e Tecnologia de Queijos I, Ciência e Tecnologia de Queijos II, Tecnologia de Produtos Lácteos, Projeto de Conclusão de Curso e Trabalho de Conclusão de Curso.

PROJETO DE EXTENSÃO

- Melhoria da pecuária leiteira, da agroindústria familiar e práticas agroecológicas no município de Rio Pomba-MG e região (2020/2021).

PROJETOS DE PESQUISA

- Determinação do tempo de maturação do queijo Minas artesanal da região do Campo das Vertentes (2020);
- Melhoria da pecuária leiteira, da agroindústria familiar e práticas agroecológicas no município de Rio Pomba-MG e região (2020);
- Elaboração e avaliação das propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de leite de cabra condensado (2019);
- Aspectos tecnológicos e de rendimento em queijo Coalho: um estudo de caso (2019);
- Implementação de sistemas de gestão de qualidade em uma unidade de ração animal (2019);
- Influência de cultura mista nas propriedades físico-químicas e sensoriais de queijo Minas Padrão com variações no teor de gordura (2018);
- Características físico-químicas e microbiológicas do queijo Minas artesanal do Serro fabricados com pingo e com rala (2018);
- Influência do tipo de fermento nas características de queijo Minas artesanal do Serro maturado em condições controladas (2018);
- Elaboração e implementação de sistemas de rastreabilidade e gestão da informação em queijos artesanais de Minas Gerais (2017);
- Efeito antagônico de bactéria láctica isolada de queijo Minas artesanal do Serro contra *Staphylococcus aureus* inoculado em queijo tipo Minas Frescal (2016);
- Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra: influência do ambiente durante a maturação (2016).

PARTICIPAÇÃO EM TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE GRADUAÇÃO

- 1) Desenvolvimento e caracterização de Petit Suisse de leite de cabra deslactosado sabor ameixa e sabor maracujá. 2019;
- 2) Caracterização físico-química de queijos do Serro-MG adicionados de revestimentos comestíveis à base de alginato e xantana. 2017;
- 3) Outros (25).

PARTICIPAÇÃO EM BANCAS DE TRABALHOS DE CONCLUSÃO (TESES E MESTRADOS)

- 1) Influência de cultura mista nas propriedades físico-químicas e sensoriais de queijo Minas Padrão com variações do teor de gordura. 2019. Dissertação (Mestrado em Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos.);
- 2) Sistemas de gestão da qualidade em indústria processadora de alimentação animal: estudo de caso.. 2019. Dissertação (Mestrado em Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos.);
- 3) Outras (15).

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

- 1) I Ciclo de Palestras: Tendências em Ciência e Tecnologia de Alimentos.. 2020; MARTINS, J. M.
- 2) SIMPRO – I Seminário de Integração dos Mestrados Profissionais em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados (UFJF) e Ciência e Tecnologia de Alimentos (IF Sudeste MG). 2020;
- 3) IX Fórum Regional de Laticínios e Alimentos. 2019;
- 4) Curso de Mestre Queijeiro. 2018;
- 5) XII Dia do Leite. 2018;
- 6) III Mesa Redonda: Abordagem acadêmica, profissional e pessoal de um laticinista recém-formado. 2018;
- 7) Outras (10).

OUTRAS PARTICIPAÇÕES

- 1) Avaliação de pôster no IX Fórum Regional de Laticínios e Alimentos. 2020;
- 2) Jurado do Concurso de Queijos e Produtos Lácteos do Mundial de Queijos do Brasil. 2019;
- 3) Avaliação de pôsteres no XI Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia. Bioeconomia: diversidade e riqueza para o desenvolvimento sustentável.. 2019;
- 4) Participação em banca de processo seletivo de vagas remanescentes 2019/2. 2019;
- 5) Juíz - 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos. 2019. Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- 6) Avaliação de resumos do IX Fórum Regional de Laticínios e Alimentos. 2019;
- 7) VIII Seminário de Iniciação Científica do IFNMG (Avaliação de 02 resumos expandidos).. 2019;
- 8) X Programa Institucional de Iniciação Científica 2019/2020 - FAPEMIG do IF Sudeste MG.. 2019;
- 9) Processo seletivo do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2019;
- 10) Avaliação de pôsteres no X Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia.. 2018;
- 11) Juíz - 43º Concurso Nacional de Produtos Lácteos. 2017;
- 12) Avaliador de Projetos do Programa Institucional de Apoio à Extensão (PIAEX 2017).. 2017;
- 13) Parecerista de projetos no VIII Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica 2017/2018 - Fapemig. 2017;
- 14) Moderador do debate do painel Tecnologia Láctea, no 31º Congresso Nacional de Laticínios - A indústria de Laticínios na era dos startups.. 2017. Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- 15) Revisor do IV Simpósio de Produção Animal. 2017. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri- Campus JK;
- 16) Outras (51).