

## HISTÓRICO E EVOLUÇÃO

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) foi criado em 1983. O ingresso da primeira turma ocorreu em 1985, obtendo credenciamento pela Capes, inicialmente como Curso de Mestrado, em 1987. Em 2000, iniciou o Curso de Doutorado, compondo-se, então, o PPGCTA.

Na busca da qualificação do PPGCTA, um Planejamento Estratégico foi formulado, implantado e implementado em 2005, com replanejamento no ano de 2017, através do qual se definiram a missão, a visão, os valores, os princípios, as fortalezas e ameaças, e, sobretudo, o plano de ação, tanto sob o aspecto da formação acadêmica, quanto da pesquisa e inovação para os próximos 10 anos, prevendo avaliações e revisões anuais. Em 2019, o Planejamento Estratégico foi marcadamente atualizado e, considerou-se a necessidade da implementação de uma política de autoavaliação anual, sendo então, revisado em 2020, 2021 e 2024.

Histórico de Evolução dos Conceitos de Avaliação nos últimos sete ciclos:

1997-1999: Conceito 3  
2000-2002: Conceito 4  
2003-2005: Conceito 4  
2006-2008: Conceito 5  
2007-2009: Conceito 4  
2010-2012: Conceito 5  
2013-2016: Conceito 5  
2017-2020: Conceito 6

Na última avaliação da Capes (2017-2020), o PPGCTA-UFPel teve ótimos resultados, subindo para o Nota 6. O PPGCTA vem trabalhando em todas as frentes, de forma unida com outros PPGs, firmando novas parcerias, buscando recursos, entre outros seguimentos para dar a melhor formação aos seus discentes, almejando o aumento de conceito para 7 e mantendo assim a excelência.

## ÁREA DE CONCENTRAÇÃO E LINHAS DE PESQUISA

O programa apresenta UMA área de concentração (Ciência e Tecnologia de Alimentos) e DUAS linhas de pesquisa, cada uma delas com QUATRO projetos temáticos.

### LINHAS DE PESQUISA (LP):

LP1) Química e Bioprocessos de Alimentos (FOOD CHEMISTRY AND BIOPROCESS);

LP2) Tecnologia e Inovação em Alimentos (FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION).

### PROJETOS TEMÁTICOS:

P1) Ômica em Ciência e Tecnologia de Alimentos (LP1);

P2) Contaminantes em Alimentos e Resíduos Agroindustriais (LP1);

P3) Microbiologia Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (LP1);

P4) Segurança dos Alimentos, Biodisponibilidade e Saúde (LP1);

P5) Pré e Pós-colheita e Industrialização de Alimentos (LP2);

P6) Qualidade, Processamento e Conservação de Alimentos (LP2);

P7) Produção Circular de Alimentos (LP2);

P8) Nanotecnologia Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos (LP2).

## DESCRIÇÃO GERAL DAS LINHAS DE PESQUISA

### LINHA DE PESQUISA 1 - Química e Bioprocessos de Alimentos (FOOD CHEMISTRY AND BIOPROCESS)

Descrição: Caracterizações e transformações químicas e bioquímicas dos alimentos; Ômica em Ciência e Tecnologia de Alimentos com estratégias de análises moleculares, mapeamento de genes, identificação e quantificação de nutrientes e metabólitos e sinais distintivos em alimentos; Contaminantes em alimentos e resíduos agroindustriais; Microbiologia aplicada à ciência e tecnologia de alimentos com caracterização e aplicação de microrganismos com potencial biotecnológico e bioprocessos em alimentos; Análises microbiológicas, físico-químicas, bioquímicas e toxicológicas relacionadas a produção de alimentos seguros. Biodisponibilidade de micronutrientes e compostos bioativos de alimentos

associados à saúde.

## LINHA DE PESQUISA 2 - Tecnologia e Inovação em Alimentos (FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION)

Descrição: Processos e técnicas envolvidas na pré- e pós-colheita de alimentos. Desenvolvimento de processos inovadores de industrialização. Estudos de secagem, armazenamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentares. Qualidade, processamento e conservação de alimentos com técnicas de análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, toxicológicas e nutricionais de controle de qualidade de alimentos. Desenvolvimento de métodos e técnicas inovadores de processamento e preservação de alimentos. Redução da quantidade de resíduos gerados e do desperdício nos sistemas alimentares e agroindustriais. Nanotecnologia aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos.

As informações sobre o PPGCTA estão disponibilizadas na página do Programa <https://www.dctaufpel.com.br/ppgcta/>, disponível nos idiomas Português, Inglês e Espanhol (PAGINA WEB TRILÍNGUE). Além disso, de forma complementar e integrada, implementou-se a forma de comunicação pela página do Facebook, Instagram e LinkedIn, onde são divulgadas diversas informações do Programa, com notícias, links para pesquisa, ensino, extensão, produção intelectual com artigos e teses, equipe de docentes e processos seletivos, entre outros. O site e as redes sociais do programa (Facebook, Instagram, LinkedIn), são utilizados ainda como forma de inserção social na comunidade local, nacional e internacional através da divulgação de vídeos curtos, de três a cinco minutos, sobre os projetos e/ou resultados realizados pelos discentes do Programa, utilizando uma linguagem simples e de fácil entendimento.

No PPGCTA, juntamente com o mestrado e doutorado acadêmico, tem a forte aderência do curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA), desde 2016. Vários docentes atuam em ambos cenários (PPGCTA e MPCTA), viabilizando o estreitamento de parcerias do Programa com as indústrias de alimentos, surgindo, assim, vários projetos de inovação tecnológica, com lançamento de novos alimentos no mercado, e incremento de encaminhamento de patentes. Embora, aqui, se esteja referenciando o PPGCTA, declara-se que o MPCTA tem a característica de acolher 100% de discentes em atividade profissional (gestores, técnicos, profissionais liberais).

Como objetivo maior, o PPGCTA visa formar Mestres e Doutores qualificados e comprometidos com o bem-estar social, construtores de conhecimento de qualidade. Além disso, visa atender à demanda de qualificação de profissionais de nível superior que atuam nas áreas de ensino, pesquisa e desenvolvimento em temáticas relacionadas às atividades do complexo agroindustrial, envolvendo predominantemente conservação, transformação, padronização, controle de qualidade de matérias-primas, produtos e processos, assim como no desenvolvimento e melhoria de produtos e processos da agroindústria. Nesse contexto, a formação acadêmica e em pesquisa promovendo avanços de conhecimentos científicos, tecnológicos e de inovação nas áreas que abranjam Ciência e Tecnologia de Alimentos e correlatas, é o centro da atenção do PPGCTA.