

Seminário de Acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação da Área de Ciência de Alimentos, CAPES, Brasília DF, 06 e 07/08/2015

Programa de
Pós-Graduação em Ciência de
ALIMENTOS
PPGCA - UFMG

Histórico

- **Em 1972**, o Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos foi criado por convênio entre a UFMG, UFV e CETEC/MG.
- **Em 1974**, o curso iniciou-se efetivamente com dez alunos e duas áreas de concentração: Engenharia de Alimentos e Processamento de Alimentos.
- **Em 1977**, com o término do convênio, o Curso de Mestrado foi alocado na Faculdade de Farmácia FAFAR da UFMG.

Objetivos

O **PPGCA** tem como objetivos :

- formar pessoal qualificado para o desenvolvimento de pesquisas originais e independentes na área de alimentos;
- desenvolver pesquisa científica original e de qualidade;
- contribuir para o desenvolvimento humano, científico e tecnológico de Minas Gerais e do País.

Contextualização

- **Em 1983**, o curso de mestrado foi vinculado ao recém-criado Departamento de Alimentos da FAFAR.
- **Em 1992**, o Curso de Mestrado foi credenciado junto ao Conselho Federal de Educação (CPGCA) .
- **Em 2002**, foi criado o Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos PPGCA, nos níveis de Mestrado e Doutorado, na **área de concentração Ciência de Alimentos**.

Perfil do Egresso

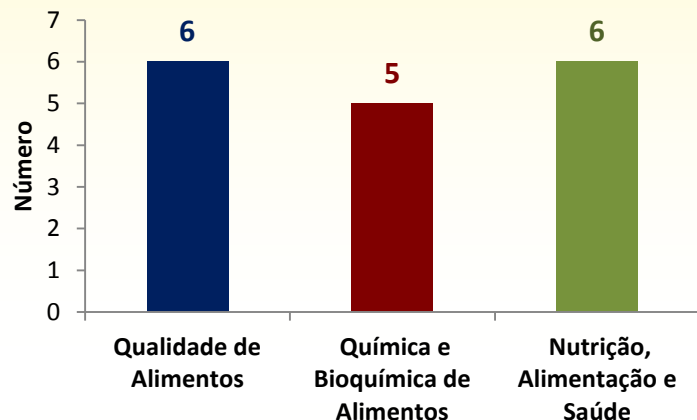
Os egressos do PPGCA devem ser **capazes de atuar**:

- na área de alimentos considerando pressupostos éticos, humanísticos, políticos e técnico-científicos;
- no desenvolvimento de pesquisa científica qualificada;
- no ensino superior na área de alimentos;
- na transferência de tecnologia ao setor produtivo;
- no controle e garantia da qualidade de alimentos e de processos.

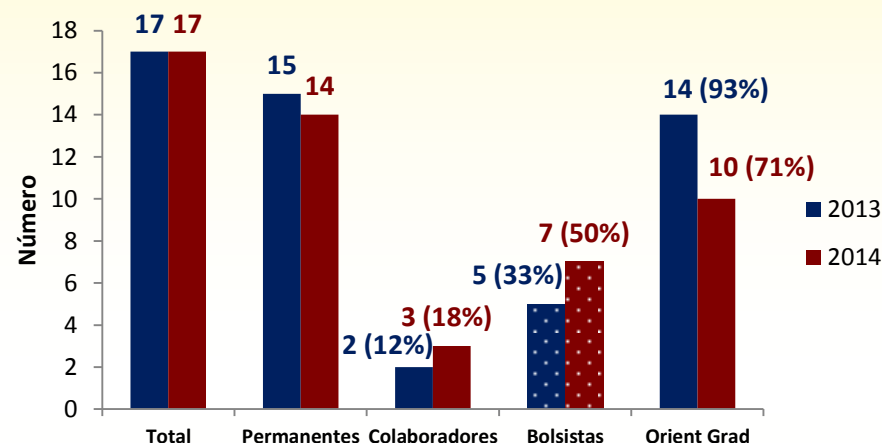
Seminário de Acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação da Área de Ciência de Alimentos, CAPES, Brasília DF, 06 e 07/08/2015

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos
ALIMENTOS
PPGCA - UFMG

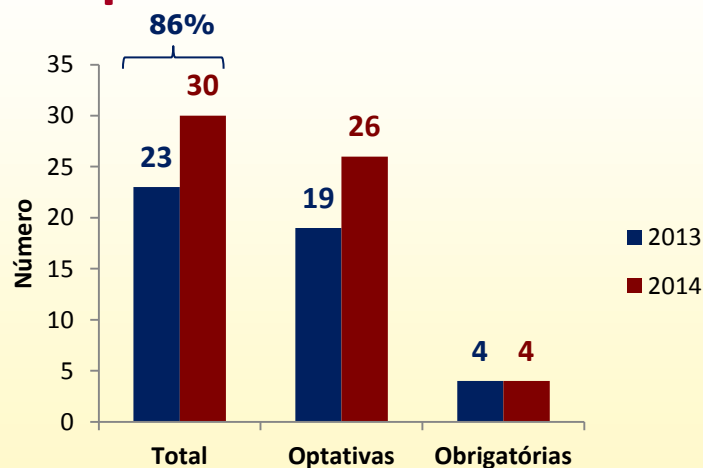
Projetos temáticos/Linha Pesquisa



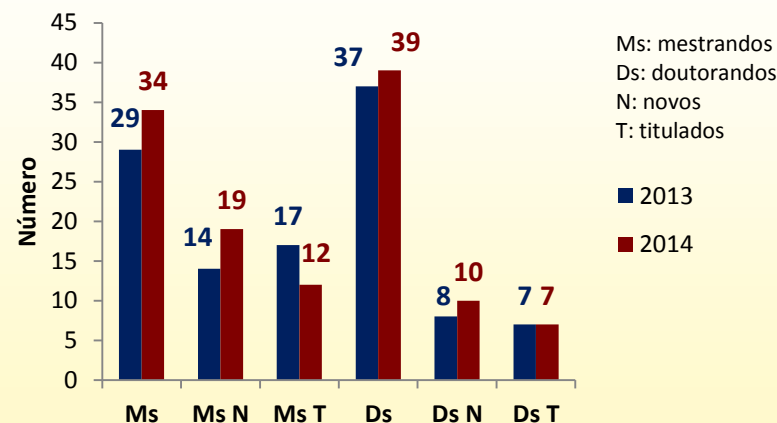
Docentes



Disciplinas



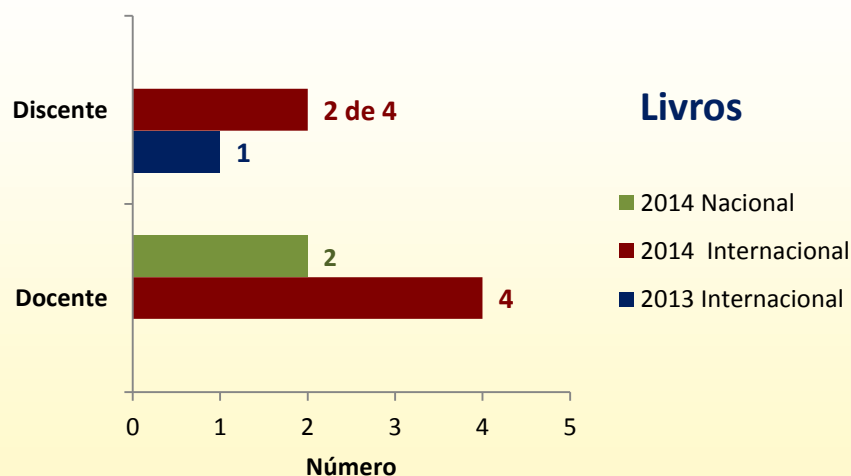
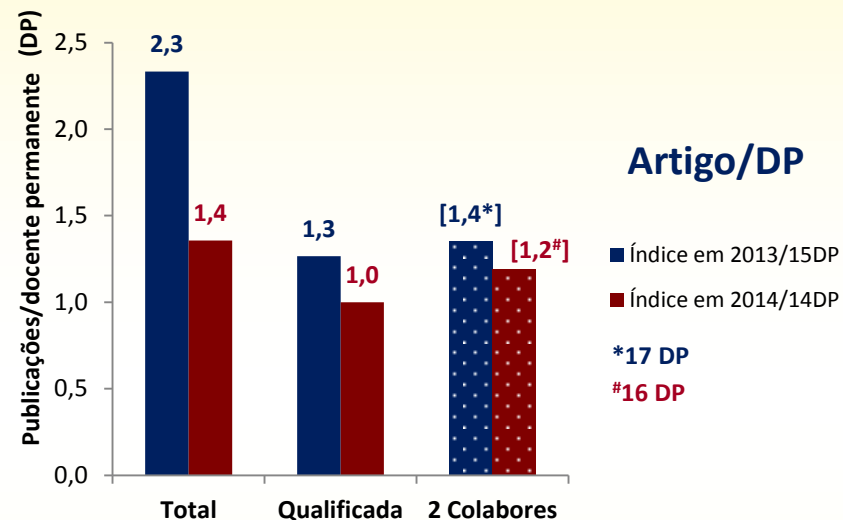
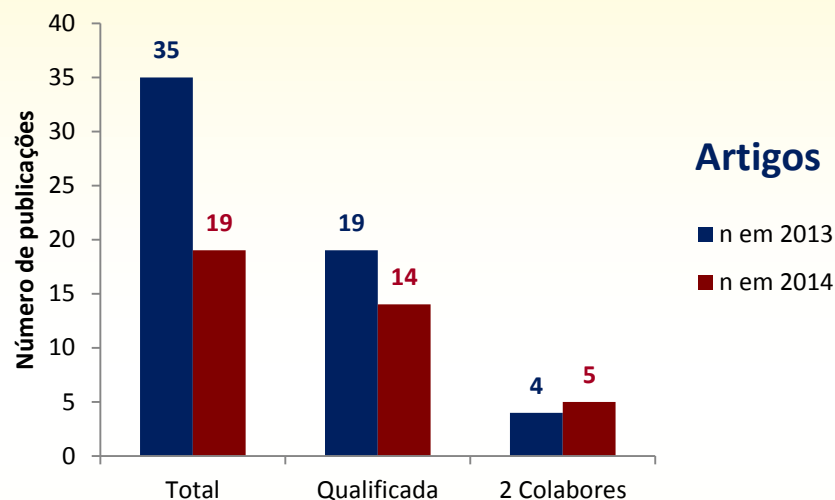
Discentes



Seminário de Acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação da Área de Ciência de Alimentos, CAPES, Brasília DF, 06 e 07/08/2015

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos
ALIMENTOS
PPGCA - UFMG

Produção



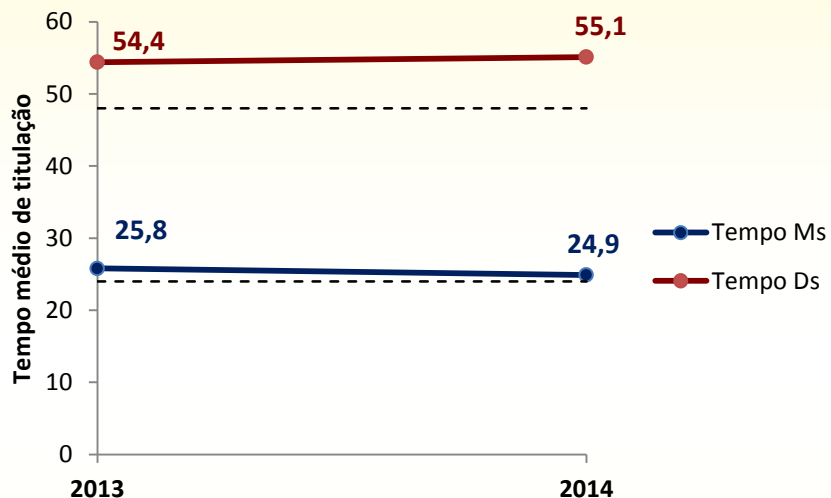
Universidade Federal de Minas Gerais UFMG – Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos PPGCA

Av. Antônio Carlos, 6627 - Pampulha - Belo Horizonte - MG - CEP 31270-901 | Fone: +55 (31) 3409.6910 | colposalm@farmacia.ufmg.br | <https://www.ufmg.br/pos/alimentos>

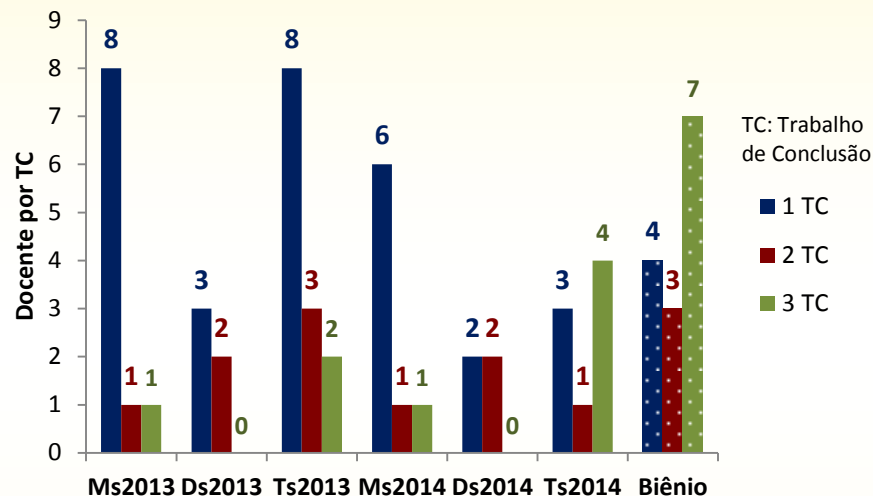
Seminário de Acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação da Área de Ciência de Alimentos, CAPES, Brasília DF, 06 e 07/08/2015

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos
ALIMENTOS
PPGCA - UFMG

Tempo de titulação



Docentes por Trabalho de Conclusão



Infraestrutura

Laboratório Multiusuário de Análises Cromatográficas LAMAC (Pró-Equipamentos 2013)

- Sistema para cromatografia líquida de ultra eficiência UPLC Acquity H-Class PDA/RI/FLR Waters
- Sistema para cromatografia a gás GC 7890B acoplado a detector de massas 5977A MSD Agilent

Seminário de Acompanhamento dos Programas de Pós-Graduação da Área de Ciência de Alimentos, CAPES, Brasília DF, 06 e 07/08/2015

Programa de
Pós-Graduação em Ciência de
ALIMENTOS
PPGCA - UFMG

Intercâmbios

Intercâmbios Nacionais

- Outras Unidades da UFMG;
- Universidades mineiras e brasileiras;
- Funed; HC-UFMG; Lanagro; IMA.

Intercâmbios Internacionais

- Radboud Universit, Nijmegen, Holanda
- Monash University, Clayton Campus, Austrália
- Estación Experimental "Indio Hatuey", Perico, Cuba
- Universitat de Roriva i Virgili, Tarragona, Espanha
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Madrid, Espanha

Solidariedade e Visibilidade

Programa Mineiro de Capacitação Docente (PMCD)

- UFOP
- UNIFAL Recursos da Fapemig e CAPES
- UFTM

Participação de docentes em Comissões

- ANVISA, Bancas Examinadoras
- MAPA, Palestras e Conferências
- INMETRO,
- Fapemig, CNPq, CAPES.

Inserção Social

- Ensaio clínico duplo-cego randomizado e placebo-controlado de adição do gengibre (*Zingiber officinale*) no tratamento agudo da migrânea.
- Recuperação e disponibilização de dados e imagens de plantas úteis nativas do Brasil coletadas por naturalistas ingleses e franceses no século 19.
- Treinamentos em validação de métodos de ensaio e programas interlaboratoriais.

Interfaces com a Educação Básica

- *Biotecnologia de Plantas Medicinais na Escola, do Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG*

<http://www.ceplamt.org.br/>

- *Abordagem inovadora para elaboração de material didático na área de qualidade de alimentos destinados aos Cursos de Farmácia e Nutrição*

<http://phptst.lcc.ufmg.br/alimentos/>