



Universidade Federal do Rio Grande (FURG)
Escola de Química e Alimentos
Rio Grande/RS - Brasil

- ▶ **Denominação do Programa:** Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos.
- ▶ **Instituição** - Universidade Federal do Rio Grande (FURG)/RS.
- ▶ **Área de Concentração** - Engenharia e Ciência de Alimentos
- ▶ **Coordenação e Sub-coordenação :**
 - Prof. Dr. Luiz Antonio de Almeida Pinto
 - Prof^a. Dra. Lucielen Santos Oliveira
- ▶ A comissão de Pós-Graduação é constituída por todos os professores do programa e um representante discente.

▶ Brasília, 2015



Características do curso

Aprovação/Início: - **Mestrado Acadêmico** -Início: 03/1996.

- **Doutorado** - Início: 08/2004,
homologado pelo CNE (Portaria MEC nº 524, 30.4.2008
Parecer 33/2008, 29.4.08).

Objetivo geral

Promover e oportunizar o aperfeiçoamento contínuo de profissionais que atuam no setor alimentício, através de atividades que complementem suas formações tornando-os mais aptos a solucionar problemas, aplicar, inovar e gerar conhecimentos em sua área de atuação profissional (acadêmico, produtivo e social).

Linhas de Pesquisa

- Bioprocessos em Alimentos,
- Valoração de Recursos Hidrobiológicos,
- Caracterização de Recursos Agropecuários,
- Secagem de Alimentos



Itens de destaque para o programa

- ▶ Considerando-se a filosofia e política da nossa Instituição (FURG) de promover o desenvolvimento do ecossistema costeiro, os projetos do Programa vem enfatizando assuntos de interesse regional, gerando conhecimentos que capacitam profissionais e propiciam a transferência de tecnologia para diferentes setores da comunidade .
- ▶ Um dos destaques de nosso Programa é o incremento do número de publicações . Essa informação demonstra o esforço do grupo em manter-se dentro do perfil de qualidade da área, através da melhoria significativa nas publicações internacionais.
- ▶ Desde 2007 o Programa vem trabalhando a questão Propriedade Industrial e Intelectual, com o depósito de Patentes e o preparo de outras que estarão sendo depositadas , sendo uma delas internacional.
- ▶ Aprovação de vários projetos com orçamentos elevados, de maneira a qualificar a infra-estrutura existente e propiciar a fixação de Pós-Graduandos, nos mais diversos Editais e cartas-convites. Cabe salientar que estes fomentos foram captados por membros do corpo permanente.
- ▶ Em 2009 iniciaram as atividades pós-doutoramento de egressos do programa nos diferentes laboratórios do mesmo.



Produção docente e discente; produção vinculada aos discentes

	2013	2014
Docente Permanente	13	14
Docente Colaborador	3	1
Visitante	-	-
Produtividade	(4PQ-1; 4Q-2; 1DT)	(4PQ-1; 4PQ-2; 1DT)
Participantes externos (bancas)	86	183

	2013	2014
Quantidade da produção bibliográfica c/discentes autores	206	160
Quantidade da produção bibliográfica total	232	191
Quantidade da produção técnica c/discentes autores	1	12
Quantidade da produção técnica total	12	31
Quantidade da produção artística c/discentes autores	-	-
Quantidade da produção artística total	-	-
Trabalhos de Conclusão de Curso (Mestrado Acadêmico)	15	21
Trabalhos de Conclusão de Curso (Doutorado)	11	17

•Discentes - (2013 = 91 matriculados). (2014 = 81 matriculados)



Informações que diferenciam o PPG dos demais, demandas de vagas e vagas abertas, inserção social e no mercado de trabalho

- **Perfil dos Candidatos ao Programa**

- - Predominância de Engenheiros de Alimentos,(45%), Engenheiros Químicos (27%) , Químicos de Alimentos e outros profissionais que atuam no setor alimentício

- ▶ **Vagas ofertadas anualmente**

- máximo 22 vagas mestrado
- máximo 12 vagas doutorado.

- ▶ **Mercado de trabalho**

- A grande maioria dos nossos egressos encontram-se vinculados à diferentes Universidades Federais, Universidades Estaduais, Universidades Privadas e Institutos Federais de Ensino.





Informações que diferenciam o PPG dos demais, demandas de vagas e vagas abertas, inserção social e no mercado de trabalho

➤ Inserção Social

- Desenvolvimento Tecnológico (patentes)
- Impacto Regional
 - Programa de Apoio ao Desenvolvimento Científico-Tecnológico Regional no Estado do Rio Grande do Sul (PROCOREDES/FAPERGS)
 - Adição de Spirulina em alimentos para a Merenda Escolar
 - Fontes Proteicas: Produção de Alimentos como Alternativa para a Segurança Alimentar e Geração de Trabalho e Renda.
 - Compartilhando Saberes e Práticas Experimentais: A Engenharia e o Ensino Médio (Pró-Médio/FINEP).
- Cooperação com o Setor Público e Privado em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação - Prefeitura Municipal, Fundação Zeri Brasil, Petróleo Ipiranga, Copesul, Braskem, CGTEE, Eletrobrás, IRGA, Comunidade Européia, ETHIKA, IMCOPA, CAPES, CNPq, FINEP, FAPERGS
- Participação em Programas Institucionais de Cooperação
- Participação em Redes de Pesquisa Interinstitucionais
- Cooperação Internacional