

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

Área de Concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Início – março 2015

Comissão de Pós-Graduação:

Silvia Amelia Verdiani Tfouni (presidente)

Anna Lucia Mourad (vice-presidente)

Maria Teresa Bertoldo Pacheco

Marta Hiromi Taniwaki

Regina Prado Zanes Furlani

Rosa Maria Vercelino Alves

Esther Lima de Paiva (representante discente)

Características do curso - Proposta

Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Linhas de pesquisa:

- **Qualidade e segurança de alimentos**
 - Linha de pesquisa interdisciplinar para estudos da segurança e qualidade de alimentos: aditivos, contaminantes químicos e microbiológicos, qualidade nutricional, absorção e biodisponibilidade, efeitos do processamento e do armazenamento.
- **Embalagem e conservação de alimentos**
 - Linha de pesquisa que contempla as tecnologias de processamento convencionais e emergentes para a industrialização de alimentos e os estudos da interação entre embalagem e produto. Inclui também a avaliação do desempenho ambiental da cadeia agroalimentícia, estudos de estabilidade e de avaliação de ciclo de vida e o aproveitamento de subprodutos.

10 docentes credenciados para orientação e docência

14 disciplinas oferecidas

Seleção anual - 12 vagas

Disciplinas

Aditivos e contaminantes em alimentos

Métodos instrumentais para análise de alimentos

Química e bioquímica do processamento de alimentos

Microbiologia de alimentos

Micologia de alimentos e micotoxilogia

Processamento de frutas e hortaliças

Planejamento experimental

Tecnologias para conservação de alimentos

Embalagens: materiais, processos de produção e parâmetros de qualidade

Gestão ambiental para desenvolvimento de produtos e processos

Seminários sobre projetos

Aprimoramento didático

Tópicos especiais I

Tópicos especiais II

Alunos matriculados

11 alunos regulares (4 com bolsa – 2 CAPES, 2 CNPq)

Infraestrutura

7 plantas piloto (Produtos hortifrutícolas; Produtos de cacau, açucarados e cereais, Planta de engenharia; Fermentados, UHT e queijos; Produtos cárneos)

Laboratórios nas áreas de microbiologia, química de alimentos (bioquímica, bromatologia, contaminantes, micronutrientes), análise sensorial, análises físicas, embalagens (metálicas, vidro, celulósicas, plásticas, transporte e distribuição)

4 auditórios e 3 bibliotecas

ITAL: 104 PqCs (65 doutores) inicialmente 10 participam do programa

- Programa PIBIC/PIBIT-CNPq: 48 bolsas (40/8)
- Participação em cursos e seminários oferecidos pela instituição (70/ano)
- Sistema de Qualidade do ITAL (certificação pela ISO 9001 e norma ISO/IEC 17025 para muitos ensaios)

Demanda de vagas e vagas abertas

Seleção turma 2015

- 77 alunos inscritos no processo seletivo
- 65 compareceram para seleção
- 12 alunos selecionados

Regimento - alterações

Produção docente e discente

Produção docente ano 2015:

- A1/A2/B1 – 8
- Outros – 7

Total: 15

média: 1,5 artigos/docente/semestre

média anual projetada: 3,0

Espera-se o seu crescimento, com o concomitante início da produção vinculada a discentes (início do curso em março de 2015).