



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - UFS
PRÓ-REITORIA DE POS-GRADUAÇÃO E PESQUISA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

– PROCTA –

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Comitê de Pós-Graduação: Ciências Agrárias
Coordenador: Narendra Narain

Características do PROCTA

- **Linhas de Pesquisa:**

- I. Química, Bioquímica e Controle de Qualidade de Alimentos;
 - II. Ciência e Tecnologia de produtos e resíduos de alimentos;
[Curso recentemente reformado com orientação da CAPES]
- Formar recursos humanos com competência para promover o avanço do conhecimento científico e tecnológico na área de C&T de Alimentos
- Grande Procura do Curso para admissão;
- Atendimento para uma grande região – SE, BA, AL;
- Foco de Pesquisa: Prioritariamente para Matérias Primas produzidas do SE, BA, AL;
- Região caracterizada com larga produção de frutas tropicais –
Maior dedicação de pesquisa para as FRUTAS – mangaba, laranja, não-convencionais

Destques

- **Egresso**: Profissionais para atividades de docência, de pesquisa e extensão na áreas de C&T de Alimentos.
- **Integração com a Graduação**:
 - Engenharia de Alimentos, Nutrição, Engenharia da Pesca, Engenharia Química, Química Industrial, Farmácia.
 - Bolsas: PIBIC, PIBIT e PIBIX e DTI [CNPq, FAPITEC, UFS]
- **Intercâmbios**:
 - UFS, UNICAMP e UFPB: Pró-Cad [Aroma];
 - UFS, UFV, etc.: Pró-Cad [Minimamente Processado e Embalagens];
 - USP: Antioxidantes, Compostos Bioativos;
 - USDA Flórida/EUA com Dr. Russel Roussef;
 - National Univ of Singapore, na área de desidratação de frutas.
 - North Dakota State Univ, USA: Biotecnologia de Alimentos.
- **Financiamento**: CNPq, CAPES, FAPITEC, FINEP;
 - INCT de Frutos Tropicais [UFS, UFC & Embrapa Agroindústria Tropical/CE] – R\$ 6.500.000,00

Produção

Ano de início	Docentes permanentes 2012-2015	Dissertações	Artigos completos publicados em periódicos técnicos-científicos							Resumos anais eventos científicos	Livros e capítulos de livros	
2008	09	DI	A1	A2	B1	B2	B3	B4	B5		Texto integral	Capítulo
		60	03	09	04	05	13	04	23	139	02	10
	Total	60	61							139	12	

- Produção docente/discente: 29 artigos

Informações relevantes

- **Vagas no programa:** 15 vagas/ano. Concorrência: 3 alunos/vaga
- **Egressos – Mercado de trabalho:**
 - Embrapa Tabuleiro Costeiros/SE;
 - Instituto Tecnológico e de Pesquisa do Estado de Sergipe (ITPS);
 - Instituto Federal de Sergipe (IFS);
 - Empresa de Desenvolvimento Agrário do Estado de Sergipe (EMDAGRO, SE);
 - Vigilância Sanitária do Município de Aracaju/SE, ANVISA;
 - Indústrias Alimentícias: Maratá Ltda, Duas Rodas Industrial Ltda.; Grupo Mabel Alimentos; Pomar do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos; Grupo Serigy de Alimentos; Tropical Fruits Ltda.;
 - Universidade Federal de Sergipe, Universidade Tiradentes (UNIT), Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe (FANESE), Instituto Federal de Educação Tecnológica de Sergipe, Centro de Estudos Aplicados à Saúde, dentre outros.
- **Credenciamento/Descredenciamento:** Set/2015.

Informações relevantes

- **Inserção social:**

- Palestras proferidas em Congressos e em Projetos de Extensão, Seminários, Minicursos,
- Oficina de Capacitação de Merendeiras de escolas públicas de Aracaju "Utilizando Alimentos Biofortificados";
- Cursos de "Processamento de Hortaliças" na UNIT/SE, "Boas Práticas na manipulação de alimentos" no SEBRAE - Feira do Empreendedor/SE;
- Projeto de extensão "Nutrição no dia-a-dia" no rádio, projeto "Agentes Locais de Inovação" do SEBRAE.
- **Divulgação de dados/Congressos:** “
- 2º Simpósio em C&T de Alimentos e 1º INCT , Aracaju, SE - 2010
- 3º Simpósio em C&T de Alimentos e 2º INCT , Recife, PE - 2012;
- III International Symposium on Medicinal and Nutraceutical Plants and III Conference of INCT for Tropical Fruits, Aracaju/SE, 2012;
- XXIV- CBCTA e IV INCT, Aracaju, SE – 2014;
- XX Brazilian Meeting on Chemistry of Food & Beverages, Aracaju, SE – 2014