



Ministério da Educação  
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
Diretoria de Avaliação  
Ciência de Alimentos / 25.alim@capes.gov.br

## Documento de área

---

**ÁREA 25**  
**Ciência de Alimentos**

**Coordenadora da Área:** Glaucia Maria Pastore  
**Coordenadora Adjunta de Programas Acadêmicos:** Maria Beatriz Abreu Glória  
**Coordenador de Programas Profissionais:** Adriano Gomes Cruz

2019



## SUMÁRIO

<b>1. CONSIDERAÇÕES SOBRE O ESTADO DA ARTE DA ÁREA .....</b>	<b>3</b>
1.1 Tendências, apreciações e orientações.....	3
1.2 Diagnóstico da Área.....	4
1.3 A interdisciplinaridade na Área.....	8
<b>2. CONSIDERAÇÕES SOBRE O FUTURO DA ÁREA.....</b>	<b>9</b>
2.1 Inovações, transformações e propostas.....	9
2.2 Planejamento dos PPGs da Área no contexto das instituições de ensino superior.	10
2.3 Adoção da autoavaliação como parte da avaliação dos PPGs.....	10
2.4 Perspectivas de impacto dos PPGs da Área na sociedade.....	10
2.5 Perspectivas do processo de internacionalização dos PPGs.....	10
2.6 Perspectivas de redução de assimetrias regionais e intrarregionais.....	11
2.7 Visão da Área sobre fusão, desmembramento e migração de PPGs.....	11
2.8 Visão da Área sobre a modalidade à distância.....	12
2.9 Visão da Área sobre a modalidade profissional.....	12
2.10 Medidas de indução de interação com a educação básica ou outros setores da sociedade.....	13
2.11 Visão da Área sobre formas associativas.....	13
2.12 Visão da Área sobre mecanismos de solidariedade (Minter, Dinter e turma fora de sede).....	13
<b>3. OUTRAS CONSIDERAÇÕES.....</b>	<b>13</b>
<b>Anexo 1.....</b>	<b>15</b>

## 1. CONSIDERAÇÕES SOBRE O ESTADO DA ARTE DA ÁREA

### 1.1. Tendências, apreciações, orientações

A área de Ciência de Alimentos está inserida na grande Área de Ciências Agrárias que integra o Colégio das Ciências da Vida da CAPES. Na Grande Área de Ciências Agrárias além da Ciência de Alimentos, encontram-se as áreas de Ciências Agrárias I, Medicina Veterinária e Zootecnia/Recursos Pesqueiros que, em conjunto, abrigam 444 Programas de Pós-graduação (agosto, 2019).

A área de Alimentos tem apresentado uma evolução em seu quantitativo de programas desde 1998, mas este ainda é tímido frente à relevância do alimento na saúde humana e na economia brasileira, visto que o Brasil é um grande produtor e exportador de alimentos. A área triplicou de tamanho ao longo dos últimos 20 anos - 1998 a 2019 (Figura 1). Entretanto, este aumento não acompanhou o incremento observado na produção de alimentos, com necessidade de pesquisas e geração de conhecimento em qualidade de alimentos, propriedades funcionais, agregação de valor, aproveitamento de resíduos, desenvolvimento de produtos e processos para atender ao mercado com vistas a exportação de produtos processados e não de commodities, dentre outros.

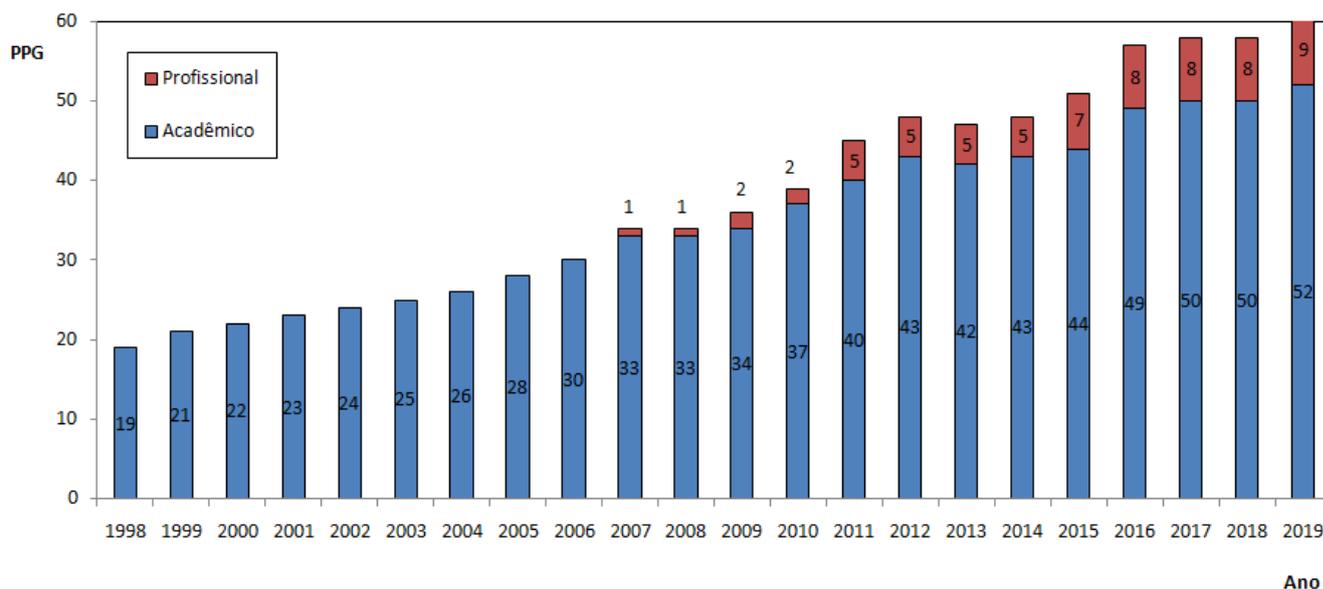


Figura 1. Número total de Programas de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (mestrado acadêmico, mestrado e doutorado acadêmicos, e mestrado profissional) no Brasil no período de 1998 a 2019.

A tendência atual é a necessidade de contínuo incremento, procurando também sanar distorções relacionadas a distribuição regional, as áreas de atuação, a necessidade de ampliação da modalidade profissional, e a consolidação dos cursos de mestrado para implantação do doutorado. Espera-se também que neste quadriênio haja adequação das propostas (denominação do programa, área de concentração, linhas de pesquisa, projetos de pesquisa temáticos, disciplinas) dos programas às alterações ocorridas no corpo docente nos últimos anos em função das contratações via REUNI e das aposentadorias. De modo geral, a área de Alimentos tem evoluído de forma comprometida e

responsável, com grande inserção no contexto nacional e mundial de Ciência, Tecnologia, Inovação e Saúde.

### 1.2. Diagnóstico da Área

Atualmente, a área de Alimentos conta com 61 Programas (94 cursos) de pós-graduação, assim distribuídos: 52 cursos de Mestrado Acadêmico (ME), 33 de Doutorado Acadêmico (DO), 9 de Mestrado Profissional (MP) e nenhum de Doutorado Profissional (Figura 1). São 33 os programas com Mestrado e Doutorado Acadêmico (ME/DO) e 19 aqueles com apenas o Mestrado Acadêmico (ME).

Os Programas de Pós-graduação da Área de Alimentos na modalidade acadêmica estão distribuídos em 18 estados da federação (Figura 2). Entretanto, destes, apenas em 12 estados existe o Doutorado Acadêmico, a maioria nas regiões sul e sudeste do país. Os mestrados Profissionais estão disponíveis em apenas cinco (5) Estados da Federação. Isto demonstra a necessidade de ampliação do número de programas tanto acadêmicos quanto profissionais para atingir um maior número de estados.

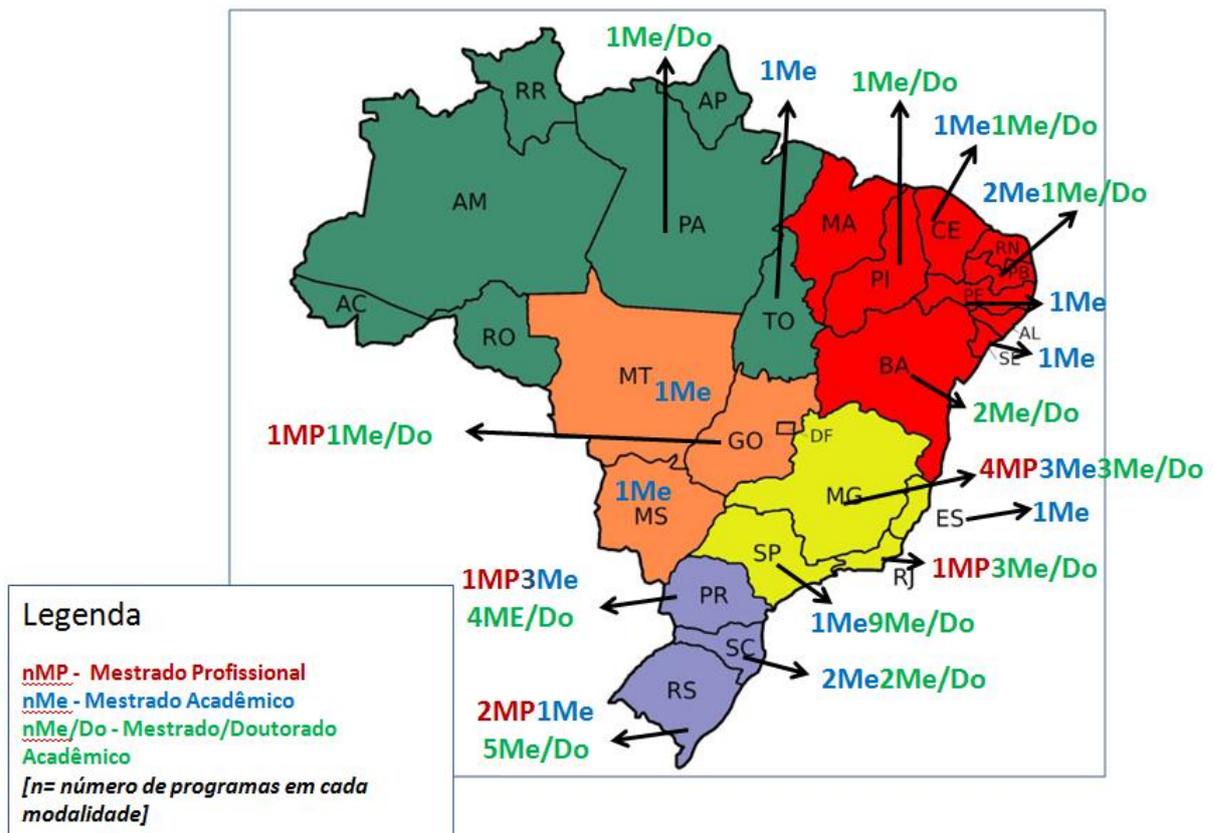
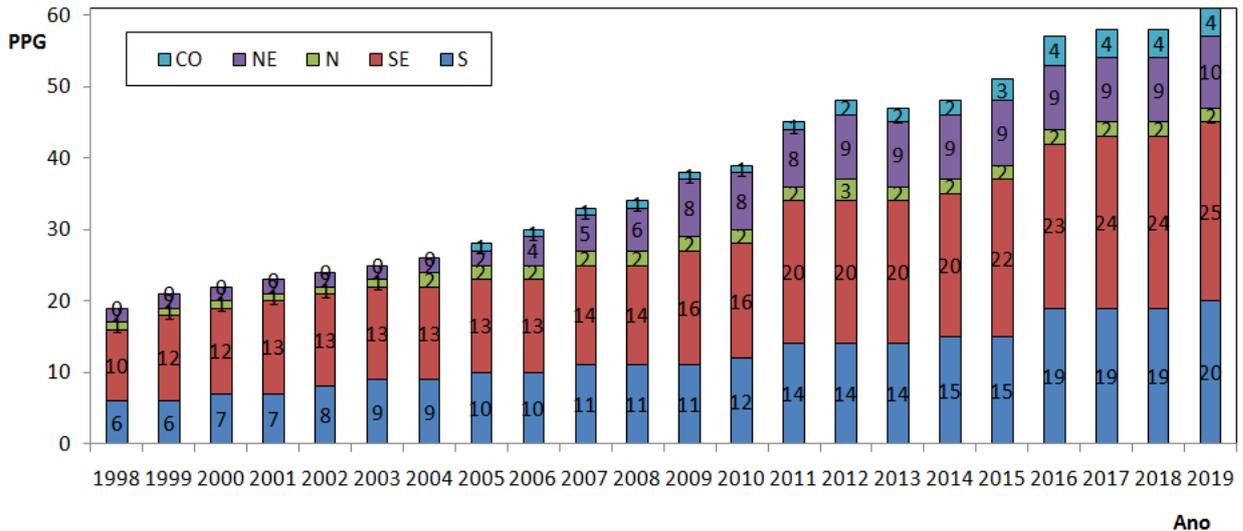


Figura 2. Distribuição dos programas de pós-graduação em Ciência de Alimentos nas modalidades acadêmica e profissional nos estados do Brasil.

Além da inexistência de Programas em todos os Estados, a distribuição dos Programas por região geográfica não é homogênea, havendo, em 2018, uma concentração de programas nas regiões sudeste – 25 (41% do total) e sul – 20 (32% do total), seguido da região Nordeste – 10 (~16%). Nas demais

regiões o número de Programas é bem baixo, sendo o da região Centro-Oeste – 4 (~7%) e o da região norte – 2 (3,5% do total). Apesar de ter ocorrido uma melhoria na distribuição regional dos Programas de Pós-graduação na Área ao longo dos últimos 20 anos (Figuras 3A e B), a distribuição observada não está correlacionada à densidade populacional, produto interno bruto ou produção de alimentos nas respectivas regiões.

(A)



(B)

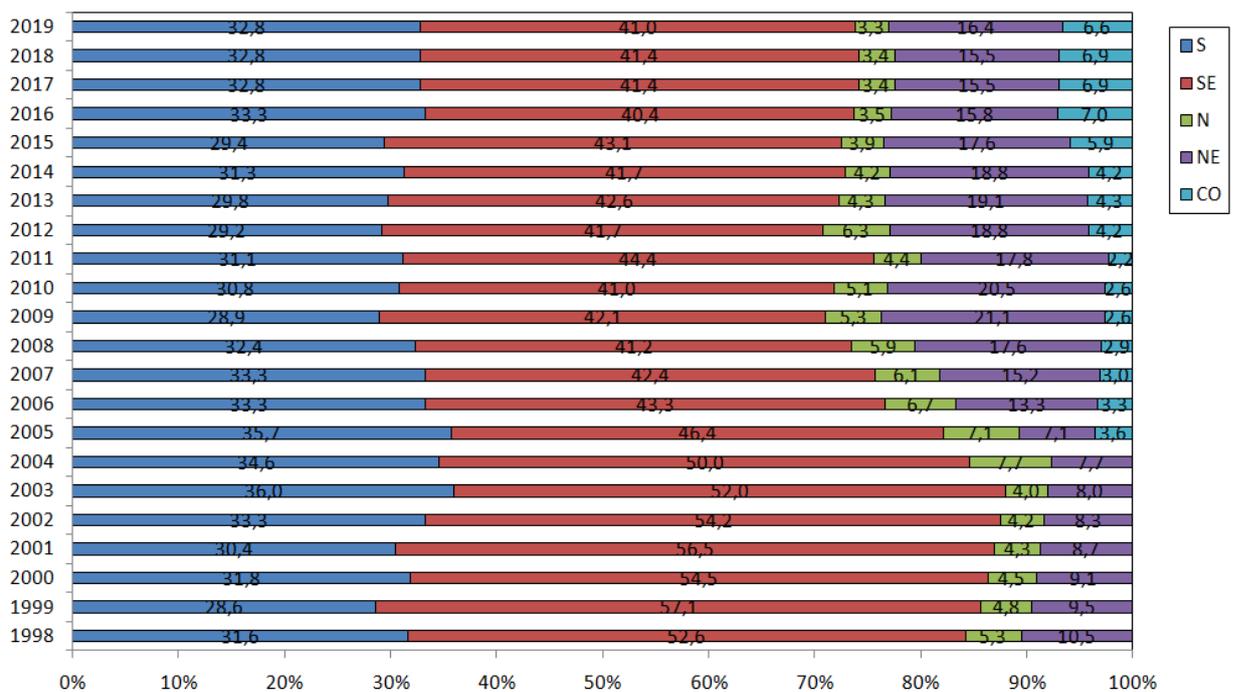


Figura 3. Distribuição de Programas de Pós-graduação em Ciência de Alimentos por região geográfica no Brasil (A), e contribuição percentual por região no período de 1998 a 2019 (B).

A área de Ciência de Alimentos contempla cursos predominantemente em quatro (4) subáreas, dentre elas, Ciência de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Alimentos e Nutrição (não Clínica), e Tecnologia de Alimentos. Os Programas, de um modo geral, estão denominados/caracterizados por uma dessas subáreas ou envolvem algumas destas subáreas, tais como: Alimentos e Nutrição (Nutrição não Clínica), Ciência de/dos Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Engenharia e Ciência de Alimentos (Figura 4). Esta diferenciação na denominação dos Programas tem se mantido ao longo dos últimos 20 anos.

Atualmente, quase metade dos Programas – 30 (49,2%) têm a denominação mais ampla de Ciência e Tecnologia de Alimentos, contemplando mais subáreas da Ciência de Alimentos. A subárea Ciência de Alimentos (10 Programas) é a segunda denominação mais prevalente, com 16,4% dos Programas, seguida de Engenharia de Alimentos – 8 (13,1%) e Tecnologia de Alimentos – 6 (9,8%). Estas três denominações de programas são bem delimitadas pelas respectivas subáreas. Alguns Programas com denominação Engenharia e Ciência de Alimentos – 3 (4,9%) incluem as duas subáreas Ciência e Engenharia, as quais exigem formações diferenciadas e são destinadas a públicos distintos. Estas denominações surgiram de programas de pós-graduação com número elevado de docentes atuando nestas duas subáreas. Estes programas devem possuir duas Áreas de concentração para atender as especificidades destas duas subáreas e também às formações discentes distintas. Os Programas de pós-graduação com denominação Alimentos e Nutrição – 4 (6,6%) devem ter como ponto forte a Ciência de Alimentos associada à saúde. A Nutrição aplicada a Clínica está inserida na grande área da Saúde. Outras denominações são mais específicas, como por exemplo, os Programas em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados, os quais têm um foco mais restrito e específico a estes produtos alimentícios.

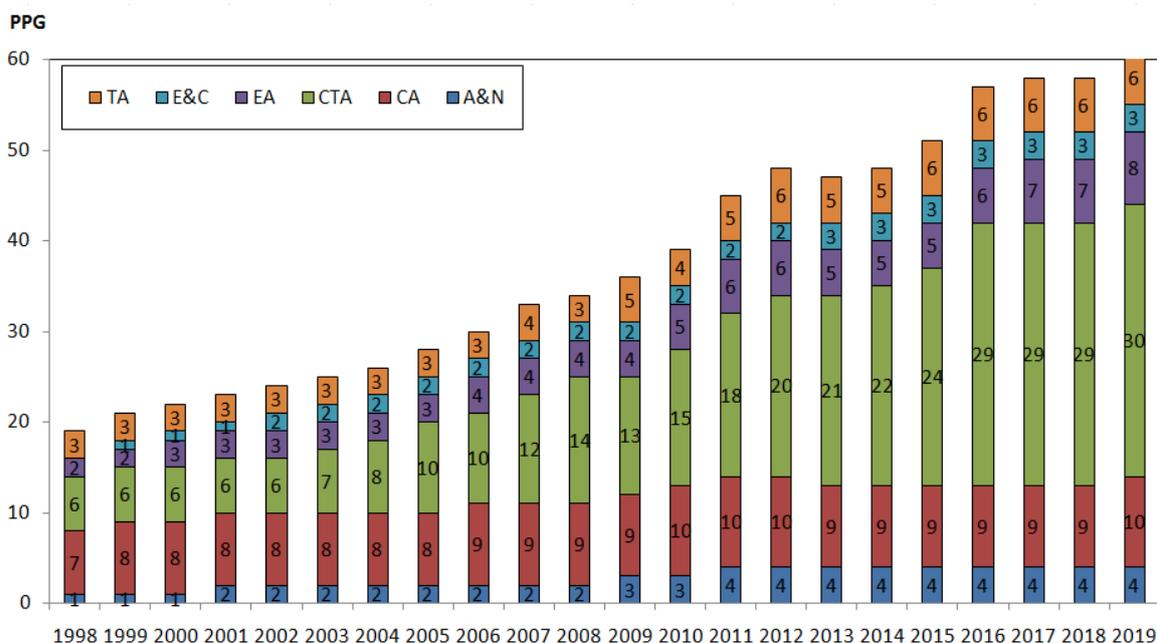


Figura 4. Distribuição de Programas de Pós-graduação na Área de Ciência de Alimentos por denominação no período de 1998 a 2019. TA – Tecnologia de Alimentos, E&C – Engenharia e Ciência de Alimentos, EA – Engenharia de Alimentos, CTA – Ciência e Tecnologia de Alimentos, CA – Ciência de Alimentos, e A&N – Alimentos e Nutrição.

Neste sentido, a área estimula que os programas de pós-graduação examinem a coerência e aderência de suas denominações com as atividades propostas pelo programa (linhas de pesquisa, projetos de pesquisa e disciplinas) para a devida adequação.

Deve-se ainda destacar que, na Área de Ciência de Alimentos, a modalidade mestrado profissional existe desde 2007. Mesmo que de forma tímida, principalmente frente ao grande potencial desta modalidade para a área, houve evolução do número de programas de mestrado profissional (Figuras 1 e 5). Atualmente são 8 os Cursos em funcionamento e um (1) aprovado recentemente (total de 9). Seis têm a denominação de Ciência e Tecnologia de Alimentos, um de Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados e dois em Tecnologia de Alimentos. A maior parte dos Cursos está localizada na região Sudeste – 5 (55,6%), seguido da região Sul – 3 (33,3%), e da região Centro-Oeste – 1 (11,1%). Não existem mestrados profissionais na área de Ciência de Alimentos nas regiões Nordeste e Norte. A modalidade profissional difere da Acadêmica em seu objetivo, que consiste na formação de pessoal diretamente relacionado/vinculado ao setor produtivo, com contribuição para o desenvolvimento tecnológico do país. Outro diferencial é a valoração da produção técnica, em contraponto da produção científica.

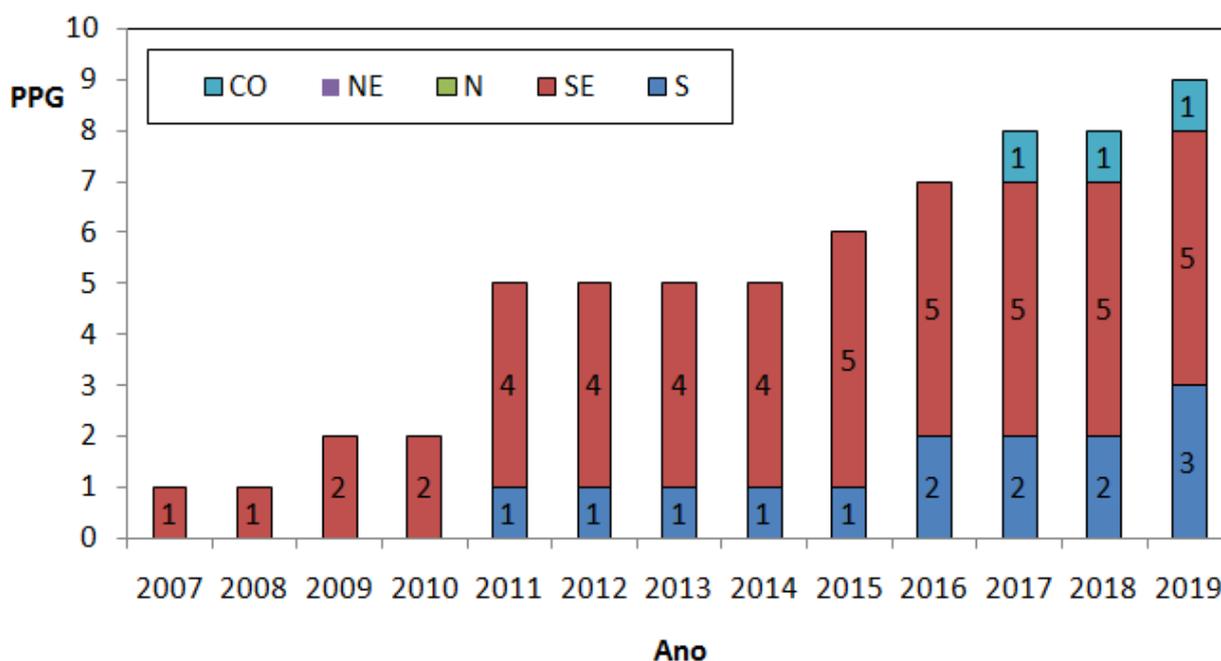


Figura 5. Evolução dos Cursos de Mestrado Profissional na área de Ciência de Alimentos por região do Brasil no período de 2007 a 2019.

Na última avaliação quadrienal (2013-2016) foram atribuídas aos Programas de Pós-graduação na área de Ciência de Alimentos as notas apresentadas no Anexo 1. A maioria dos programas de Pós-graduação recebeu a nota 3 (43,1%), seguido da nota 4 (29,3%), da nota 5 (19%), da nota 6 (5,2%) e da nota 7 (3,4%) (Figura 6). Os Programas de excelência (notas 6 e 7) estão localizados nas regiões Sudeste e Sul do país, assim como os Programas de Mestrado e Doutorado nota 5. Todos os cursos de Mestrado Acadêmico e de Mestrado Profissional apresentam nota mínima (3) para o funcionamento do mestrado. De forma similar, 50% dos Programas com Mestrado e Doutorado Acadêmicos apresentam a nota

mínima para o funcionamento do doutorado (nota 4). Estes estão distribuídos em todas as regiões do país. Desta forma, destaca-se necessidade de melhoria na qualidade dos cursos e programas para adequada formação de recursos humanos pelos Programas, como previsto pela Capes. Para melhoria da qualidade dos Programas de Pós-graduação, recomenda-se que estes avaliem as sugestões feitas na última avaliação quadrienal e que reavaliem a proposta do programa adequando-a ao novo perfil docente e aos avanços da Área de Ciência de Alimentos para melhoria da qualidade. A adequação da proposta do programa se torna imperativa também em função da valoração quantitativa e qualitativa deste quesito na próxima avaliação quadrienal.

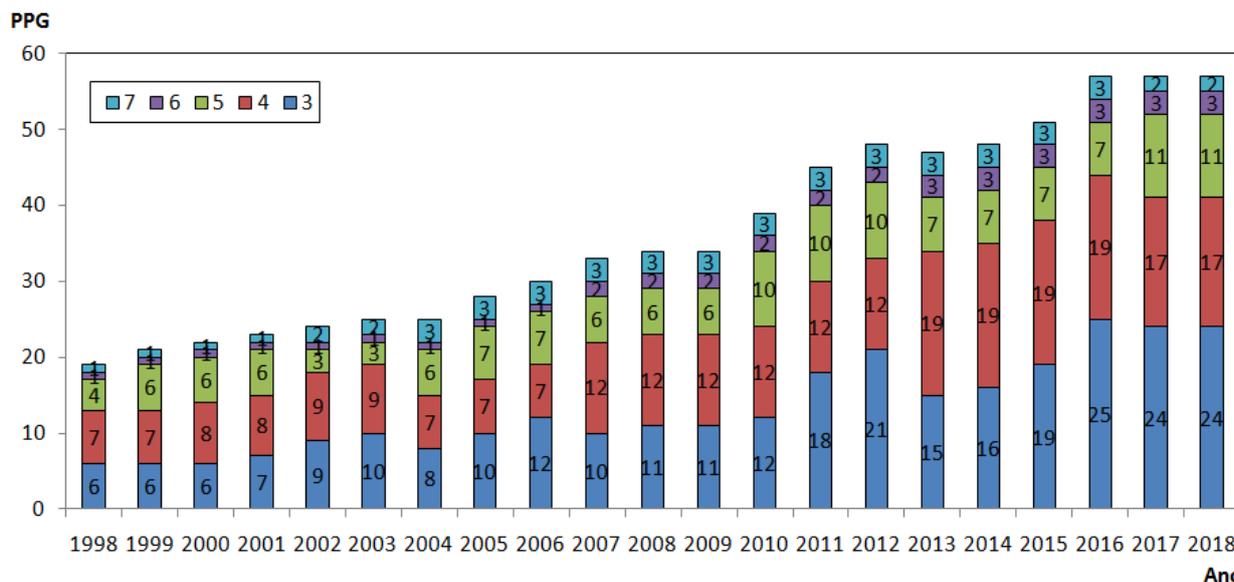


Figura 6. Evolução das notas atribuídas aos Programas de Mestrado Acadêmico, Mestrado e Doutorado Acadêmico e Mestrado Profissional na área de Ciência de Alimentos no período de 2007 a 2018.

No Anexo 1 estão também incluídos os programas recentemente aprovados por APCN, referentes à demanda 2017-2018. Os doutorados vinculados a mestrados já existentes mantiveram a nota do mestrado e os cursos novos estão sendo considerados ‘A’ – aprovado, até que passem por avaliação em um ciclo avaliativo completo (hoje quadrienal) da Capes.

Importante também destacar a necessidade de incremento quantitativo e qualitativo dos Programas de Pós-graduação na Área de Ciência de Alimentos nas regiões Nordeste, Norte e Centro-Oeste. Ainda, é imperativa a criação de Programas de Doutorado nestas regiões para fixação dos docentes recém contratados e com potencial para a formação de pessoal e para a promoção do desenvolvimento científico e tecnológico da área de Ciência de Alimentos nestas regiões carentes deste conhecimento.

### 1.3 A interdisciplinaridade na Área

A Área de Ciência de Alimentos guarda estreita relação com diversas outras áreas do conhecimento como pode ser visualizado na Figura 7. A área se caracteriza pela produção de conhecimento científico e tecnológico, interligando pesquisas básicas e aplicadas. As disciplinas que

compõem a área permitem o desenvolvimento de práticas nos setores da ciência, tecnologia, engenharia e saúde. A multidisciplinaridade e interdisciplinaridade são inerentes e necessárias à área e devido a complexidade e extensão das atividades que vão desde a produção dos alimentos (fazenda) até o consumo e saúde do consumidor. Desta forma, é possível observar um componente ou mais destas subáreas nas atividades dos Programas de Pós-graduação. Entretanto, estes componentes do conhecimento devem ser minoritários, para inserção do Programa na Área de Ciência de Alimentos.



Figura 7. Algumas áreas do conhecimento que apresentam correlação ou interdisciplinaridade com a área Ciência de Alimentos.

Outro aspecto importante para atender as características de multidisciplinaridade e interdisciplinaridade da área inclui a diversidade de formação dos docentes permanentes dos programas tanto na graduação, na pós-graduação e pós-doutoral. Ainda, cabe ressaltar a diversidade dos veículos utilizados para a produção intelectual, reforçando a multidisciplinaridade da área.

## 2. CONSIDERAÇÕES SOBRE O FUTURO DA ÁREA

### 2.1. Inovações, transformações e propostas

As ciências de alimentos estão em permanente evolução e transformação em função dos novos desafios, a exemplo das mudanças climáticas que afetam a qualidade e vida de prateleira dos produtos alimentícios. É necessário que os Programas se mantenham atualizados e sempre na fronteira do



conhecimento para a geração e produção científica relevante e de impacto. Importante ainda gerar conhecimento para a formulação de políticas públicas em alimentação e saúde, favorecendo a solução de problemas e principalmente elevar os patamares de saúde da população brasileira.

As atividades de inovação e empreendedorismo devem também ser almejadas e estabelecidas em parceria com Núcleos de Inovação Tecnológica – NIT (ou semelhantes) da Instituição. Deve-se buscar a realização de parcerias com o setor produtivo para a transferência de tecnologia. Para assegurar que as atividades do Programa se desenvolvam com sucesso, é essencial que haja o estabelecimento de ambiente de pesquisa com estrutura e mecanismos institucionais para a sua execução.

## **2.2. Planejamento dos Programas de Pós-graduação da área no contexto das instituições de ensino superior**

A área estimula que cada Programa estabeleça seu planejamento estratégico de forma coerente e alinhada aos seus objetivos e atividades ao Plano de Desenvolvimento Institucional. Considerando o perfil majoritariamente experimental da área é relevante envidar esforços no planejamento institucional do Programa para a otimização do uso de equipamentos na Instituição na forma de plataformas multiusuários, assegurando o bom funcionamento e manutenção dos equipamentos.

## **2.3. Adoção da autoavaliação como parte da avaliação dos Programas de Pós-graduação**

Os Programas deverão elaborar e implementar uma sistemática de autoavaliação coerente com os seus objetivos e alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional. As ferramentas que serão usadas na autoavaliação devem ser explicitadas e devem considerar as estratégias e metas estabelecidas pelo Programa. Na autoavaliação espera-se detectar os pontos fortes e também as fragilidades do Programa para permitir não só o aprimoramento, mas também as oportunidades para o estabelecimento de novas metas. O modelo de autoavaliação deve prever a participação de pessoas externas à Instituição, visando constante melhoria e aperfeiçoamento. O sistema empregado para a autoavaliação e os resultados obtidos devem ser tornados públicos pelos gestores.

## **2.4. Perspectivas de impacto dos Programas de Pós-graduação da área na sociedade**

A formação de mestres e doutores na área de Ciência de Alimentos impacta diretamente a sociedade pela disponibilização de profissionais altamente qualificados para atuação em diversas áreas: Instituições de ensino e pesquisa, em empresas ou instituições públicas e privadas, e em órgãos governamentais. Os impactos obtidos devem ser detalhados, assim como a repercussão destes na sociedade.

## **2.5. Perspectivas do processo de internacionalização dos Programas de Pós-graduação**

A internacionalização dos Programas deve ser almejada. Espera-se que estas atividades incluam o estabelecimento formal de parcerias internacionais para mobilidade acadêmica de docentes e discentes em intercâmbios bilaterais, definições de procedimentos para a diplomação em cotutela alinhados às políticas das Instituições. Também devem ser previstos: a oferta de disciplinas na língua inglesa e/ou



outras, a ida de discentes a Instituições de excelência no exterior (bolsas sanduíches), a vinda de docentes e discentes de instituições estrangeiras para o Programa, processos seletivos de discentes que possibilitem a parceria, participação em redes internacionais, captação de recursos estrangeiros, dentre outros. Ainda, a inserção internacional dos docentes será valorizada, levando-se em consideração a qualidade dos periódicos científicos utilizados com co-autoria discente, pela co-autoria com docentes no exterior e com participação discente, pela editoria de periódicos internacionais indexados, e pela coordenação ou participação em projetos científicos internacionais. A área também considera importante a participação de discentes e docentes dos programas, em eventos científicos internacionais de forma a favorecer o intercâmbio e cooperação em projetos de grande impacto.

## **2.6. Perspectivas de redução de assimetrias regionais e intrarregionais**

Na área de Ciência de Alimentos há assimetrias regionais e intrarregionais. Como descrito anteriormente: há uma concentração de Programas com notas mais altas nas regiões Sudeste e Sul. Este panorama gera o desafio de estimular as demais regiões do Brasil para criarem e consolidarem programas de pós-graduação na área para promover o desenvolvimento científico e tecnológico destas regiões e favorecer a permanência de jovens doutores recém concursados nestas regiões. Para minimizar esta assimetria, recomenda-se atrair pesquisadores seniores para missões de média e/ou longa duração nesses Programas. Ainda, ações de solidariedade e projetos colaborativos podem também contribuir na minimização desta discrepância. É importante que os programas busquem interações dentro do país de forma a qualificar ainda mais as dissertações e teses produzidas.

## **2.7. Visão da área sobre fusão, desmembramento e migração de Programas de Pós-graduação**

A legislação vigente estabelece procedimentos para a fusão, desmembramento e migração dos Programas de pós-graduação *stricto sensu*. Entende-se por fusão, o processo pelo qual dois ou mais Programas de Pós-graduação *stricto sensu* em funcionamento se unem para a formação de um novo Programa. A fusão é autorizada para Programas do mesmo nível e de níveis diferentes, mas da mesma modalidade, acadêmico ou profissional. A solicitação para a fusão deve ser feita à Área pela submissão formal de uma proposta com justificativa plausível e ciência dos envolvidos, atendendo os procedimentos da legislação vigente e não mera acomodação de grupos de docentes. O desmembramento é o processo no qual um Programa de pós-graduação *stricto sensu* em funcionamento tem a proposta, o quadro docente, os discentes e a infraestrutura subdivididos para compor um Programa existente ou para criar um ou mais novos Programas, desde que se mantenha, necessariamente, o Programa original.

A migração, por outro lado, consiste na transferência de um Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em funcionamento de uma instituição para outra, mantendo necessariamente suas características.

As solicitações para a fusão ou migração devem ser feitas à Área pela submissão formal de uma proposta com justificativa plausível e ciência dos envolvidos, atendendo os procedimentos da legislação vigente. A área poderá considerar as solicitações desde que as justificativas sejam pertinentes e promovam melhoria dos Programas. Por outro lado, o desmembramento deve ser feito por submissão



de um novo APCN. Entretanto, considerando a atual estrutura e composição de Programas de Pós-Graduação na Área, não seria recomendado o desmembramento de Cursos, a não ser mediante justificativa plausível e em Curso com número elevado de docentes.

## **2.8. Visão da área sobre a modalidade à distância**

Programas de pós-graduação *stricto sensu* na modalidade à distância foram recentemente autorizadas, conforme legislação vigente. Entretanto, visto que a área de Ciência de Alimentos inclui atividades de pesquisa experimental, de alta complexidade envolvendo laboratórios e equipamentos sofisticados e altamente especializados, as propostas de Programas de pós-graduação na modalidade à distância devem atender às características pontuais, imprescindíveis para o desenvolvimento do produto final do curso.

A Área de Alimentos considera que propostas de cursos de mestrado e doutorado na modalidade de ensino à distância (EAD) somente serão consideradas quando apresentadas por instituições que já possuam Programas de Pós-graduação *stricto sensu* consolidados na área na modalidade presencial e com nota maior ou igual a quatro, e que possuam comprovada experiência de sucesso na formação em nível de graduação na modalidade à distância, além do disposto na legislação vigente como ter, no mínimo Índice Geral de Cursos (IGC) de 4 e vínculo comprovado com o sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB). Ainda, na área de Alimentos, será requerida a apresentação das seguintes informações para apreciação de programas na modalidade EAD:

i) descrição detalhada das especificações pedagógicas do curso como materiais didáticos (digitais e impressos), disciplinas, atividades pedagógicas (regulares e complementares) e recursos didáticos (fóruns e chats, vídeos, encontros presenciais, biblioteca virtual, videoconferências, entre outros que se fizerem necessários);

ii) descrição detalhada do sistema de avaliação (presenciais, à distância, interativas, modalidades de atividades práticas, atividades de campo com orientação presencial, visitas técnicas, excursões didáticas);

iii) obrigatoriedade de, no mínimo, 50% das atividades de formação serem presenciais ao longo do curso;

iv) disponibilidade de polo de educação à distância na instituição proponente e nas instituições participantes;

v) disponibilidade integral de sistema de biblioteca on-line, com serviço de suporte remoto com instruções para uso; e

vi) presença de, pelo menos, 50% do corpo docente permanente com experiência prévia comprovada em ensino à distância.

## **2.9. Visão da área sobre a modalidade profissional**

Com relação ao mestrado e doutorado profissionais, a área apresenta um perfil promissor para implementação de Programas nesta modalidade. A área está inserida nas prioridades estratégicas de políticas públicas visando a agregação de valor ao produto agrícola, sustentabilidade e saúde, o que gera oportunidades ímpares. Considerando a crescente produção agrícola, o parque tecnológico-industrial



na área de alimentos no Brasil, o mercado em expansão, as especificidades regionais, os órgãos do Governo (prestadores de serviço e regulatórios), pode-se detectar um ambiente favorável para os Programas na modalidade profissional.

Em propostas de Doutorado Profissional, espera-se que os Programas apresentem caráter altamente inovador, respondendo às necessidades do setor produtivo com atuação qualificada e rigor metodológico. As parcerias com o setor produtivo devem ser apresentadas através de acordos de cooperação técnica e/ou documentos apropriados.

#### **2.10. Medidas de indução de interação com a educação básica ou outros setores da sociedade**

A área estimula a inserção social dos Programas de Pós-graduação tendo em vista o contexto nacional e a necessidade de impactar a sociedade, predominantemente com a educação básica. Estas atividades devem ser coerentes às atividades do Programa, devem estar regulamentadas e devidamente registradas e devem envolver os discentes. Estas iniciativas, nas diferentes formas de atuação, deverão ser valorizadas, e devem prever o desenvolvimento de materiais didáticos voltados ao ensino básico, atividades que despertem o interesse pelos alimentos na ciência, tecnologia e inovação, até o processo de promoção de qualidade da educação e da saúde.

#### **2.11. Visão da área sobre formas associativas**

A área estimula a criação de Programas em formas associativas ou em redes, principalmente com vistas a sanar as diferenças regionais. Para sua implementação, as justificativas devem estar bem caracterizadas, assim como a informação sobre as fontes de financiamento e a caracterização da inserção da proposta no âmbito da política de pós-graduação das Instituições envolvidas.

Também será incentivada a associação para estimular o crescimento de nova área das ciências de alimentos na fronteira do conhecimento.

#### **2.12. Visão da área sobre mecanismos de solidariedade (Minter/Dinter e Turma Fora de Sede)**

A área incentiva a interação entre Instituições com missões de solidariedade, como por exemplo, Minter e Dinter. A área estimula também que os Programas de excelência (notas 6 ou 7) criem mecanismos de cooperação com Programas com nota 3 e 4 ou com grupos que ainda não tem curso de pós-graduação *stricto sensu*. Estas ações de solidariedade devem priorizar regiões com baixa densidade de Programas na Área, para diminuir as assimetrias e contribuir com o desenvolvimento regional.

### **3. OUTRAS CONSIDERAÇÕES DA ÁREA**

Todos os Programas devem definir a sua missão, proposta de ação e abrangência. Estes devem ser baseados no potencial do corpo docente permanente e devem nortear as atividades do programa, e definir a relevância e impactos (locais, regionais, nacionais ou internacionais). Os Programas devem apresentar coerência na denominação, área de concentração, linhas de pesquisa, projetos de pesquisa do Programa (temáticos), e disciplinas. Os discentes devem ter perfil e formação compatíveis com a



**Ministério da Educação**  
**Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior**  
**Diretoria de Avaliação**  
**Ciência de Alimentos / 25.alim@capes.gov.br**

proposta do Programa. Deve-se ter uma boa estrutura curricular para propiciar uma base sólida de conhecimento ao aluno para o desenvolvimento de projetos de pesquisa fundamentados, relevantes e em temas da fronteira do conhecimento. Os resultados gerados devem ser revertidos em produção bibliográfica com o discente de alto impacto.



Ministério da Educação  
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
Diretoria de Avaliação  
Ciência de Alimentos / 25.alim@capes.gov.br  
ANEXO 1

Tabela. Programas de Pós-graduação na área de Ciência de Alimentos com as respectivas notas (avaliação quadrienal 2013-2016), Instituições e localização em funcionamento no país

Sub-Áreas	Sigla da IES	UF		Nota
<b>Alimentos e Nutrição</b>	FUFPI	PI	ME/DO	4
	UNESP-ARAR	SP	ME/DO	4
	UNICAMP	SP	ME/DO	5
	UNIRIO	RJ	ME/DO	4
<b>Ciência de Alimentos</b>	UFBA	BA	ME/DO	4
	UNICAMP	SP	ME/DO	7
	UEL	PR	ME/DO	4
	UEM	PR	ME/DO	5
	UFLA	MG	ME/DO	6
	UFMG	MG	ME/DO	4
	UFRJ	RJ	ME/DO	5
	UFSC	SC	ME/DO	6
	USP	SP	ME/DO	5
	<b>Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>	FUFSE	SE	ME
FUPF		RS	ME	3
IFMT		MT	ME	3
UFPEL		RS	ME/DO	5
ITAL		SP	ME	3
UDESC		SC	ME	3
UEPG		PR	ME/DO	4
UFC		CE	ME/DO	4
UFES		ES	ME	3
UFFS		SC	ME	3
UFG		GO	ME/DO	4
UFGD		MS	ME	3
UFPA		PA	ME/DO	4
UFPB-JP		PB	ME/DO	4
UFRGS		RS	ME/DO	5
UFRPE		PE	ME	3
UFRRJ		RJ	ME/DO	4
UFSM		RS	ME/DO	4
UFT		TO	ME	3
UFV		MG	ME/DO	5
UFVJM		MG	ME	3
USP-ESALQ		SP	ME/DO	4
<b>Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados</b>		UNOPAR	PR	ME



Ministério da Educação  
 Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
 Diretoria de Avaliação  
 Ciência de Alimentos / 25.alim@capes.gov.br

Continua...

Tabela. Programas de Pós-graduação na área de Ciência de Alimentos com as respectivas notas (avaliação quadrienal 2013-2016), Instituições e localização em funcionamento no país

Sub-Áreas	Sigla da IES	UF		Nota
Engenharia de Alimentos	UEM	PR	ME	3
	UFCG	PB	ME	A
	UFLA	MG	ME	A
	UFSC	SC	ME/DO	6
	UFPR	PR	ME/DO	5
	UFU	MG	ME	3
	UNICAMP	SP	ME/DO	7
	URI	RS	ME/DO	4
	USP	SP	ME/DO	4
Engenharia e Ciências de Alimentos	FURG	RS	ME/DO	5
	UESB	BA	ME/DO	4
	UNESP-SJRP	SP	ME/DO	5
Tecnologia Agroalimentar	UFPB-JP	PB	ME	3
Tecnologia de Alimentos	IFCE	CE	ME	3
	UNICAMP	SP	ME/DO	5
	UTFPR	PR	ME	3
Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profissional	IFRJ	RJ	MP	3
	IFSUDESTEMG	MG	MP	3
	IFSULDEMINAS	MG	MP	3
	IFTM	MG	MP	3
	UFPEL	RS	MP	3
	UERGS	RS	MP	A
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados - Profissional	UFJF	MG	MP	3
Tecnologia de Alimentos - Profissional	IFGOIANO	GO	MP	3
	UTFPR	PR	MP	3