



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO  
UFRJ



**PPGCAL**  
Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos



**instituto de química**  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

# Seminários de Acompanhamento – CAPES

## PPG em Ciência de Alimentos UFRJ (PPGCAL)

2015



**CAPES**



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO

UFRJ



PPGCAL

Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos



instituto de química

Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Evolução dos Conceitos do PPGCAL nas Avaliações Trienais

TRIÊNIOS				
1999-2000	2001-2003	2004-2006	2007-2009	2010-2012
4	5	6	5	4



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO

UFRJ



PPGCAL  
Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos



instituto de química  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Linhas e Projetos de Pesquisa

- **Projeto Isolado**
  - Inserção Social e Extensão Pró-Ciência
- **Biotecnologia de Alimentos (4 projetos)**
  - Biotecnologia na obtenção de bio-moléculas: vias fermentativas e enzimáticas
  - Biotecnologia no desenvolvimento de produtos: alimentos fermentados, probióticos e vacinas vivas
  - Enzimas na indústria de alimentos: produção, caracterização e aplicações tecnológicas
  - Identificação e caracterização de organismos de interesse na área de alimentos
- **Bioutilização de nutrientes e compostos bioativos (4 projetos)**
  - Bioutilização e atividade biológica de compostos bioativos de alimentos
  - Doenças crônicas: determinantes genéticos, metabolismo de nutrientes e prevenção
    - Metabolismo de carotenóides, compostos fenólicos e lipídeos em seres humanos e modelos celulares
    - Metabolismo e homeostase de nutrientes em indivíduos de elevada demanda nutricional: gestação e lactação humanas e atletas



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO

UFRJ



instituto de **química**  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Projetos de Pesquisa (cont.)

- Contaminantes da Cadeia Alimentar (4 projetos)

- Ecologia microbiana em alimentos frescos, resfriados e processados por fermentação: uma abordagem molecular
- Identificação e quantificação de patógenos em alimentos e serviços de alimentação
- Qualidade e conservação de alimentos de origem animal: investigações moleculares
- Resíduos de insumos empregados no agronegócio como contaminantes da cadeia alimentar

- Química de Alimentos (6 projetos)

- Autenticidade, fraudes e rastreabilidade de alimentos
- Óleos vegetais comestíveis: composição química, qualidade, estabilidade e propriedades físicas e funcionais
- Polímeros hidrossolúveis em alimentos
- Proteínas em alimentos: investigação por abordagens moleculares e proteômicas
- Química, qualidade e bioatividade de café, frutos, laticínios, soja, plantas comestíveis brasileiras e outros alimentos
- Química do aroma e propriedades sensoriais dos alimentos e suas inter-relações



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO  
UFRJ



PPGCAL  
Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos



instituto de química  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Projetos de Pesquisa (cont.)

- Transformações da Matéria-Prima Alimentar (6 projetos)

- Emulsões em alimentos: desenvolvimento, estabilidade e aplicações
- Inovações na formulação e desenvolvimento de produtos, estudos de consumidor e transferência de tecnologias
- Microencapsulamento e nanoencapsulamento de nutrientes, aromas, corantes naturais, células vivas, substâncias reguladoras do metabolismo, antioxidantes e outras substâncias bioativas
- Tecnologias de membranas no desenvolvimento de produtos alimentícios e no aproveitamento de resíduos e co-produtos agro-industriais
- Tecnologias emergentes e novas aplicações no desenvolvimento e valoração de produtos, compostos bioativos e aditivos em alimentos
- Valoração de resíduos e co-produtos agroindustriais: obtenção de compostos bioativos e insumos para a indústria de alimentos



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO  
UFRJ



PPGCAL  
Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos



instituto de química  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Avaliação Trienal CAPES – 2010-2012

### Resultados PPGCAL – Corpo Docente

No 1º Fórum do PPGCAL (2014) → Necessidade de credenciamento rigoroso



Renovação do Corpo Docente

Credenciamento: comissão externa; três professores (PQ1); dois da UFRJ (IQ e IBqM) e uma da USP.

A comissão recomendou:

- O credenciamento de diversos docentes do PPGCAL, principalmente nos casos de reduzida atuação no PPG no último triênio.
- O credenciamento de seis novos docentes, cinco dos quais foram credenciados já nesse triênio, duas como Permanentes, duas colaboradoras e um Visitante. Redução do Nº de Permanentes de 18 para 15.
- Atualmente, PPGCAL conta com 19 docentes (15 permanentes): Colaboradores 16%; Externos 21%



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO  
UFRJ

PPGCAL  
Programa de Pós-Graduação  
em Ciência de Alimentos

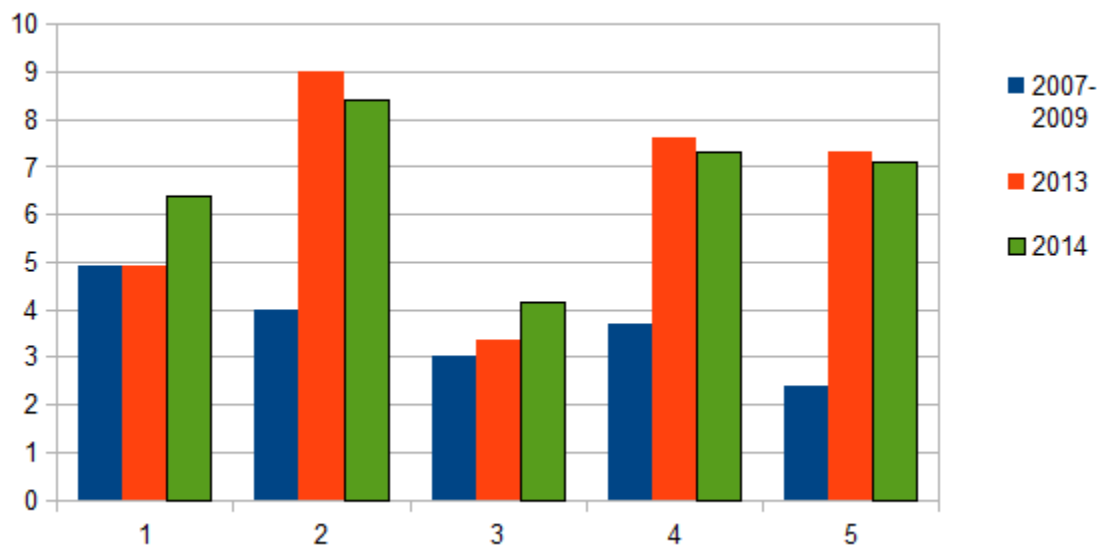


instituto de química  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Evolução – Produção Intelectual

Como o PPGCAL se compara com PPG 6 e 7

Nº Artigos (total)/DP\*ano



- 1- UNICAMP – CA
- 2- UNICAMP – Eng. Alim.
- 3- USP – CA
- 4- UNICAMP – Alim. Nutr.
- 5- UFRJ – CA





UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO  
UFRJ



instituto de química  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

## Ações Selecionadas – Quadriênio 2013-2016

### Ações Pós-Fórum PPGCAL:

- Rigoroso credenciamento de docentes.
- Exigência de artigo QUALIS A1 a B2 aceito para defesa de doutorado
- Atividades de redação científica em inglês:
  - Prova de avaliação do nível dos alunos;
  - Vagas (08) no curso de Scientific Writing and Publication Ethics (UFRJ);
  - Dois docentes do PPGCAL atenderam ao curso PDSA da Profa. Maria Ângela Meireles;
  - Workshop Scientific Writing da Publicase (30 vagas) – 18 e 19/08/2015;
- Internacionalização: 1. Alunos estrangeiros (DSc); 2. Cooperação internacional (CAPES-Udelar; CAPES-PDSE; Texas A&M).



CAPES