

MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO LEITE E DERIVADOS

→ Área de Concentração: Ciência de Alimentos

→ Comissão de Pós-graduação:

Virgílio de Carvalho dos Anjos (Coordenador – UFJF)

Marco Antônio Moreira Furtado (Vice-Coodenador – UFJF)

Nívea Maria Vicentini (Embrapa Gado de Leite)

Vanessa Aglaê Martins Teodoro (EPAMIG/ILCT – Instituto de Laticínios Cândido Tostes)

Slide 1: características do curso

- **O Mestrado está focado na formação de recursos humanos para atender à crescente demanda da cadeia do leite.**
- **Curso multi-institucional (UFJF, Embrapa Gado de Leite, EPAMIG – Instituto de Laticínios Cândido Tostes) e multidisciplinar envolvendo profissionais da área de Alimentos, Farmácia, Química, Física, Nutrição, Administração, etc...)**

Slide 2: Itens de destaque para o programa

- **Mestrado em números**: 45 defesas até o momento; 20 docentes permanentes; 41 alunos matriculados (5 que devem defender até maio-agosto/2015); 10 alunos matriculados em disciplina isolada; 18 docentes estão orientando alunos; 27 disciplinas, sendo 2 obrigatórias, 1 obrigatória escolhida entre 3 e 22 eletivas.
- **Linhas de pesquisa**: qualidade do leite e derivados, novos produtos e processos, gestão do agronegócio do leite e derivados.
- Fundado em 2009 o curso começou com 2 bolsistas PQ-2 do CNPQ. Atualmente tem 3 docentes bolsistas PQ-2 e um bolsista PQ-1D.
- Financiamento para a pesquisa, o curso captou no período de 2010 a 2012 ~ **4,5 milhões de reais**, sendo **2,6 milhões em projetos institucionais FINEP-PROINFRA e PRO EQUIPAMENTOS/CAPES**, dos quais o mestrado é parceiro e usuário, e ~ **1,7 milhões de reais em projetos individuais apoiados pela FAPEMIG, FAPEMIG/SECTES (Polo do Leite), EMBRAPA e CNPQ**. Inclusos recursos disponibilizados pela **UFJF**, editais ou apoio ao curso, totalizando aproximadamente **200 mil reais**.
- O financiamento das empresas envolvidas no curso se dá normalmente de forma indireta, via disponibilização das condições para a execução do plano de trabalho do aluno, financiando viagens, compra de material de consumo e serviços.

Slide 3: produção docente e discente; produção vinculada aos discentes

● Produção Docente:

Produção	2012	2013	2014
Artigos	49	22	20
Livros	2	4	1
Capítulos de Livros	3	3	0
Textos em Jornais e Revistas	44	46	3
Produção Técnica	23	54	54
Trabalhos publicados em Anais de Congresso	34	38	37

● Produção Discente:

Produção	2012	2013	2014
Artigos	2	9	8
Livros	0	0	0
Capítulos de Livros	0	1	0
Textos em Jornais e Revistas	2	1	1
Produção Técnica	1	6	8
Trabalhos publicados em Anais de Congresso	13	15	17

Slide 4: informações que diferenciam o PPG dos demais, demandas de vagas e vagas abertas

- Brasil é o 3º maior produtor mundial de leite. Brasil é o 13º lugar em produtividade (litros/ animal). Minas Gerais maior produtor de leite do Brasil com aproximadamente 1/3 da produção nacional (10 bilhões de litros/ ano).
- Juiz de Fora é sede do único mestrado profissional em ciência e tecnologia de leite e derivados do país. Parceria UFJF, EPAMIG e EMBRAPA/ Gado de Leite.
- Demandas de vagas (~40 a 50) e são oferecidas 15 vagas por ano.

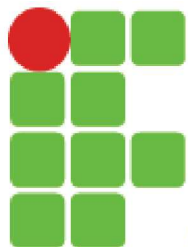
Slide 5: Inserção Social e Mercado de trabalho

→ **Inserção Social:** O curso tem formado, em média 15 mestres por ano que retornam às suas funções de origem levando, um conjunto de conhecimentos científicos e tecnológicos que deverão ser aplicados em seu ambiente de trabalho (**Institutos Federais, Empresas, Órgãos de fiscalização estaduais e pequenos empresários**).

Espera-se que o conteúdo das dissertações possam influenciar direta os procedimentos adotados pelas empresa de origem, otimizando processos e comercializando novos produtos.

→ **Desenvolvimento de instrumentação** para a cadeia produtiva do leite. Uma **empresa de tecnologia criada**.

→ **Interfaces com a Educação Básica:** O contato com a educação básica se dá através da participação de alunos de Iniciação Científica Júnior dos programas BIC-Jr da UFJF e BIC Jr da FAPEMIG. O Prof. Marcelo Otênio teve destaque nesse item, orientando 20 alunos de IC Jr, no projeto “Construção de uma estratégia para o conhecimento da bacia hidrográfica e do manejo dos recursos naturais baseada no Agente Local de Desenvolvimento Comunitário (ALDC)”, que é conduzido pela Embrapa Gado de Leite e Emater-MG com financiamento da Embrapa.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUL DE MINAS GERAIS

Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Coordenadora: Brígida Monteiro Vilas Boas

Vice-coordenadora: Aline Manke Nachtigall

Características

- Mestrado profissional.
- Sede: Câmpus Machado.
- Inserção do IFSULDEMINAS (indústrias alimentícias *Café).
- Docentes:
 - IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, Muzambinho, Pouso Alegre e Inconfidentes.
 - Universidade Federal de Lavras.
- Linhas de pesquisa:
 - Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios
 - Gestão da Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Destques do programa

- Verticalização do ensino: técnico, graduação e mestrado.
- Setores produtivos.
- Parceria com indústrias alimentícias.

Produção científica

Aprovação do mestrado em abril de 2015.

Primeira turma: 2º semestre de 2015.

Início das aulas: 21/08/2015.

Processo seletivo em andamento

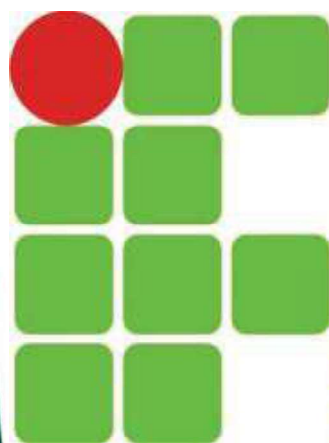
3 etapas: prova, plano de trabalho e currículo.

Vagas: 10

Inscrições: 66

Processo seletivo: 45

*Candidatos com experiência profissional



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GOIANO
Campus Rio Verde - GO

Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos

MESTRADO PROFISSIONAL

Coordenadora: **Prof^a. Dra. Mayra Martins Lima**

Início: maio de 2015

Linhas de pesquisa

- Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
- Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Aulas

Concentradas sextas e sábados;

Disciplinas Obrigatórias: Análise, Microbiologia, Química e Bioquímica de Alimentos, Estatística e Inglês.

NOME			PRODUÇÃO DOCENTES										
			Bibliográfica					Técnica					
			AP	LIV	TA	OPB	TPB	AT	CCD	OE	DT	OPT	TPT
Celso Martins Belisário	Geral	29	4	0	8	1	13	3	4	5	0	4	16
	Recente	18	1	0	8	1	10	1	1	5	0	1	8
Cibele Silva Minafra	Geral	125	16	0	92	0	108	10	2	2	1	2	17
	Recente	53	8	0	41	0	49	0	2	2	0	0	4
Edmar Soares Nicolau	Geral	165	49	1	80	13	143	1	4	0	0	17	22
	Recente	45	19	0	17	0	36	1	4	0	0	4	9
Geovana Rocha Plácido	Geral	108	15	0	80	0	95	6	0	7	0	0	13
	Recente	25	7	0	17	0	24	0	0	1	0	0	1
Letícia Fleury Viana	Geral	42	3	0	30	0	33	8	0	1	0	0	9
	Recente	17	2	0	14	0	16	1	0	0	0	0	1
Márcio Caliari	Geral	230	81	0	146	0	227	0	0	0	1	2	3
	Recente	75	59	0	13	0	72	0	0	0	1	2	3
Marco Antonio Pereira da Silva	Geral	180	19	0	161	0	180	0	0	0	0	0	0
	Recente	138	11	0	127	0	138	0	0	0	0	0	0
Mariana Buranelo Egea	Geral	83	11	2	51	6	70	11	0	2	0	0	13
	Recente	61	11	2	38	0	51	8	0	2	0	0	10
Mayra C. Peixoto Martins Lima	Geral	15	2	0	9	0	11	0	1	3	0	0	4
	Recente	9	1	0	5	0	6	0	1	2	0	0	3
Melissa Cássia F. Boldrin Freire	Geral	18	0	0	5	8	13	5	0	0	0	0	5
	Recente	4	0	0	2	0	2	2	0	0	0	0	2
Osvaldo Resende	Geral	376	107	0	231	0	338	9	5	10	0	14	38
	Recente	223	67	0	144	1	212	5	0	6	0	0	11
Priscila Alonso dos Santos	Geral	94	30	0	52	0	82	7	0	4	0	1	12
	Recente	39	16	0	19	0	35	0	0	3	0	1	4

AT: Artigo em Periódico

LIV: Livro

TA: Trabalho em Anais

OPB: Outras Publicações Bibliográficas

AT: Apresentação de Trabalho

CCD: Curso de Curta Duração

OE: Organização de Eventos

DT: Desenvolvimento de Técnica

OPT: Outras Publicações Técnicas

NOME	PRODUÇÃO DISCENTES									
	Bibliográfica					Técnica				
	AP	LIV	TA	OPB	TPB	AT	CCD	OE	OPT	TPT
Bheatriz Silva Moraes de Freitas			3		3			6		6
Daiane Costa dos Santos					0			1		1
Diogo Cunha Furtado	7		11		18	3		2		5
Eduardo José Borges		1	6		7		1	4	4	9
Janaina Lacerda de Oliveira			7		7					0
Keyla rezende Barcelos			11		11		22			22
Lamonier Antônio Nery Rodrigues			1		1			1		1
Marcel Alexandre da Silva Souza			2	3	5					0
Milena Figueiredo de Sousa			4		4			1		1
Patrícia Proto Guimarães					0					0
Yasmine Ariadne Andrade Martins	1		23		24			2	1	3

AT: Artigo em Periódico
 LIV: Livro
 TA: Trabalho em Anais
 OPB: Outras Publicações Bibliográficas

AT: Apresentação de Trabalho
 CCD: Curso de Curta Duração
 OE: Organização de Eventos
 DT: Desenvolvimento de Técnica
 OPT: Outras Publicações Técnicas

Crescimento da participação de Goiás no PIB nacional:

Atividades	1995	2000	2005	2010
PIB Total	100,00	100,00	100,00	100,00
Agropecuária	13,87	14,01	13,36	14,1
Indústria	20,43	24,02	25,97	26,6



Aumento!

Região Centro-Oeste no cenário nacional de Pós-Graduação

REGIÃO	Programas e Cursos de pós-graduação					Totais de Cursos de pós-graduação			
	Total	M	D	F	M/D	Total	M	D	F
<u>Centro-Oeste</u>	315	137	7	40	131	446	268	138	40
<u>Nordeste</u>	768	359	18	102	289	1.057	648	307	102
<u>Norte</u>	202	100	4	33	65	267	165	69	33
<u>Sudeste</u>	1.777	411	30	294	1.042	2.819	1.453	1.072	294
<u>Sul</u>	819	288	7	120	404	1.223	692	411	120
Brasil:	3.881	1.295	66	589	1.931	5.812	3.226	1.997	589

Fonte: SNPG

Data Atualização: 20/03/2015

[Exportar dados para excel](#)

Legenda:

M - Mestrado Acadêmico

D - Doutorado

F - Mestrado Profissional

M/D - Mestrado Acadêmico/Doutorado

2ª menos favorecida

6,7% dos cursos de mestrado profissional do país

Crescimento
agropecuário
+ indústria



Carência de
Pós-
Graduação



Mestrado
Profissional

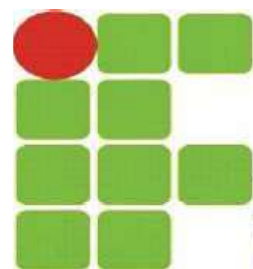
IF Goiano
Campus Rio
Verde

CONTATO:

Mayra C. Peixoto Martins Lima

E-MAIL:

mayra.martins@ifgoiano.edu.br



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO DE JANEIRO

Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA)

Área de Concentração:

Ciência de Alimentos/ 50700006 - CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

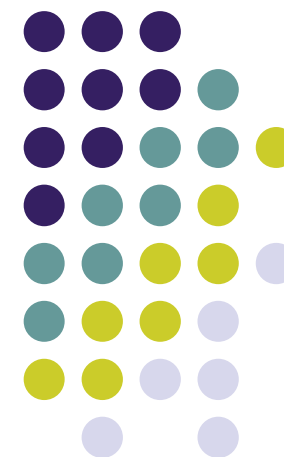
Comissão do PPG:

Marcia Cristina da Silva

Renata Santana Lourenzo Raices

Adriano Gomes da Cruz

Janaína dos Santos Nascimento



Características do PCTA



- Aprovado em 2009/2010 - Início em 2011
- Convênio com Embrapa Agroindústria de Alimentos
- Público-alvo: Alunos vinculados à indústrias e empresas na área de alimentos (preferencialmente)
- Principal objetivo: Desenvolver **competências no aluno que justifiquem no final do curso, sua inserção e maior eficiência/eficácia no mercado de trabalho**

Proposta Curricular do PCTA



- Linhas de pesquisa do PCTA.
 1. Segurança de Alimentos
 2. Tecnologia, Biotecnologia e Inovação na Cadeia Produtiva de Alimentos
- Incentivo à Inovação: Disciplina “INOVAÇÃO, TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS”.
- Integração com alunos do curso técnico de Alimentos

Produção docente e discente



- Produção Docente:

Ano / Tipo	Artigos	Resumos em anais	Produção técnica	Patente
2013	55	69	34	1
2014	30	64	43	1

- Produção Discente (Docente com discente):

Ano / Tipo	Artigos	Resumos em anais	Produção técnica	Patente
2013	5	7	8	0
2014	5	17	3	1

Demandas de vagas e vagas abertas/ Inserção no Mercado de trabalho



- **Demanda de vagas:**

- ❑ Concurso (2014/2015): 45 (13 vagas) - relação candidato/vaga = 3,5
- ❑ Concurso (2013/2014): 25 (10 vagas) - relação candidato/vaga = 2,5
- ❑ Vagas abertas (2015/2016): 13 vagas

- **Indicadores – Mercado de trabalho**

- ❑ Manuais técnicos (produtos e processos) e patentes foram elaborados e estão em fase de publicação.

Ex.: **Manuais** [“Otimização do uso do umbigo de banana com a produção de geleias”; “Prevenção da contaminação bacteriana no lactário”; “Produção artesanal de farinha de okara”; “Cartilha de treinamento de manipulador de alimentos para Rede Hoteleira”; “Manual de boas práticas de estocagem e transporte para indústria de refrigerantes”]; **Patentes**: “Desenvolvimento de tecnologia de queijo minas frescal probiótico, reduzido em sódio adicionado de arginina” & “Desenvolvimento de Requeijão cremoso reduzido de sódio com probióticos microencapsulados por spraychiling”.

- ❑ Alunos egressos relatam a aplicação de conhecimentos adquiridos no curso para aperfeiçoamento das atividades que desenvolvem nas indústrias e empresas em que atuam.

Inserção social



- Os alunos do mestrado PCTA desenvolvem suas dissertações em conjunto com os alunos do ensino médio-técnico do curso de alimentos, que recebem bolsas de pesquisa institucionais (IFRJ) ou de órgãos de fomento (CNPq e FAPERJ)
- **2013:** Aluna Norma Castelo Branco Schiavo, com o trabalho intitulado "Avaliação Microbiológica e controle de qualidade sanitária de doces produzidos pela agricultura familiar no município de Cardoso Moreira", estimulou a publicação de um Manual de Operações da Conab (MOC), para todo o Brasil (01/09/14) – publicação em jornal local, da notícia: "Programa de Aquisição de Alimentos beneficia mais de 2 mil pessoas em Cardoso Moreira" (03/10/2013);
- **2014:** Elaboração de minuta para firmar um convênio de cooperação técnica com a unidade Grande Rio da CENTRAL DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO S.A (CEASA) para desenvolvimento da dissertação da aluna Jane Azevedo Marques de Araujo.
- **2014:** Convênio de cooperação técnica com a empresa Vale Mais, onde, entre outros objetivos, há a parceria para doação da matéria-prima (biomassa de banana verde) que foi utilizada desenvolvimento da dissertação da aluna Muriel Carneiro
- **2015:** Reportagem na revista Saúde, Editora Abril referente a dissertação da aluna Taissa Luz Felício : Queijo Probiótico reduzido de sódio com arginina)