



**Universidade Federal do Pará**  
**Instituto de Tecnologia**  
**Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**



**Área de Concentração:**

- Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Linhas de Pesquisa:**

- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal
- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
- Compostos Bioativos

**Comissão de Pós-graduação:**

- Coordenadora: Profa. Dra. Lúcia de Fátima Henriques Lourenço
- Vice-Coordenador: Prof. Dr. Antonio Manoel da Cruz Rodrigues

# Características do Curso

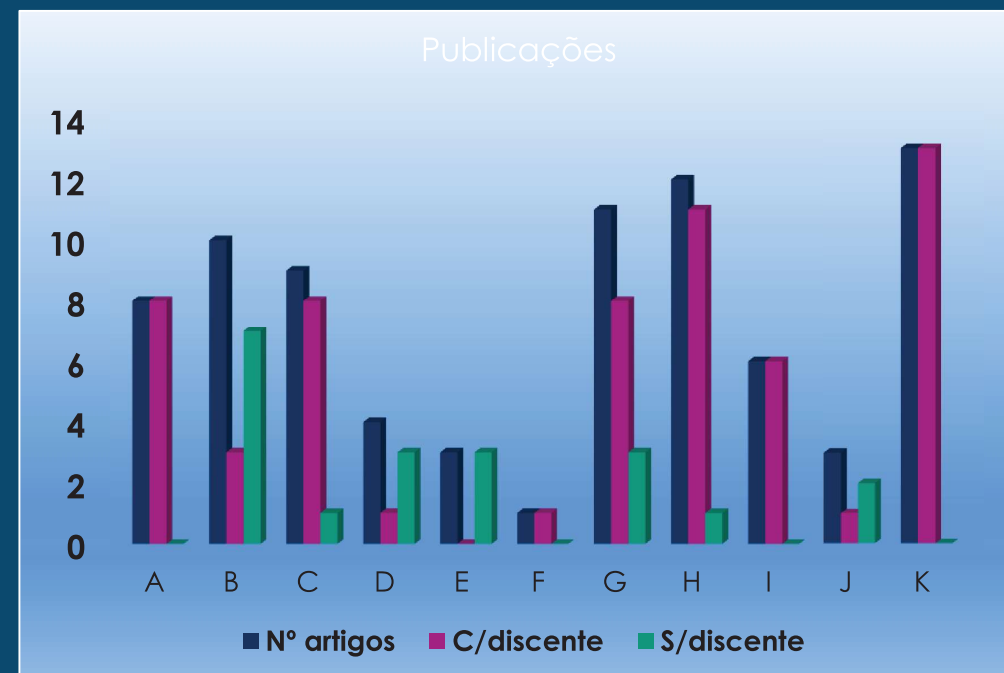
- ✓ **Início do Curso** : março 2004 (M); 2012 (D)
- ✓ **Número de Docentes Permanentes** : 11 M/6D
- ✓ **Numero de Discentes Regulares** : 47 (M) 30 (D)
- ✓ **Número de Dissertações defendidas ate dez/2014**: 124
- ✓ **Numero de Bolsas**: 44 (M); 27 (D)
- ✓ **Tempo médio de titulação**: 26 meses (M)
- ✓ **Processo seletivo**: semestral (M); fluxo continuo (D)
- ✓ **Perfil dos candidatos**:
  - ✓ engenharias (alimentos, química, pesca), farmácia, nutrição, veterinário, agrônomo
  - ✓ Várias regiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Peru, Equador, Venezuela)
  - ✓ Histórico personalizado

# Destques do PPGCTA

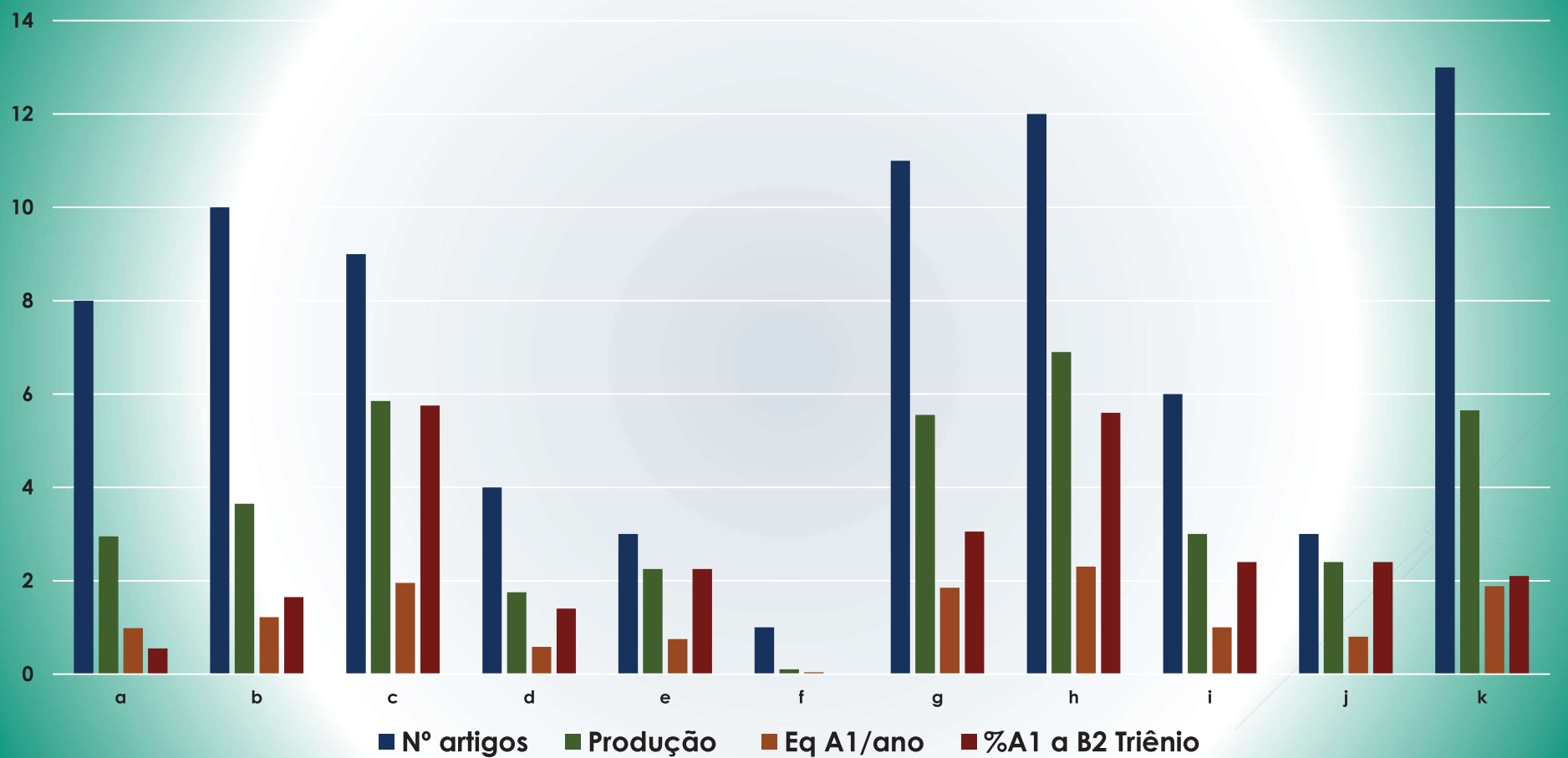
- ✓ Único Programa da Área de Ciência de Alimentos na Região Norte (M/D)
- ✓ Biodiversidade regional
- ✓ Corpo Docente jovem
- ✓ Produção vinculada com discentes
- ✓ Projetos interinstitucionais (PROCAD (UFV,UFSC,UNICAMP), Casadinho (UNICAMP), Universidade Minho.
- ✓ Forte apoio Institucional (programas voltados a Pós-graduação – PACI, PAPQ), disponibilidade de novas vagas para docentes
- ✓ Participação em vários programas para atração de discentes OEA, PEC-PG, PDSE e Pós-Doc

# Produção do PPGCTA

Docentes	Nº artigos	C/discente	S/discente
A	8	8	0
B	10	3	7
C	9	8	1
D	4	1	3
E	3	0	3
F	1	1	0
G	11	8	3
H	12	11	1
I	6	6	0
J	3	1	2
K	13	13	0
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>20</b>



Produção 2013/2014/2015



# Informações que Diferenciam o PPG

- ✓ O PPGCTA foi o primeiro PPG da área de Ciência de Alimentos da Região Norte a aprovar o Doutorado
- ✓ Atualmente é o único PPG da área na Região Norte
- ✓ Biodiversidade - ineditismo
- ✓ Relação candidato vaga médio: 9:1 (M); 5:1 (D)
- ✓ UFPA maior IES da Região Norte : desenvolve e apoia várias ações de extensão junto a comunidade
- ✓ Desenvolvimento de pesquisas aplicadas junto as empresas: treinamentos e cursos técnicos, controle de qualidade



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**CENTRO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA**  
**E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**



**Seminário de acompanhamento da área de  
Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA**

**Agosto-2015**



# PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



▪ PPGCTA ▪

**Mestrado (mês/ano início): 03/1978 (37 anos)**

**Doutorado (mês/ano início): 03/2000 (25 anos) “Bodas de Prata”**

**Coordenador: Flávio Luiz Honorato da Silva**

**Vice-coordenadora: Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga**

**Secretária: Lindalva Nobrega**

**Email: [ppgcta@ct.ufpb.br](mailto:ppgcta@ct.ufpb.br) (Secretaria)**

**Telefone: (83) 3216-7269**



## MUDANÇAS OCORRIDAS – 2012-2015/PPGCTA

Nova Resolução ▪ RESOLUÇÃO Nº 56/2014

Novas regras de credenciamento ▪

Aumento da produção intelectual ▪ Periódicos de alto impacto e Patentes

Aumento no número de discentes ▪ (76 em 2012 – 83 em 2015) – contemplados com bolsas

Diminuição do tempo de titulação ▪

# Corpo Docente

---



- Aumento do corpo docente ▪ 50%  
Bolsistas de Produtividade (18 docentes, 9 BP)
- Melhoria do quadro de disciplinas ofertadas
- Melhoria da infraestrutura laboratorial

# Corpo Discente



## QUADRO DISCENTES - EGRESSOS

2015

144 Mestrandos

39 Doutorandos

**TOTAL: 183**

**Seleção para Mestrado**

**75 inscritos**

**Seleção para Doutorado**

**50 inscritos**

## QUADRO DISCENTES – 2015

32 Mestrandos

51 Doutorandos

**TOTAL: 83**



## Instituições Parceiras

2 PNPDs

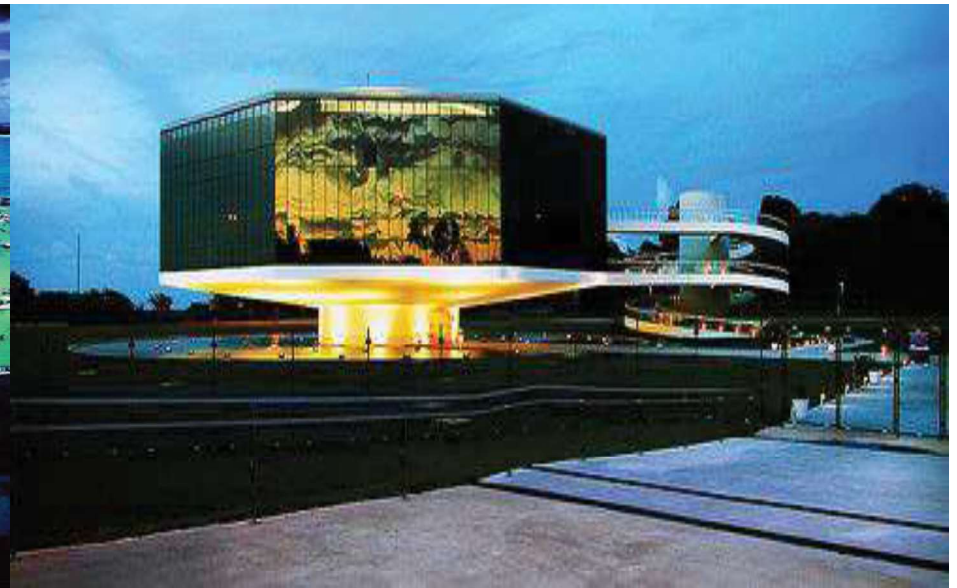
25 novos Projetos

Internacionalização  
Período 2012-2015

- ✓ 6 Projetos de Cooperação Internacional
- ✓ 10 discentes em Doutorado Sanduiche







[flavioluizh@yahoo.com.br](mailto:flavioluizh@yahoo.com.br)  
[rcqueiroga@uol.com.br](mailto:rcqueiroga@uol.com.br)  
Site:  
<http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta/>



**COMISSÃO COORDENADORA** (06/2013 a 05/2016)

**Marta de Toledo Benassi** (coordenadora)([martatb@uel.br](mailto:martatb@uel.br))

**Tereza Cristina Rocha Moreira de Oliveira** (vice)

**Sandra Helena Prudencio**

**Área de concentração:** Ciência de Alimentos

**Linhas de pesquisa** (32 projetos associados):

- Propriedades físicas, químicas, biológicas, sensoriais e funcionais dos alimentos;
- Inovação e desenvolvimento de produtos;
- Segurança de alimentos;
- Biotecnologia de alimentos;
- Ciência e tecnologia de carnes e derivados.



## Características do Programa:



### **Programa**

- Pioneiro na região sul do país;
- Primeiro mestrado (1976) e doutorado (1990) na UEL. Atualmente, a instituição conta com 236 cursos de pós-graduação (66 residências, 104 especializações, 44 mestrados e 20 doutorados);
- Conceito 5 (desde 1998).

### **Discentes:**

- 68 matriculados: 31 mestrandos e 38 doutorandos (2014);
- Grande diversidade de formação;
- 455 titulados: 355 Mestres e 100 Doutores (2014).

### **Corpo docente:**

- Formação diversificada (Graduação e Pós-Graduação);
- 14 doutores: 12 permanentes e 2 colaboradores (2014);
- Alterações: aposentadoria e ingresso.

## Alguns destaques da Proposta:



### **Estrutura curricular abrangente:**

- Reformulada em 2014;
- Disciplinas: núcleo comum (6), complementar (23) e tópicos especiais;
- Oferecidas, na média, 26 turmas (2013/2014);
- Exigência de créditos em disciplinas: 35 para mestrado (16 núcleo comum); 55 para doutorado (Estágio Docência).

### **Infraestrutura adequada:**

- Todos os laboratórios de uso comum;
- 23 projetos financiados aprovados/em vigor em 2013/2014 (Programas de Fomento da Capes, CNPq e Fundação Araucária/PR);
- Convênios nacionais e internacionais e interação com indústrias.

### **Dedicação do corpo docente ao Programa:**

- Docentes permanentes com dedicação exclusiva ao Programa;
- Mais de 50% é bolsista de agências de Fomento;
- Proporção de colaboradores (14%) atende ao recomendado;
- Número de orientados inferior a 8 (média de 6 por permanente).



## Produção (2013/2014):



- Todos os permanentes tiveram produção e apenas um docente, que iniciou a orientação nesse quadriênio, não teve defesa.

### **Defesas:**

- 31 mestrados;
- 13 doutorados.

### **Produção:**

- 38 produções técnicas;
- 154 trabalhos em congresso;
- 121 artigos, média de 5 artigos por docente permanente/ano.

### **Qualificação da produção e participação de discentes:**

- Mais de 70% dos artigos com participação de discentes/egressos;
- 65% da publicação em periódicos qualificados: 5% A1; 20% A2; 13% B1; 27% B2, considerando o Qualis de 2012.



### **Demanda elevada de candidatos:**

- Pelo menos um ingresso/ano;
- **Mestrado:** 4,4 relação candidatos/ingressantes, 82% outras instituições.
- **Doutorado:** 3,4 relação candidatos/ingressantes, 73% de egressos.

### **Inserção social:**

- Atividade de extensão: Programa de atendimento a sociedade externa (15 anos, apoio ao setor produtivo, laudos e consultorias);
- Centro Treinamento/Pesquisa Segurança de Alimentos e Água (2014);
- Transferência de conhecimento e/ou tecnologias: parceria com indústrias;
- Interface com educação básica.

### **Egressos e nucleação:**

- Mestres: 51% doutorado; 38% docentes em IES; 13% em Institutos (SEBRAE, SENAI, Vigilância Sanitária, IML); 7% indústrias.
- Doutores: 77% em IES; 15% Pós-doutorado.
- Doutores egressos contribuíram na ampliação da Pós-graduação em Alimentos, com destaque no Paraná.