

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) foi criado em 1983. O ingresso da primeira turma ocorreu em 1985, obtendo credenciamento pela Capes, inicialmente como Curso de Mestrado, em 1987. Em 2000, iniciou o Curso de Doutorado, compondo-se, então, o PPGCTA.

Na busca da qualificação do PPGCTA, um Planejamento Estratégico foi formulado, implantado e implementado em 2005, com replanejamento no ano de 2017, através do qual se definiram a missão, a visão, os valores, os princípios, as fortalezas e ameaças, e, sobretudo, o plano de ação, tanto sob o aspecto da formação acadêmica, quanto da pesquisa e inovação para os próximos 10 anos, prevendo avaliações e revisões anuais. Em 2019, o Planejamento Estratégico foi marcadamente atualizado quanto às ações de formação acadêmica, de pesquisa, de interlocução com outras instituições de ensino e pesquisa e com o setor agroindustrial, sendo implementado na transição de 2020 para 2021.

Histórico de Evolução dos Conceitos de Avaliação nos últimos sete ciclos:

- 1997-1999: Conceito 3
- 2000-2002: Conceito 4
- 2003-2005: Conceito 4
- 2006-2008: Conceito 5
- 2007-2009: Conceito 4
- 2010-2012: Conceito 5
- 2013-2016: Conceito 5

Na última avaliação da Capes (2013-2016), o PPGCTA-UFPel foi avaliado como tendo obtido excelentes resultados, com indicadores fortemente encaminhadores para um conceito de excelência, mas recebeu o conceito 5. Há 8 anos, o PPGCTA se caracteriza como um PPG da área de Ciência dos Alimentos, gerador de produção científica concentrada em artigos de alto fator de impacto, enquadrados majoritariamente com A1 e A2, com uma das maiores relações artigos A1 por docente permanente, e com autoria discente. Além disso, as ações de pesquisa e desenvolvimento do PPGCTA têm entregado conhecimento relevante para a formulação de políticas públicas, como é o caso dos

regramentos de classificações de grãos no Brasil, das certificações de unidades armazenadoras de grãos, e estabelecimento de parâmetros aceitáveis em termos de perdas técnicas aceitáveis em grãos.

Estruturalmente, o programa apresenta UMA área de concentração (Ciência e Tecnologia de Alimentos) e TRÊS linhas de pesquisa:

- 1 - Ciência e Tecnologia de Frutos e Hortaliças;
- 2 - Ciência e Tecnologia de Grãos; e,
- 3- Microbiologia de Alimentos.

Após revisão do Planejamento Estratégico elaborada entre o final do ano de 2020 e início de 2021, a Comissão formada por representantes de docentes, discentes, técnico administrativo e egressos percebeu a necessidade de adequação das linhas de pesquisa e projetos temáticos em função da demanda nacional e internacional de novas tendências na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, sem deixar de atender as necessidades regionais. Desse modo, se propõe, já para 2021, ter, no projeto político pedagógico (PPP), as ações de ensino, de pesquisa, desenvolvimento e inovação, organizadas dentro da seguinte estrutura: duas Linhas de Pesquisa (LP) e 4 projetos (P) temáticos para cada LP. A proposta de novas linhas de pesquisa e projetos temáticos já estão aprovadas no colegiado (março de 2021) e está na fase de regulamentação interna de redação do PPP e Regimento.

L1 - FOOD CHEMISTRY AND BIOPROCESS

- P1 – Omics in Food Science and Technology;
- P2 - Food Contaminants and Agroindustrial Waste;
- P3 – Microbiology applied to Food Science and Technology;
- P4 – Food Safety, Bioavailability and Health.

L2 – FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION

- P1 – Pre- and Post-Harvest and industrialization of Food;
- P2 – Food Quality, Processing and Preservation;
- P3 – Food Circular Production;
- P4 – Nanotechnology applied to Food Science and Technology.

As informações sobre o PPGCTA estão disponibilizadas nesta página do Programa <https://www.dctaufpel.com.br/ppgcta/>, disponível nos idiomas Português, Inglês e Espanhol (PAGINA WEB TRILÍNGUE). De forma complementar e integrada, implementou-se a forma de comunicação pela página do Facebook, Instagram e LinkedIn (https://linktr.ee/ppgcta_ufpel), onde são divulgadas diversas informações do Programa, com notícias, links para pesquisa, ensino, extensão, produção intelectual com artigos, dissertações e teses, equipe de docentes e processos seletivos, entre outros.

No PPGCTA, os cursos de mestrado e de doutorado acadêmico, têm forte aderência com o curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA), desde 2016. Vários docentes atuam em ambos cenários (PPGCTA e MPCTA), viabilizando o estreitamento de parcerias do Programa com as indústrias de alimentos, surgindo, assim, vários projetos de inovação tecnológica, com lançamento de novos alimentos no mercado, e incremento de encaminhamento de patentes.

Como objetivo maior, o PPGCTA visa formar Mestres e Doutores qualificados e comprometidos com o bem-estar social, construtores de conhecimento de qualidade. Além disso, visa atender à demanda de qualificação de profissionais de nível superior que atuam nas áreas de ensino, pesquisa e desenvolvimento em temáticas relacionadas às atividades do complexo agroindustrial, envolvendo predominantemente conservação, transformação, padronização, controle de qualidade de matérias-primas, produtos e processos, assim como no desenvolvimento e melhoria de produtos e processos da agroindústria. Nesse contexto, a formação acadêmica e em pesquisa promovendo avanços de conhecimentos científicos, tecnológicos e de inovação nas áreas que abrangem Ciência e Tecnologia de Alimentos e correlatas, é o centro da atenção do PPGCTA.