



ATA DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO PARA CANDIDATURA AO PRÊMIO CAPES” DE TESE (Edição 2024) – PGAlí

1 No dia dezenove do mês de maio de dois mil e vinte e cinco, a Comissão de Avaliação para candidatura ao prêmio
2 CAPES de Tese – edição 2024, do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAlí) da Faculdade de
3 Farmácia da Universidade Federal da Bahia, constituída pelos docentes: Prof^a. Dr^a. Maria Beatriz de Abreu Glória
4 (PQ-1A), Prof. Dr. Ederlan de Souza Ferreira (PQ-2), Prof^a. Dr^a. Carolina Oliveira de Souza (DTI-2) e pela doutoranda
5 do Biane Oliveira Philadelpho, sob a presidência da primeira, reuniram-se para indicação ao Prêmio CAPES de Tese
6 pelo PGAlí. Houve a candidatura de **seis (06) teses** defendidas em 2024. A avaliação considerou os critérios
7 mencionados no item 4.1 do Edital CAPES nº 6/2025. A Comissão indicou a Tese intitulada “**MEL DE CACAU**
8 **(Theobroma cacao L.) DE DIFERENTES VARIEDADES: COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PROPRIEDADES**
9 **SENSORIAIS E MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO**” de autoria da pós-graduanda – MANUELA BARRETO DO
10 NASCIMENTO, sob a orientação do Prof. Dr. Sérgio Eduardo Soares e coorientação do Dr. Paulo Roberto Ribeiro
11 de Mesquita. A designação da tese, justifica-se pelo excelente conceito atribuído por unanimidade, em todos os
12 critérios estabelecidos no edital supracitado.

- 13 • A tese representa uma pesquisa inovadora, pioneira no aproveitamento do mel de cacau e no
14 desenvolvimento de uma bebida funcional, rica em micronutrientes, compostos bioativos (teobromina,
15 epicatequina, ácido clorogênico, serotonina, triptamina e fenetilamina) e aminoácidos essenciais.
- 16 • Os resultados do estudo oferecem subsídios para a redução da quantidade de resíduos gerados no
17 processamento do cacau, o que representa uma contribuição ambiental significativa. Ao mesmo tempo, a
18 pesquisa agrega valor à cadeia produtiva de forma sustentável, gerando benefícios econômicos.
19 Adicionalmente, ela valoriza a cultura agrícola regional, resultando no aumento da renda familiar e na melhoria
20 da qualidade de vida da população local, configurando uma importante contribuição social.
- 21 • Até o momento, as contribuições científicas da pesquisa foram divulgadas em 3 periódicos de relevância (FI
22 = 2.6, 4.0 e 8.5) na área de Ciência de Alimentos. Essas publicações, apesar de recentes (2024-2025), já
23 apresentam citações. Além disso, os resultados do estudo foram divulgados em 5 eventos técnico-científicos,
24 e na oportunidade de uma conferência.
- 25 • A respeito da robustez e reprodutibilidade das metodologias utilizados na tese, cabe ressaltar que um dos
26 trabalhos apresentados na 47^a Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química foi premiado entre os
27 melhores. E, posteriormente publicado no periódico - Food Analytical Methods.
- 28 • As informações do estudo foram divulgadas também no formato de um produto técnico (cartilha) em
29 atendimento a demanda do setor produtivo (cooperativa de produtores rurais). Além disso, a relevância do
30 estudo foi reconhecida e divulgada, através de entrevistas, publicações em noticiários (jornais) e boletins
31 técnicos.
- 32 • O impacto do estudo resultou na participação da MANUELA BARRETO, como Membro Titular da Câmara
33 Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau do Estado da Bahia, órgão ligado à Secretaria da Agricultura, Pecuária,
34 Irrigação, Pesca e Aquicultura do Estado da Bahia, publicado no Diário Oficial (Portaria nº 027 de 10 de junho
35 de 2024).
- 36 • Na área da inovação, os resultados da pesquisa abrem novas perspectivas para a utilização e comercialização
37 deste produto, tanto no Brasil quanto no exterior. Além disso, ressaltam a importância da interdisciplinaridade
38 para a realização de estudos voltados para a identificação e o desenvolvimento de competências regionais,
39 devido a participação de representantes dos setores: Universidade (UFBA), Governo (Secretaria da
40 Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura da Bahia; Centro Tecnológico Agropecuário do Estado
41 da Bahia) e indústria (Centro de Inovação do Cacau; Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente
42 Tancredo Neves).

43 Pelos fatos e indicadores apresentados, recomendamos ao Prêmio CAPES, a presente Tese pelos seus impactos
44 (científico, econômico e social) e o caráter inovador na área de Ciência de Alimentos. Não havendo mais nada a
45 tratar, esse documento será lido, aprovado e assinada por todos os presentes. Salvador, 19 de maio de 2025.....



Emitido em 20/05/2025

ATA Nº 4430/2025 - FFAR (12.01.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 20/05/2025 18:47)

CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA
COORDENADOR(A) DE CURSO - TITULAR
PGALI (12.01.29.02)
Matrícula: ###252#9

(Assinado eletronicamente em 20/05/2025 18:45)

EDERLAN DE SOUZA FERREIRA
COORDENADOR(A) DE CURSO - SUBSTITUTO
PGALI (12.01.29.02)
Matrícula: ###916#2

(Assinado eletronicamente em 20/05/2025 19:06)

MARIA BEATRIZ DE ABREU GLORIA
PROFESSOR MAGISTERIO SUPERIOR-VISITANTE
DAB/FFAR (12.01.29.07)
Matrícula: ###75#4

(Assinado eletronicamente em 20/05/2025 18:48)

Biane Oliveira Philadelpho
DISCENTE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
(PGALI)
Matrícula: 2021####9

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufba.br/public/documentos/> informando seu número: **4430**, ano: **2025**, tipo: **ATA**, data de emissão: **20/05/2025** e o código de verificação: **dd66606d71**