



Programa de Pós-Graduação em
Ciência de Alimentos
da UFBA

RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2021

**Salvador
2022**



Programa de Pós-Graduação em

Ciência de Alimentos

Faculdade de Farmácia. Rua Barão de Jeremoabo s/n. Ondina, Salvador, Bahia
CEP: 40170.115

Telefone: (71) 3283-6920. E-mail: pgali@ufba.br

Conceito 4 (CAPES)

HISTÓRICO



A **Universidade Federal da Bahia** – A primeira do Brasil. Historicamente, seu início está datado em 18 de fevereiro de 1808. Na época o Príncipe Regente Dom João VI institui a Escola de Cirurgia da Bahia, constituindo assim o marco do primeiro curso universitário do país. O **Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAli)**, criado em 2005 foi o primeiro programa *stricto sensu* criado pela Faculdade de Farmácia da UFBA. Dessa forma, em 2006 teve a primeira turma de ingressantes no curso de Mestrado acadêmico. E, a partir de 2019, o P GALi passou a oferecer o curso em nível de Doutorado. Atualmente, o P GALi oferece oportunidade de ingresso nos **cursos *stricto sensu* em nível de Mestrado e Doutorado**. Possibilitando aos discentes uma experiência acadêmica, científica e cultural - Ímpar. À sociedade, o Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos tem proporcionado sólida formação de recursos humanos na área de Ciência dos Alimentos.

Área de concentração

O Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGAli) está inserido na grande área de Ciência Agrárias, área de concentração de Ciência de Alimentos, subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Ciência de Alimentos)

Linhas de Pesquisa/Projetos

1 Controle de Qualidade de Alimentos

- Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas;
- Identidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas Regionais;
Segurança Alimentar.

2 Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos

- Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos;
- Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais.

Ingresso no P GALi

MESTRADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 30 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Conhecimento em língua inglesa (Eliminatória/Classificatória)

Defesa do anteprojeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

DOUTORADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 16 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Defesa do projeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

INTERCÂMBIO INTERNACIONAL

De acordo à disponibilidade de editais para discentes & docentes

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PÓS-DOUTORADO

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PROFESSOR VISITANTE

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

Bolsa de estudos

O Programa de Pós-Graduação em Ciência do Alimentos (PGAli) anualmente recebe cotas de bolsas* em nível de Mestrado e Doutorado da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) e Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), sendo distribuídas de acordo com a ordem de classificação no processo seletivo/ano.

Número de bolsas para Mestrado (2022):

18 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 24 bolsas

Número de bolsas para Doutorado (2022):

8 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 14 bolsas

**Bolsas não previstas, oriundas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e outras agências de fomento podem ser disponibilizadas, por meio de projetos de pesquisa financiados.*

Fluxo Curricular

Nível	1º Ano		2º Ano		3º Ano		4º Ano	
	1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre	8º Semestre
MESTRADO*	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas						
			Tirocínio Docente Orientado I					
			Redação de Artigo Científico					
							Qualificação até 20º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada				
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa	DEFESA DE DISSERTAÇÃO				
DOUTORADO**								
	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas					
				Tirocínio Docente Orientado I		Tirocínio Docente Orientado II		
			Redação de Artigo Científico					
				Qualificação I até 22º mês			Qualificação II até 38º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		
				Tutoria de Iniciação Científica				DEFESA DE TESE

* 20 créditos (10 obrigatórios e 10 optativos) e 2 atividades obrigatórias.

** 36 créditos (12 obrigatórios e 26 optativos) e 4 atividades obrigatórias.

Corpo Docente

	NOME / E-MAIL NÍVEL DE ORIENTAÇÃO	LINHA DE PESQUISA / ÁREA DE ATUAÇÃO
	Drª Aline Camarão T. Biasoto aline.biasoto@embrapa.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Avaliação sensorial. Análises de controle de qualidade. Avaliação de atividade antioxidante. Identificação de compostos voláteis. Análise estatística multivariada.
	Drª Alini Tinoco Fricks alinitf@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia Enzimática e Bioprocessos. Imobilização de Enzimas. Biocatálise. Desenvolvimento de Processos Enzimáticos em Meios Convencionais e Alternativos (fluidos supercríticos e micro-ondas).
	Dr Bruno Nicolau Paulino bruno.nicolau@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Prospecção de Compostos Bioativos. Desenvolvimento de Processos Biotecnológicos para Produção de Compostos (Aromas, Biossurfactantes, Pigmentos, Oligossacarídeos) de Interesse na Indústria de Alimentos.
	Drª Camila D. Ferreira Ribeiro camiladuartef@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Controle de qualidade de alimentos. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Desenvolvimento, caracterização e estabilidade de micro e nanopartículas de alimentos.
	Dr Carlos P. Cavalheiro carlos.cavalheiro@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Ciência e Tecnologia de Carnes e Produtos de Origem Animal. Microbiologia. Probióticos e Encapsulação.
	Drª Carolina O. de Souza carolods@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Métodos analíticos instrumentais. Análises cromatográficas. Compostos bioativos. Desenvolvimento e caracterização de embalagens para produtos alimentícios.
	Dr Cláudio Vaz Di M. Ribeiro claudioribeiro@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análises de alimentos, com ênfase em análises qualitativas e quantitativas de ácidos graxos por cromatografia gasosa. Modelagem estatística.
	Drª Deborah M. Otero deborah.otero@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua: Análise de alimentos. Compostos bioativos. Desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Isolamento de micro-organismos para produção de compostos de interesse. Plantas alimentícias não convencionais.
	Dr Ederlan de Souza Ferreira ederlan.ferreira@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Química/Bioquímica de alimentos. Isolamento, purificação e caracterização estrutural/funcional de proteína. Peptídeos bioativos. Nutrição experimental.
	Dr José Antônio M. Filho antomen@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Investigação de contaminantes em alimentos de origem ambiental, aditivos e do processamento, com ênfase em metais pesados e compostos orgânicos carcinogênicos e sua avaliação de risco.
	Dr Marcelo Andrés U. Guez marcelo.umsza@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: na área de alimentos e biotecnologia - produção de enzimas e pigmentos de origem microbiana; produção, caracterização e aplicação de extratos obtidos de subprodutos da agroindústria.
	Drª Maria E. Oliveira Mamede mmamede@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análise sensorial. Análises físico-químicas. Fermentação e desenvolvimento de novos produtos.
	Drª Marion Pereira da Costa marioncosta@ufba.br	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia de Leite e derivados. Controle físico-químico e de qualidade de alimentos. Validação de métodos cromatográficos. Análises instrumentais de cor, textura e reologia.
	Dr Nelson Barros Colauto nelsonbcolauto@gmail.com	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Biotecnologia e microbiologia agrícola. Genômico. Genética molecular e de microrganismos. Biotecnologia do cultivo de cogumelos. Basidiomicetos.
	Dr Renato Souza Cruz cruz.rs@gmail.com	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Obtenção, caracterização físico-química, funcional e tecnológica de amidos e farinhas de fontes não convencionais. Embalagens ativas, inteligentes e biodegradáveis para alimentos.
	Dr Ronaldo Lopes Oliveira ronaldooliveira@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Avaliação de alimentos para animais ruminantes. Tecnologia e qualidade de carne e derivados.
	Drª Ryzia de C. V. Cardoso ryzia@ufba.br	Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Higiene de Alimentos e sua interface com a saúde pública. Segurança de alimentos. Setor informal de alimentos. Vigilância sanitária de alimentos.
	Dr Sérgio Eduardo Soares ssoares.ssa@gmail.com	Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Composição de alimentos. Parâmetros sensoriais e antioxidantes. Cacau e compostos fenólicos.

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DESENVOLVIDAS EM 2021

SÍNTESE HISTÓRICA DO PROGRAMA:

O Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALi) aprovado pela CAPES em 2006, foi o primeiro programa *stricto sensu* da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, desde a sua autonomia datada de 28 de dezembro de 1949. Nas primeiras avaliações da CAPES (Triênios 2007/2009 e 2010/2012), o mestrado acadêmico foi recomendado com conceito 3. Nesse período, após uma avaliação (Interna e Externa), o programa passou por uma significativa reformulação. Ressalta-se a criação de um planejamento estratégico (2013-2018), onde foi instituído – a missão, visão, objetivos, metas, planos de ação e de acompanhamento do programa nos próximos anos. Na ocasião os anseios se concentraram para o fortalecimento do programa.

No quadriênio 2013-2017, a comissão de avaliação da CAPES atribuiu ao programa o conceito CAPES 4. Desta forma, como desdobramento – ainda em 2017 foi submetido a proposta de criação do Doutorado (APCN proposta 549/2017) à CAPES. Em dezembro de 2018, o CTC-ES ratificou o parecer da Comissão de Área – autorizou o curso de Doutorado em Ciência de Alimentos. A primeira turma de Doutorado teve ingresso em março de 2020.

Hoje (2021), o PGALi é constituído por 20 docentes (17 permanentes e 3 colaboradores), 1 professor visitante, 2 pós-doutorando, 5 servidores técnicos, 67 pós-graduandos (48 mestrandos e 19 doutorandos) e 44 alunos de iniciação científica (PIBICs e PIBITI) e 17 alunos realizando trabalho de conclusão de curso.

Os órgãos representativos incluem: Coordenação, Colegiado, Comissão Permanente de Planejamento Estratégico e Autoavaliação, e a Comissão de bolsa. Além da Comissão Externa de avaliação (Dr^a Maria Beatriz de Abreu Gloria/UFMG e Dr^a Roseane Fett/UFSC). O PGALi dispõe de um complexo constituído de 22 laboratórios coordenados pelos docentes do programa. Além de vários outros vinculados, por meio de cooperações científicas.

Contudo, o PGALi vem se consolidando, através do fortalecimento técnico-científicas, da capacidade instrumental e de inovação, aliados ao aumento da captação recursos financeiros, ampliação de redes de colaboração e promoção da Internacionalização. Essas iniciativas contribuem para projetar o Programa em uma nova perspectiva, na qual é possível projetar o desenvolvimento de pesquisas com maior impacto e relevância, e formação intelectual pluridimensional, além de uma interface de transferência de tecnologia e conhecimento para todos os setores relacionados à área da Ciência de Alimentos.

MISSÃO:

- Formar recursos humanos qualificados a nível de mestrado e doutorado, comprometidos com a difusão da ciência, tecnologia e inovação e aptos a atuar e contribuir com o desenvolvimento regional e nacional na área de Ciência de Alimentos

VISÃO:

- Ser um programa de pós-graduação reconhecido pela excelência na produção de conhecimento técnico/científico e na formação de docentes/pesquisadores, consolidando-se entre os centros de referência no campo da Ciência de Alimentos

VALORES:

- Conduta ética e transparente nas ações realizadas;
- Rigor na produção e divulgação do conhecimento;
- Incentivo a criação, inovação e interdisciplinaridade;
- Compromisso com a sustentabilidade ambiental, social e econômica;
- Valorização do pluralismo, da diversidade e do combate a intolerância;
- Responsabilidade com a produção do conhecimento para benefício social.
- Respeito, cooperação e comunicação.

OBJETIVO:

O PGAl tem mantido como objetivo – A formação de mestres e doutores capazes de promover o avanço do conhecimento científico, tecnológico e de inovação, e desempenhar ações para contribuir com o desenvolvimento regional e nacional nas diferentes áreas da Ciência dos Alimentos.

Para tanto, são objetivos específicos do programa:

Integrar a pós-graduação e a graduação através da atuação de discentes do programa em atividades de capacitação didática, iniciação científica e/ou tecnológica, cursos de atualização, entre outros;

Nortear o desenvolvimento de projetos compatíveis com a realidade local, regional, nacional e internacional, num sistema globalizado;

Objetivar contribuir com todos os níveis de ensino e pesquisa, visando à pesquisa como base para o desenvolvimento da área de Ciência de Alimentos e afins;

Viabilizar o desenvolvimento de pesquisa científica e/ou tecnológica que resulte em produtos e processos inovadores, associadas a mecanismos de proteção da propriedade intelectual, empreendedorismo e transferência de tecnologia;

Assegurar a formação e o aprimoramento de professores, pesquisadores e profissionais de alto nível, comprometidos com o avanço do conhecimento e inovação, para fazer face às necessidades tanto locais, regionais e nacional;

Realizar parcerias com os diferentes setores da sociedade, gerando oportunidades para a formação competente e diversificada de recursos humanos e desenvolvimento social.

OBJETIVO:

O egresso do PGAlI deve demonstrar criatividade, independência, pensamento crítico e habilidade para abordar questões relacionadas com a área de Ciência de Alimentos. O discente deve desenvolver habilidades que o tornem um conhecedor profundo dos tópicos relacionados ao seu trabalho. Além da formação técnico-científica, a lista de habilidades intelectuais desejáveis ao titulado inclui: comunicação interpessoal, trabalho em equipe, redação e apresentação em público, uso de novas tecnologias, postura ética, e entendimento de oportunidades do mercado de trabalho, especialmente as relacionadas ao planejamento e à condução do trabalho de ensino e pesquisa, desenvolvimento e inovação nos setores público, privado, e terceiro setor.

ESTRUTURA DO PROGRAMA:

O PGAlI está inserido no Colégio de “Ciência da Vida”, grande área de “Ciência Agrárias”, e na área de concentração de “Ciência de Alimentos”, segundo os critérios estabelecidos da CAPES.

Atualmente, o programa apresenta cinco (5) Projetos Temáticos (P), distribuídos em duas (2) linhas de pesquisas (LP). Neste sentido, são listados abaixo as linhas de pesquisa, os projetos temáticos e os projetos de pesquisas aprovados que estão em andamento no PGAlI:

– LINHA DE PESQUISA 1 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS: Designa ênfase em análises microbiológica, físico-química, sensorial e de contaminantes; identidade e funcionalidade de alimentos e bebidas com enfoque regional; análise de risco; e segurança alimentar.

Projeto temático 1.1 Segurança Alimentar: Envolve projetos de comida de rua, merenda escolar, da cadeia produtiva da pesca e pescados, de manipuladores de alimentos, da avaliação da eficiência de antimicrobianos e de bacteriófagos no controle da contaminação, de contaminação por metais, entre outros.

Projeto temático 1.2 Identidade, Qualidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que avaliam a identidade de alimentos e bebidas, funcionalidade e estabilidade de compostos ativos, fortificação de alimentos, variáveis que definem ou caracterizam estes parâmetros, entre outros.

Projeto temático 1.3 Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que tratam da avaliação e controle da qualidade, padronização, autenticidade, e melhoramento de alimentos como chocolate, farinha de mandioca, amido, produtos da pesca, vinhos, azeite de dendê, frutos, bebidas e demais derivados, matérias-primas, entre outros.

– LINHA DE PESQUISA 2 INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS: Designa ênfase no emprego e desenvolvimento de novos processos/bioprocessos e produtos/bioprodutos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos; conservação de alimentos e bebidas e embalagens, embalagens ativas e inteligentes; aproveitamento de produtos e subprodutos e

rejeitos agroindustriais com enfoque regional; novos ou superalimentos envolvendo a produção de biomassas de microalgas e insetos e desenvolvimento de novos produtos a partir destas biomassas; prospecção; propriedade intelectual e indicação geográfica de produtos alimentícios

Projeto temático 2.1 Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos: Envolve projetos relacionados à bioprospecção de produtos regionais, métodos inovadores de conservação de alimentos, desenvolvimento de novos produtos, biomateriais compósitos e nanocompósitos, nano- e micro-encapsulamento, aplicação e eficácia dos bioprodutos na estabilidade e conservação de alimentos, desenvolvimento de novos processos tecnológicos, biotecnológicos, e ou nanobiotecnológicos, entre outros.

Projeto temático 2.2 Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais: Envolve projetos relacionados ao aproveitamento integral de matérias-primas para alimentação humana e animal, desenvolvimento de novos produtos, rejeitos agroindustriais regionais, agregação de valor, redução do desperdício, indicação geográfica de produtos agroindustriais, proteção da propriedade intelectual, inovação tecnológica e empreendedorismo, e sistema de inovação do País.

GRUPOS DE PESQUISA:

Cabe ressaltar que as Linhas de Pesquisas e dos Projetos Temáticos, estão coerentes com área de concentração (Ciência de Alimentos), além de apresentarem aderência a proposta curricular do curso (missão, visão, objetivos e estrutura curricular) elas contemplam adequadamente toda a produção técnica-científica dos docentes e discentes do PGAl. Por isso, vêm sendo mantidas desde o ano de 2014, e incluídas na APCN do – Doutorado que foi recomendada em 2018. As duas (2) linhas de pesquisa, os cinco (5) projetos temáticos, os projetos de pesquisa e as produções intelectual do PGAl são apoiados por oito (8) grupos de pesquisa cadastrados no CNPq, liderados por docentes do PGAl. O somatório de estudantes entre IC, IT, mestrandos, doutorandos e pós-doutorandos destes grupos de pesquisa forma uma rede que ultrapassa a 200 alunos, e mais de 50 pesquisadores/docentes. Neste contexto, o PGAl trabalha de forma articulada, com docentes que possuem entre 5 a 20 anos de experiência em pesquisa (média 10 anos), com implementação de projetos financiados. Neste sentido, os referidos grupos de pesquisa são apresentados abaixo:

Grupo de pesquisa 1 Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFBA.

Líderes: Sérgio Eduardo Soares e Maria Eugênia de Oliveira Mamede.

Grupo de pesquisa 2 Análise de Alimentos, Produção e Caracterização de Biopolímeros e de Filmes Flexíveis/UFBA.

Líder: Carolina Oliveira de Souza (Bolsista de Produtividade Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2).

Grupo de pesquisa 3 Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos/UFBA.

Líder: Ryzia de Cassia Viera Cardoso.

Grupo de pesquisa 4 Neuro, Nefron e Genotoxicidade de Contaminantes Ambiental/UFBA.

Líder: José Antônio Menezes Filho (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2).

Grupo de pesquisa 5 Nutrição de Ruminantes em Clima Tropical/UFBA.

Líder: Ronaldo Lopes Oliveira (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 1A).

Grupo de pesquisa 6 Inspeção e tecnologia de Leites e Derivados/UFBA.

Líder: Marion Pereira da Costa (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2).

Grupo de pesquisa 7 Inspeção e tecnologia de Carnes e Derivados/UFBA.

Líder: Carlos Pasqualin Cavalheiro.

Grupo de pesquisa 8 Tecnologia de Farinhas e Amido/UEFS.

Líder: Renato Souza Cruz.

ESTRUTURA CURRICULAR:

A estrutura curricular do PGAlí passou por uma fase de atualização, em face da aprovação da APCN (Doutorado) em 2018. Na oportunidade, áreas estratégicas e de grande potencial de inovação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, como a Prospecção e Aplicação de Compostos Bioativos, Propriedade Intelectual e Inovação, Biopolímeros e Nutrigenômica foram inseridas nas ementas de componentes curriculares novos. Assim, possibilitando o desenvolvimento de novas habilidades e competências exigidas para o perfil de formação esperado para a atuação em Ciência de Alimentos.

Para a integralização do curso em nível de mestrado, o estudante deve cumprir, no mínimo, 20 (vinte) créditos, constando de 07 (sete) créditos obrigatórios e 13 (treze) créditos optativos, e 170 (cento e setenta) horas referentes a atividades obrigatórias, no prazo de 24 meses. Enquanto que em nível de Doutorado, o discente deve cumprir, no mínimo, 38 (trinta e oito) créditos, constando de 07 (sete) créditos obrigatórios e 31 (trinta e um) créditos optativos, além de 255 (duzentos e cinquenta e cinco) horas referentes a atividades obrigatórias, no prazo de 48 meses.

A referida estrutura curricular, distribuída em componentes/atividades curriculares obrigatórios e optativos e suas respectivas informações detalhadas estão listadas abaixo:

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (Mestrado/Doutorado):

1 Tópicos em Ciência de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).

2 Seminários. CH: 34 h (Teórico).

3 Metodologia da Pesquisa Científica. CH: 34 h (Teórico).

DISCIPLINAS OPTATIVAS (Mestrado/Doutorado):

- 1 Cromatografia Instrumental. CH: 34 h (Teórico).
- 2 Alimentos Funcionais. CH: 34 h (Teórico).
- 3 Análise Sensorial. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 4 Bioquímica de Alimentos. CH: 51 h (Teórico).
- 5 Métodos Físicos em Análises de Alimentos. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 6 Microbiologia de Alimentos. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 7 Higiene de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 8 Tecnologia de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 9 Tópicos em Contaminantes Químicos de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 10 Sistemas de Qualidade em Alimentos. CH: 51 h (Teórico).
- 11 Química de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 12 Bioestatística. CH: 34 h (Teórico).
- 13 Bioquímica de Lipídios. CH: 34 h (Teórico).
- 14 Propriedade Intelectual e Inovação. CH: 51 h (Teórico).
- 15 Biopolímeros. CH: 34 h (Teórico).
- 16 Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 17 Embalagens e Inovações. CH: 34 h (Teórico).
- 18 Análise Físico Química e de Compostos Bioativos de Alimentos. CH: 51 h (17 h teórico, 34 h prático).
- 19 Biotecnologia de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 20 Desenvolvimento e Controle de Produtos de Origem Animal. CH: 51 h (Teórico).

ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS (Mestrado/Doutorado):

- 1 Projeto de Pesquisa. CH: 17 h.
- 2 Tirocínio Docente Orientado I. CH: 17 h.
- 3 Redação de Artigos Científicos. CH: 17 h.
- 4 Qualificação I. CH: 17 h.
- 5 Seminários de Pesquisa. CH: 17 h.
- 6 Pesquisa Orientada. CH: 51 h.
- 7 Tirocínio Docente Orientado II (Doutorado). CH: 17 h.
- 8 Qualificação II (Doutorado)). CH: 17 h.
- 9 Tutoria de Iniciação Científica I (Doutorado)). CH: 51 h
- 10 Tutoria de Iniciação Científica II (Doutorado). CH: 51 h

Créditos de disciplinas cursadas em outros Programas de Pós-graduação Stricto Sensu, recomendados pela CAPES podem ser validados como créditos pelo Colegiado do PGALi. Dentre os componentes frequentemente realizados pelos discentes PGALi, são listados abaixo:

Programa de Pós-graduação em Química (Instituto de Química, UFBA):

- 1 Propriedade Intelectual, seu Licenciamento e Transferência de Tecnologia;
- 2 Ciência e Inovação;
- 3 Prospecção Tecnológica.

Programa de Pós-graduação em Engenharia Química (Escola Politécnica, UFBA):

- 1 Processamento de Polímeros;
- 2 Biopolímeros.

Programa de Pós-graduação em Alimentação e Saúde (Escola de Nutrição, UFBA):

- 1 Temas Contemporâneos em Alimentos;
- 2 Segurança Alimentar e o Setor Informal de Alimentos;
- 3 Segurança Alimentar e o Setor Informal de Alimentos;
- 4 Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil;
- 5 Biotecnologia e Ecologia de Microrganismos.

Programa de Pós-graduação em Ciência Animal nos Trópicos (Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA):

- 1 Planejamento e Análise de Experimentos;
- 2 Estatística Experimental;
- 3 Análise de Alimentos.

Programa de Pós-graduação em Imunologia (Instituto de Ciências da Saúde, UFBA):

- 1 Bioestatística;
- 2 Bioestatística e Planejamento Experimental;
- 3 Microbiologia Avançada;
- 4 Avaliação de Antioxidantes.

Programa de Pós-graduação em Farmácia (Faculdade de Farmácia, UFBA):

- 1 Bioestatística;
- 2 Bases Químicas e Biológicas dos Antimicrobianos;
- 3 Genoma e Proteoma.

INFRAESTRUTURA FÍSICA:

A infraestrutura física e de equipamentos (principais) dos laboratórios disponíveis para o desenvolvimento dos projetos de pesquisas dos discentes do PGAlI são listados abaixo:

– Laboratório de Pescados e Cromatografia Aplicada:

Coordenado pela prof^a [Carolina Oliveira de Souza](#), possui área de 100 m², dispõem de HPLC-UV-vis-IR com forno, degasser, bomba binária, injetor automático e coletor de frações, 2 GC-FID um tem ECD, GC-MS com Headspace, TG hifenado ao GC-MS, 2 espectrofotômetros UV-Vis, 2 Viscosímetros, 2 ultracentrífugas refrigeradas, entre outros. Máquina universal para ensaios mecânicos de filmes, purificador de água Milli-Q, destilador de água, 3 ultrafreezers (-70°C), liofilizador, determinador de nitrogênio, balanças analíticas, balança de infravermelho, medidor de atividade de água, banhos termostatizados, ultrassom, rotaevaporador, capelas, bombas a vácuo, geladeiras, freezers, dentre outros.

– Laboratório de Pesquisa e Análise de Alimentos e Contaminantes:

Coordenado pelo prof. [Ederlan de Souza Ferreira](#), possui área de 60m², 2 freezer; 3 agitadores de tubos; 2 aquecedores; 2 medidores de pH; 1 liofilizador; 2 balanças analíticas; banho Maria com temporizador; manta aquecedora; 2 estufas; medidor de atividade de água; balança analítica; capela; capela de fluxo laminar; 3 refrigeradores; 2 cubas de eletroforese, Sistema de cromatografia de baixa pressão, Cromatógrafo Líquido de Alta Eficiência; texturômetro; bomba de vácuo; centrífuga; 2 espectrofotômetros; câmara de UV; banho de ultrassom; fluorímetro para micotoxinas com homogeneizador de amostras, sistema concentrador centrífugo a vácuo e acessórios, além de outros acessórios.

– Laboratório de Análises Aplicadas e de Biomateriais e Inovação:

Coordenado pela profa. Janice Izabel Druzian, foi montado com recursos dos projetos de Consolidação da área de desenvolvimento de processos nanobiotecnológicos dos Programas de pós-graduação em Engenharia Química e Ciência de Alimentos da Bahia/CAPES aprovado em 2009, e de Fortalecimento do Programa de pós-graduação em Ciência de Alimentos/FAPESB aprovado em 2013. O LAPBIM tem dois bioreatores de 3,0L e 5L, além de uma Miniextrusora AX Plástico com sopro dupla rosca e são utilizados para a otimização das condições de produção de biopolímeros microbianos em fermentador, e para o desenvolvimento dos biocompositos e/ou nanobiocompositos na forma plana/filmes para embalagens, respectivamente. Equipamentos acessórios como: estufas para cultura bacteriológica e de secagem, incubadora refrigerada com agitação, shakers (2 incubadoras refrigeradas com agitação), liofilizador, autoclaves, centrífuga com refrigeração, banhos termostatizados, ultra-som, rotaevaporadores, capelas, balanças analíticas, bombas a vácuo, uma câmara climática com controle de umidade e temperatura, incubadora DBO, moinho criogênico laboratorial, mini misturador intensivo e demais equipamentos acessórios.

– Laboratório de Tecnologia e Manipulação de Alimentos:

Coordenado pelo prof. Sérgio Eduardo Soares, dispõe de texturômetro, colorímetro (HunterLab), micro-ondas, fogão elétrico, liofilizador, analisador de atividade de água, banho-maria com refrigeração, micrômetros digitais, estufas refrigeradas com ventilação, estufas com ventilação e renovação de ar, estufa a vácuo, estufa de secagem e esterilização, banho-maria, refratômetro Abbe, pHmetro, termômetros portáteis digitais, banho ultrassom, bomba de vácuo, agitadores magnéticos, agitadores mecânicos, Balança semi-analítica.

– Laboratório de Análise Sensorial:

Coordenado pela prof^a Maria Eugênia de Oliveira Mamede, possui área de 80m², com bancadas de granito e cabines individuais que atendendo as normas vigentes. Neste ambiente ainda tem bancadas, armários de parede e de chão, geladeira, freezer, balança digital, microcomputador com impressora e colorímetro portátil Konica Minolta.

– Laboratório de Pesquisa em Microbiologia de Alimentos:

Coordenado pela prof^a Mariana Rosalino Nougali, possui área de 80m², dispõe de 4 estufas BOD, ultrafreezer, cabine de fluxo laminar com UV, estufa de secagem e esterilização, aparelho de esterilização infravermelho, homogeneizador de amostras, forno de micro-ondas, estufa bacteriológica, 2 geladeiras, 2 balanças analíticas, UV-vis, densímetro, contador de colônias, microscópios, autoclave.

– Laboratório de Toxicologia Clínica, Ambiental e Ocupacional:

Coordenado pelo prof. José Antônio Menezes Filho, possui área de 70 m², dispõe de sala preparo de amostra para análise de metais, sala de instrumentação analítica, 2 capelas de exaustão, sistema de água ultra-pura Milli-Q, balança analítica, agitadores, centrífuga, banho-maria termostatizado, geladeiras e freezer, pHmetro, chapa de aquecimento. Sistema de absorção atômica (Varian, Agilent) com amostrador automático e o chama Spectra 55A. Sistema CLAE equipado com detector UV/vis e fluorescência, com amostrador automático.

– Laboratório de Bioquímica Clínica:

Coordenado pelo prof. Ricardo David Couto, dispõe de autoanalisador multiparamétrico (quimioluminescência) (01); autoanalisador multiparamétrico (eletroquimioluminescência) (01); Leitor de ELISA com programação de protocolos (01); Microscópios de luz (02); Microscópio de contraste de fase (01); Sistema para eletroforese horizontal SE-250 CELM (01); Fonte para eletroforese (01); Centrífuga de bancada com rotor de ângulo fixo até 5000rpm (01); Centrífuga refrigerada de bancada com rotor swing até 10000rpm (01); Espectrofotômetro UV-Vis digital (02); ultra-freezers -80 oC (01); Geladeira (02); Agitador de microplacas (01); Placas magnéticas termo-agitadoras (01); Balança analítica (01); pHmetro de bancada digital (01); Vortex (02); refratômetro (01); pipetadores eletrônicos (02); Banhos Maria com temperatura regulável, alarmes e circulação de água (02); No-Break alta capacidade sistema helicoidal (01); sistema homogeneizador de amostras (01); HPLC D-10, BIORAD para detecção de

variantes de hemoglobina e hemoglobina glicada (01); Equipamento multiparamétrico para a determinação de marcadores urinários solúveis e de sedimento urinário (01).

– **Laboratórios de Bioquímica dos Alimentos/ Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos:**

Coordenado pela profa. Camila Duarte Ferreira Ribeiro, dispõe destilador de nitrogênio, Fricheck, colorímetro, rancimat, sistema de cromatografia gasosa, extrator de lipídeos do tipo Soxhlet, 3 autoclaves verticais, 2 refrigeradores com porta de vidro, microcentrífuga, incubadora de bancada do tipo shaker, 2 estufas do tipo BOD, homogeneizador de amostras, balança analítica, balança semi-analítica, bomba a vácuo e de compressão de ar, capela de fluxo laminar. No outro, 2 autoclaves verticais, 2 refrigeradores com porta de vidro, 1 microcentrífuga, 1 incubadora de bancada do tipo shaker, 2 estufas do tipo BOD, 1 homogeneizador de amostras, 1 balança analítica, 1 balança semi-analítica, 1 bomba a vácuo e de compressão de ar, 1 capela de fluxo laminar, micropipetadores, dentre outros.

– **Usina Piloto de Produção de Microalgas:**

A planta piloto para produção de microalgas está instalada anexa ao LAPESCA e PAPBIM, e consiste de tanques de produção de diferentes dimensões e volumes, a depender da finalidade. O sistema é composto de 4 minitanques, além de 2 tanques de produção tipo Raceway (2,20m de comprimento x 0,90m de largura x 0,35m de altura) com uma área de superficial de 1,98 m² e volume de trabalho de 700 L. Os minitanques e tanques possuem sistemas de agitação por pás, e por bombas submersas, respectivamente, termopar para controle da temperatura, e luxímetro para monitoramento da luminosidade. Os tanques são revestidos com fibra de vidro e cobertos por uma estrutura de estufa construída com filme de polietileno transparente.

– **Laboratório de Extensão de Bromatologia:**

É credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para ensaios físico-químicos em alimentos (Portaria nº 343/2014) e acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). Coordenado pela prof^a [Maria Eugênia de Oliveira Mamede](#), possui área de 80m², dispõe de determinador de proteína, soxlet, muflas, analisador automático de álcool espectrofotômetros, balanças analíticas, microscópios eletrônicos, lupas estereoscópicas, capelas, freezer, geladeiras, estufas.

– **Laboratório de Extensão de Microbiologia de Alimentos:**

Área de 120m² tem toda infraestrutura de equipamentos para controle de qualidade microbiológicos de alimentos, ar de ambientes climatizados, dutos de refrigeração, superfície, utensílios e equipamentos de indústrias, restaurantes, e comunidade em geral. Análises de rotina como, contagem de bactérias mesófilas, psicrófilas e termófilas, bolores e levedura, Coliformes totais e fecais, Staphylococcus áureos, Bacillus cereus, Clostrídios sulfito redutores, Salmonella, Escherichia coli, Escherichia coli O157:H7, Vibrio Parahaemolyticus, Enterococos, Listeria monocytogenes, entre outras são realizadas na prestação de serviços.

– **Laboratório Multiusuário de Biologia Molecular (Farmácia/UFBA):**

Dispõe fotodocumentador, 2 termocicladores PCR, cubas de eletroforese, cabine de fluxo laminar com UV, ultrafreezer, PCR em tempo real, aparelho de pulsed field gel eletroforese (PFGE), pHmetros, ultracentrífugas, centrífugas, balanças analíticas, agitadores magnéticos, geladeiras, pipetadores automáticos.

– **Laboratório Multiusuário-I (Farmácia/UFBA):** Este laboratório foi criado para comportar equipamentos adquiridos por projetos de caráter multiusuário como o Pró-equipamento, onde vem sendo estruturado numa Central Analítica da Faculdade de Farmácia. Atualmente, dispõem de FTIR, espectrofotômetro UV-Vis de varredura, 1 liofilizador; um texturometro, uma ultracentrífuga de chão (80.000 rpm), e colorímetro.

– **Laboratório Multiusuário de Absorção Atômica (Química/UFBA):**

Dispõe Espectrômetro de Absorção Atômica, Sistema de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), com detectores de arranjo de diodos, UV-Vis e de fluorescência, que permitem a determinação de vitaminas, pigmentos, entre outros.

– **Laboratório Multiusuário de Engenharia de Materiais Poliméricos (Química/UFBA):**

Área de 54 m², dispõe de viscosímetro (Cannon Fenske Schott), geladeira, Banho termostático (0 a 100°C), estufa de esterilização, estufa de crescimento de microrganismos até 60 °C, colorímetro, viscosímetro de cilindros coaxiais (acima de 100 CP) RVDV-H+, sistema DSD (Perkin-Elmer/modelo DSC-4), balança semi-analítica, microscópio ótico, espectrômetro de massa, espectrofotômetro de absorção atômica, FTIR, espectrofotômetro UV-visível (Cary 1E Varian).

– **Central Analítica no Instituto de Química da UFBA:**

Dispõe de DRX, FTIR, DSC, e Usinas Pilotos.

Além desses, os Laboratórios de – Inspeção e Tecnologia de Carne e Derivados (José Ésler de Freitas Junior), Multifuncional (Cláudio Vaz Di Mambro Ribeiro), Inspeção de Tecnologia de Leite e Derivados (Marion Perreira da Costa), Toxicologia (Carlos Paqualin Cavaleiro), Piscicultura, e Laboratório de Nutrição Animal e 2 duas Fazendas Experimentais (Ronaldo Lopes Oliveira) são coordenados por docentes do PGAl, mas estão lotados na Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia (UFBA). Assim como os laboratórios de: Análise Físico-química de Alimentos; Biotecnologia de Alimentos; Carnes e Derivados; Cereais e Panificação, coordenado pelo docente permanente do PGAl – Renato Souza Cruz, e outros – Análise Sensorial; Desenvolvimento de Novos Produtos; Engenharia Bioquímica; Frutas e Hortaliças; Leites e Derivados; Operações Unitárias 2; Operações Unitárias 3; Qualidade de Alimentos; Química de Alimentos; Simulação de Processos e Transferência de Calor e Massa lotados na Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS/Departamento de Tecnologia e Engenharia de Alimentos/DTEC). Vale ressaltar ainda que muitas dissertações do PGAl são implementadas e desenvolvidas em parceria com o SENAI/CIMATEC/BA, mantidas principalmente pelo prof. Marcelo Andrés Umsza Guez que atuava no Instituto até 2012, que possui um centro tecnológico (35.000 m²), onde estão disponíveis – Planta de processamento de carnes, pescados e derivados; – Planta de

processamento de frutas, hortaliças e bebidas; – Planta de processamento de Leite e derivados; e – Planta de processamento de cereais, raízes e derivados; além de laboratórios de análises físico-químicas e microbiológicas de controle da qualidade dos produtos elaborados com equipamentos de alto porte. E também desde 2016, a pesquisadora Aline Camarão Telles Biasoto (EMBRAPA Semiárido/Petrolina/PE) foi credenciada como docente do programa, onde vem mantendo uma parceria e disponibilidade à infraestrutura de diversos laboratórios da EMBRAPA (Biotecnologia; Enologia; Fisiologia Pós-Colheita; Genética Vegetal; Processamento de Frutas; entre outros).

Em suma, o corpo docente do PGAl é constituído por **17 docentes permanentes (85%) e 3 docentes colaboradores (15%)**. Todos os docentes possuem dedicação exclusiva (DE) em suas respectivas Instituições de lotação.

Os docentes permanentes estão distribuídos da seguinte maneira quanto ao vínculo; oito (n = 8, [47%]) são lotados na Faculdade de Farmácia (UFBA, Salvador, BA), sede do programa; cinco (n = 5, [29%]) na Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia (UFBA, Salvador, BA); um (n = 1, [5,9%]) no Instituto de Ciências da Saúde (Biotecnologia, UFBA, Salvador, BA); um (n = 1, [5,9%]) na Escola de Nutrição (UFBA, Salvador, BA); e um (n = 1, [5,9%]) na Faculdade de Engenharia de Alimentos (UEFS, Feira de Santana, BA), um (n = 1, [5,9%]) na EMBRAPA Semiárido (Petrolina, PE). E, entre os docentes colaboradores, dois (n = 2, [67%]) lotados na Faculdade de Farmácia (UFBA, Salvador, BA), e um (n = 1, [33%]) na Escola de Nutrição (UFBA, Salvador, BA). Assim, totalizando 94,1% dos docentes permanentes são lotados na UFBA. O docente externo à UFBA foi cadastrado como permanente, devido a demanda progressiva de discentes oriundos do centro semiárido do Brasil (lados opostos do rio São Francisco, Petrolina e Juazeiro divisa dos estados de Pernambuco e Bahia), líder econômico e crescente na área de alimentos.

O corpo docente do PGAl está constituído por 100% dos 17 docentes permanentes (DP), com formação acadêmica e produção científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins.

Entre os DPs, 11 (65%) possuem pós-doutoramento, em 2020, comparado aos 64% (2019), 53% (2018) e 46% (2017), respectivamente.

O índice de DP como bolsista de produtividade científica (CNPq) foi de 7 (41,2%), em 2021, comparado aos 35,7% (2019), 31% (2018) e 27% (2017), respectivamente. Vale ressaltar que ambos os índices eram 0,0 (0%) no início do Programa (2012). Entretanto, constata-se que a percentagem de docentes permanentes com perfil de pesquisadores produtividade do CNPq vem aumentando progressivamente, devido à experiência e regularidade na participação e coordenação de projetos de pesquisa. Além disso, eles têm sido reconhecidos institucionalmente pelos programas de pós-graduação e/ou agências de fomento pela contribuição para a formação de novos pesquisadores em nível de pós-graduação e no âmbito de projetos de IC, apresentam produção científica divulgada em periódicos reconhecidos pela área, e atuam na nucleação de grupos de pesquisa.

Além disso, oito 8 (47%) DP atuam exclusivamente no PGAlI, 8 (47%) atuam em 2 programas e 1 (6%) atua em 3 programas de pós-graduação. Este índice vem se mantendo no período de 2017-2020. No entanto, tem-se a expectativa que o quantitativo de docentes que exerçam atividades somente no PGAlI aumente nos próximos anos, em função de novos credenciamentos (Expectativa 60% para 2022).

O corpo DP do PGAlI apresenta 14 (82,4%) docentes, com mais de 5 anos de experiência (vínculo institucional), 11 (64,7%) com mais de 10 anos, e 7 (41,2%) com mais de 15 anos, e 4 (23,5%) com mais do que 20 anos, respectivamente. Essas informações são importantes para o planejamento futuro do programa quanto a possibilidade de aposentadorias.

PGALI EM NÚMEROS (2021):

Docentes/Pesquisadores:

- Permanentes = 17 (81%)
- Colaboradores = 03 (14%)
- Visitante = 01 (5%)

Discentes:

- Doutorado = 19 (15%)
- Mestrado = 48 (38%)
- Iniciação Científica (PIBIC/PIBITI) = 44 (34%)
- Trabalho de Conclusão de Curso = 17 (13%)

Grupos de Pesquisa coordenado por docentes/pesquisadores PGAlI:

- UFBA = 7 (87,5%)
- Outras Instituições = 1 (12,5%)

Processo Seletivo & Ingressantes:

- Número total de inscritos no Mestrado = 33 candidatos
- Número total de aprovados no Mestrado = 16 candidatos
- Número total de inscritos no Doutorado = 10 candidatos
- Número total de aprovados no Doutorado = 7 candidatos

Bolsas de Estudo Vigente:

- Mestrado CAPES = 18
- Mestrado FAPESB = 2
- Doutorado CAPES = 6
- Doutorado FAPESB = 2

Componente Curricular Ofertado:

Em 2021, o PGAl ofertou o número de **13 componentes curriculares**, sendo cinco (5) deles no 1º semestre e oito (8) no 2º semestre, totalizando 527 horas em carga horária, conforme apresentado no quadro abaixo:

Nome do componente	CH	Semestre	Docentes
FARA07/20151 - ALIMENTOS FUNCIONAIS	34	1	MARIANA NOUGALLI ROSELINO (17 h) e CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO (17 h)
PGALI000000009 - BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	34	1	MARCELO ANDRES UMSZA GUEZ (34 h)
PGALI000000010 - DESENVOLVIMENTO E CONTROLE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	51	1	MARION PEREIRA DA COSTA (25 h) e CARLOS PASQUALIN CAVALHEIRO (26 h)
FARA35/20151 - QUIMICA DE ALIMENTOS	34	1	SERGIO EDUARDO SOARES (34 h)
FARA04/20151 - TOPICOS EM CIENCIA DE ALIMENTOS	34	1	JOSE ANTONIO MENEZES FILHO (34 h)
FARA08/20151 - ANALISE SENSORIAL	85	2	MARIA EUGENIA DE OLIVEIRA MAMEDE (34 h) e ALINE CAMARÃO TELLES BIASOTO (51 h)
FARA09/20151 - BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	51	2	EDERLAN DE SOUZA FERREIRA (34 h)
PGALI000000007 - EMBALAGENS E INOVAÇÕES	34	2	RENATO SOUZA CRUZ (34 h)
FARA06/20151 - METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA	34	2	EDERLAN DE SOUZA FERREIRA (17 h) e RONALDO LOPES OLIVEIRA (17 h)
PGALI000000003 - REDAÇÃO DE ARTIGOS CIENTIFICOS	17	2	NELSON BARROS COLAUTO (17h)
FARA05/20151 - SEMINARIOS	34	2	MARION PEREIRA DA COSTA (17 h) e CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA (17 h)
FARA15/20151 - SISTEMAS DE QUALIDADE EM ALIMENTOS (ISO, BPF E APPCC)	51	2	JOSE ESLER DE FREITAS JUNIOR (51h)
FARA04/20151 - TOPICOS EM CIENCIA DE ALIMENTOS	34	2	SERGIO EDUARDO SOARES (34 h)

Titulados:

Em 2021, foram defendidas **13 dissertações**. Desse número 04 (31%) estão no projeto temático CQA-2, 03 (23%) estão no projeto temático CQA3, 03 (23%) estão no projeto temático IDPP-1, e 03 (23%) estão no projeto temático IDPP-2, conforme a descrição individual abaixo:

1. AURORA BRITTO DE ANDRADE - Dissertação intitulada: Avaliação do potencial nutricional e funcional de insetos comestíveis: uma alternativa inovadora para o setor de alimentos.
2. SUELLEN ROCHA VIEIRA - Dissertação intitulada: Obtenção, caracterização e aplicação de nanopartículas de celulose obtidas com líquido iônico.
3. DANILO ALVES SILVA - Dissertação intitulada: Produção e Caracterização da biomassa de *Chlorella vulgaris* em Água Produzida.

4. BIANE OLIVEIRA PHILADELPHO - Dissertação intitulada: Atividade antiproliferativa de hidrolisados proteicos e frações peptídicas derivados da proteína de soja e do feijão-caupí, sobre linhagens celulares tumorais.
5. ISABELLE PRYSCYLLA DA SILVA VIANA - Dissertação intitulada: Pesquisa de Salmonella spp. em leite e derivados comercializados no Estado da Bahia e sua relação com as doenças veiculadas por alimentos e a saúde dos consumidores.
6. LETÍCIA JAMBEIRO BORGES - Dissertação intitulada: Efeito da luminosidade na produção extracelular de pigmentos por *pseudofusicocum* sp. e avaliação da atividade citotóxica.
7. RAFAELA BARBOSA LIMA DOS SANTOS - Dissertação intitulada: *Cookie* enriquecido com farinha da folha externa de repolho branco (*Brassicaoleracea* var. *capitata*) e *spirulina* sp.: desenvolvimento e caracterização.
8. TALITA ANDRADE DA ANUNCIACAO - Dissertação intitulada: Análise comparativa de kefir e kombucha com potencial probiótico e funcional: inovação, saúde e mercado.
9. THAÍS DE SOUZA SANTOS - Dissertação intitulada: Biossíntese alternativa de goma xantana em água residual da indústria de petróleo e resíduo de mandioca: produção e caracterização.
10. JAMILA SUEIRA DE JESUS SILVA - Dissertação intitulada: Manipulação de *Chlorella vulgaris* cultivada em água residual da extração de petróleo: produção de biomassa e biomoléculas.
11. GEISIANE DOS SANTOS SILVA - Dissertação intitulada: Bioacessibilidade in vitro de aminos bioativas em chocolates produzidos a partir da mistura de amêndoas de cacau sub e completamente e fermentadas.
12. ANDREA REBOUÇAS ROCHA - Dissertação intitulada: Ocorrência de aflatoxinas b1, b2, g1 e g2 em cervejas produzidas no brasil e sua avaliação de risco carcinogênico.
13. EMILY ARAÚJO PORTO - Dissertação intitulada: Filmes ativos de alginato de sódio contendo óleo de buriti para aplicação em hambúrguer.

Professor Visitante:

Em 2021, o PGAlí teve a contratação como Professor Visitante do pesquisador **Nelson Barros Colauto**, no âmbito do Edital PV nº 001/2020 - PRPPG/UFBA. Vale ressaltar que no processo de seleção interno do PGAlí houve cinco (5) candidaturas de pesquisadores *Sênior*.

Professor Visitante no Exterior Sênior:

Em 2021, o PGAlí teve a aprovação prof. **Marcelo Andrés Umsza Guez**, como Professor Visitante no Exterior Sênior, no âmbito do edital PROPG/PrInt/UFBA Nº 002/2021 – PROFESSOR VISITANTE NO EXTERIOR SÊNIOR.

Pós-Doutorado:

Em 2021, a bolsista – **Kricelle Mosquera Deamici** iniciou as atividades no âmbito do Pós-Doutorado com Experiência no Exterior, sob a supervisão da prof^ª. Janice Izabel Druzian, contemplada no final de 2020 pelo edital PROPG/PrInt/UFBA n.º 008/2019 – PÓS-DOCTORADO COM EXPERIÊNCIA NO EXTERIOR.

Aprovado e iniciado também a concessão de uma (1) bolsa de Pós-Doutorado com Experiência no Exterior a pesquisadora – **Karina Teixeira Magalhães Guedes**, sob a supervisão da prof^ª Carolina Oliveira de Souza, contemplada no âmbito do edital PROPG/PrInt/UFBA nº 003/2021 – PÓS-DOCTORADO COM EXPERIÊNCIA NO EXTERIOR.

Doutorado Sanduíche:

Duas (2) discente do PGAlí foram contempladas no âmbito do edital PROPG/PrInt/UFBA nº 001/2021 – BOLSAS DE DOCTORADO SANDUÍCHE, de acordo como especificado abaixo:

- **Larissa Santos Assunção** (Orientadora PGAlí – prof^ª. Janice Izabel Druzian). Instituição de destino: Memorial University of Newfoundland, Canadá (CA).
- **Biane Oliveira Philadelpho** (Orientadora PGAlí – prof. Ederlan de Souza Ferreira). Instituição de destino: University of Illinois Urbana-Champaign, Urbana, Illinois, Estados Unidos (EUA).

Projeto & Financiamentos (vigentes):

– LINHA DE PESQUISA 1 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:

Designa ênfase em análises microbiológica, físico-química, sensorial e de contaminantes; identidade e funcionalidade de alimentos e bebidas com enfoque regional; análise de risco; e segurança alimentar.

Projeto temático 1.1 Segurança Alimentar: Envolve projetos de comida de rua, merenda escolar, da cadeia produtiva da pesca e pescados, de manipuladores de alimentos, da avaliação da eficiência de antimicrobianos e de bacteriófagos no controle da contaminação, de contaminação por metais, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Derramamento de óleo na costa do nordeste brasileiro e segurança alimentar: monitoramento de pescados (2020-atual)
Coordenação: Janice Izabel Druzian
Edital: 22/2019 – Programa CAPES-FCT
Agência de Fomento: CAPES. Processo: nº 42155020180
Captação financeira (R\$): 100.000,00
- Projeto de pesquisa: Determinantes socioambientais do neurodesenvolvimento em crianças aos 12 meses: Um estudo longitudinal no Recôncavo Baiano (2018-atual)
Edital: CNPq/Universal 2018
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: Processo: nº 42155020180
Captação financeira (R\$): 40.000,00
- Projeto de pesquisa: Determinantes socioambientais do neurodesenvolvimento em crianças aos 12 meses: Um estudo longitudinal no Recôncavo Baiano (2020-atual)
Edital: FAPESB/PPSUS 2020
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: Processo: nº 0000000000056
Captação financeira (R\$): 194.314,12
- Projeto de pesquisa: Influência da ALAD na associação entre os níveis de chumbo no sangue e função intelectual das crianças (2016-atual)
Edital: FAPESB Nº 003/2017 - PROGRAMA DE PESQUISA PARA O SUS: GESTÃO COMPARTILHADA EM SAÚDE - PPSUS/BA
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: FAPESB Processo: nº SUS0040/2018
Captação financeira (R\$): 123.989,00

- Projeto de pesquisa: Elementos essenciais na merenda de escolares do Estado da Bahia e relação com o desempenho escolar (ELEMENTAR)
Edital: EDITAL FAPESB nº 08/2015 - Apoio a projetos de pesquisa para jovem cientista no estado da Bahia
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº JCB0029/2015
Captação financeira (R\$): 49.836,15
- Projeto de pesquisa: Efetividade de uma estratégia Nutricional para controle Glicêmico em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 usuários do Sistema Único de Saúde (SUS): Estudo NUGLIC (2019-atual)
Edital: PROADI-SUS 2018
Coordenação: Viviane Sahade/Ricardo David Couto
Agência de Fomento: Ministério da Saúde. Processo: nº 67/2019
- Projeto de pesquisa: Fatores associados à resposta ao tratamento na asma grave: Genótipo, Fenótipo e Ambiente Descrição: Estudar os fatores que estão associados à resposta ao tratamento na asma grave, nas dimensões: Genótipo, Fenótipo e Ambiente (2018-atual)
Edital: FAPESB/PRONEX PNX0018/2009
Coordenação: Álvaro Augusto Cruz; Ricardo David Couto
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº PNX0018/2009
Captação financeira (R\$): 1.165.624,27

Projeto temático 1.2 Identidade, Qualidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas:

Envolve projetos que avaliam a identidade de alimentos e bebidas, funcionalidade e estabilidade de compostos ativos, fortificação de alimentos, variáveis que definem ou caracterizam estes parâmetros, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Tanino oriundo de planta nativa da região semi-árida e ácido láurico na dieta ovinos em crescimento (2014-atual).
Coordenação: Cláudio Vaz Di Mambro Ribeiro
Edital: FAPESB/CNPq 009/2014 – PRONEM.
Agência de Fomento: FAPESB.
Captação financeira (R\$): 448.752,50.
- Projeto de pesquisa: Propriedade antitumoral de hidrolisados proteicos oriundos da glicinina (11S) e beta-conglicinina (7S), sobre diferentes linhagens, in vitro (2016-atual)
Edital: EDITAL FAPESB nº 08/2015 - Apoio a projetos de pesquisa para jovem cientista no estado da Bahia
Coordenação: Ederlan de Souza Ferreira

Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº JCB001/2016
Captação financeira (R\$): 50.000,00

- Projeto de pesquisa: Interação entre quitosana e fontes de ácidos graxos insaturados sobre a biohidrogenação ruminal em vacas em lactação (2018-atual)
Edital: CNPq/Universal nº 28/2018
Coordenação: José Esler de Freitas Júnior
Agência de Fomento: CNPQ. Processo: nº 421241/2018-7
Captação financeira (R\$): 49.303,97
- Projeto de pesquisa: Açaí fit e detonador (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Captação financeira (R\$): 506.900,00
Empresa/indústria (Cooperação): BEBIDA MIX INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
- Projeto de pesquisa: Controle de qualidade do leite de cabra e desenvolvimento de queijos de coalho caprino condimentados com bebidas alcoólicas com o aproveitamento do soro de leite na elaboração de alimentos funcionais
Edital: CNPq/Universal 2018
Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: CNPq. Processo: nº 405728/2018-2
Captação financeira (R\$): 30,000,00

Projeto temático 1.3 Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que tratam da avaliação e controle da qualidade, padronização, autenticidade, e melhoramento de alimentos como chocolate, farinha de mandioca, amido, produtos da pesca, vinhos, azeite de dendê, frutos, bebidas e demais derivados, matérias-primas, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Ampliação da capacidade instrumental do Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos da UFBA, visando o fortalecimento das competências (2016-atual)
Edital: FAPESB nº 03/2015 – Infraestrutura
Coordenação: Janice Izabel Druzian
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº PIE 0018/2016
Captação financeira (R\$): 140.000,00
- Projeto de pesquisa: Biscoito Pan (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez

Agência de Fomento: SESI/SENAI.

Captação financeira (R\$): 509.920,00

Empresa/indústria (Cooperação): PUDJA Industria e Comércio LTDA

- Projeto de pesquisa: A gestão política da pesca artesanal e o uso do pescado na alimentação escolar: cenários em países latinos e a realidade no Brasil (2019-atual)
Edital: CNPq/Universal nº 28/2018
Coordenação: Ryzia de Cássia Vieira Cardoso
Agência de Fomento: MCTIC/CNPq
Captação financeira (R\$): 49.770,00
- Projeto de pesquisa: Tecnologias de vinificação para o aprimoramento da qualidade e estabilidade do vinho 'Syrah' do Submédio do Vale do São Francisco (2020-atual)
Edital: nº 06/2018
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 23.13.06.017.00.00
Captação financeira (R\$): 105.593,00
- Projeto de pesquisa: Intervenções enológicas para a produção de vinhos e espumantes de alta qualidade no agreste de Pernambuco (2020-atual)
Edital: Embrapa Projetos Tipo III 90/2020
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 30.20.90.045.00.00
Captação financeira (R\$): 45.818,00

– LINHA DE PESQUISA 2 INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS:

Designa ênfase no emprego e desenvolvimento de novos processos/bioprocessos e produtos/bioproductos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos; conservação de alimentos e bebidas e embalagens, embalagens ativas e inteligentes; aproveitamento de produtos e subprodutos e rejeitos agroindustriais com enfoque regional; novos ou superalimentos envolvendo a produção de biomassas de microalgas e insetos e desenvolvimento de novos produtos a partir destas biomassas; prospecção; propriedade intelectual e indicação geográfica de produtos alimentícios

Projeto temático 2.1 Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos:

Envolve projetos relacionados à bioprospecção de produtos regionais, métodos inovadores de conservação de alimentos, desenvolvimento de novos produtos, biomateriais compósitos e nanocompósitos, nano- e micro-encapsulamento, aplicação e eficácia dos bioproductos na estabilidade e conservação de alimentos, desenvolvimento de novos processos tecnológicos, biotecnológicos, e ou nanobiotecnológicos, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Influência da mistura de cacau com diferentes níveis de fermentação nas propriedades antioxidantes e nas características sensoriais de chocolates
 Edital: Universal 01/2016
 Coordenação: Eliete da Silva Bispo
 Agência de Fomento: CNPq/Universal. Processo: nº 403598/2016-8
 Captação financeira (R\$): 70.000,00
- Projeto de pesquisa: Produção de poli(hidroxialcanoato) a partir de glicerina bruta e sua processabilidade á biocompositos ativos por extrusão destinados ao setor de embalagens (2016-atual)
 Edital: CNPq/Universal 01/2016
 Coordenação: Janice Izabel Druzian
 Agência de Fomento: CNPq. Processo: nº 421118/2016-4
 Captação financeira (R\$): 120.000,00
- Projeto de pesquisa: Avaliação da incorporação de isolados proteicos e nanocargas de amido no desenvolvimento de filmes bionanocompósitos destinados ao setor de embalagens (2016-atual)
 Edital: FAPESB/Universal nº 05/2015
 Coordenação: Janice Izabel Druzian
 Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº APP0091/2016
 Captação financeira (R\$): 130.000,00
- Projeto de pesquisa: Cultivo de microalgas no Brasil: Segurança Alimentar, Desenvolvimento Sustentável e Alternativa de Trabalho e Renda (2014-atual)
 Coordenação: Jorge Alberto Vieira Costa/Janice Izabel Druzian
 Agência de Fomento: MCTI. Processo: nº 01200.005005/2014-49
 Captação financeira (R\$): 1.619.649,00
- Projeto de pesquisa: Polpa de coco verde em pó (2018-atual)
 Edital: SESI/SENAI Inovação 2017 – Ciclo 2
 Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
 Agência de Fomento: SESI/SENAI.
 Captação financeira (R\$): 659.716,00
 Empresa/indústria (Cooperação): COCO ICE INDÚSTRIA E COMERCIO
- Projeto de pesquisa: Valorização da cadeia produtiva agroindustrial do Estado do Rio de Janeiro: Elaboração de novos produtos lácteos funcionais caprinos acrescidos de polpas de frutas nativas da Mata Atlântica (2016-atual)
 Edital: ARC/FAPERJ 2016

Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: FAPERJ.

- Projeto de pesquisa: Desenvolvimento de queijos de coalho de cabra condimentados com cachaça e aproveitamento do soro de leite na elaboração de alimentos funcionais à base de soro com polpas de frutas típicas brasileiras (2018-atual)
Edital: CNPq/SESCOOP N° 007/2018
Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: CNPq. Processo: nº 402430/2018-2
Captação financeira (R\$): 18.000,00
- Projeto de pesquisa: Níveis de inclusão de Ácido Láurico em dietas para bovino de corte em confinamento
Edital: CNPq/Universal 2016
Coordenação: Ronaldo Lopes Oliveira
Agência de Fomento: CNPq.
Captação financeira (R\$): 49.850,45
- Projeto de pesquisa: Valorização do Doce de Umbu e da Fécula de Mandioca no Desenvolvimento de Novo Produto (2016-atual)
Edital: Embrapa 99/2018
Coordenação: Clívia Danubia Pinho da Costa Castro/Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 23.13.06.018.00.00
Captação financeira (R\$): 60.115,00
- Projeto de pesquisa: Estratégias agronômicas e enológicas para melhorar a qualidade e estabilidade de vinhos das cultivares Chenin Blanc e Cabernet Sauvignon (2015-atual)
Edital: Embrapa 06/2013
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 03.13.06.008.00.00
Captação financeira (R\$): 151.650,50
- Projeto de pesquisa: Projeto Bem Diverso (2018-atual)
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto/Anderson Cássio Sevilha
Agência de Fomento: GEF (Fundo Global para o Meio Ambiente). Processo: BRA/14/G33 Embrapa/PNUD/GEF
Captação financeira (R\$): > 1 milhão.

Projeto temático 2.2 Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais:

Envolve projetos relacionados ao aproveitamento integral de matérias-primas para alimentação humana e animal, desenvolvimento de novos produtos, rejeitos agroindustriais regionais, agregação de valor, redução do desperdício, indicação geográfica de produtos agroindustriais, proteção da propriedade intelectual, inovação tecnológica e empreendedorismo, e sistema de inovação do País.

- Projeto de pesquisa: SuperBugs Alimentos Funcionais - Implantação de Empresa de Base Tecnológica (2020-atual)
Coordenação: Carolina Oliveira de Souza
Edital: FAPESB/SECTI 01/2019 – CENTELHA BAHIA
Agência de Fomento: FAPESB. N° do processo: CCE N°016/2020
Captação financeira: R\$ 60.000,00
- Projeto de pesquisa: Microalgas na energia renovável: produção de biodiesel e bioplástico na biorremediação de água da extração de petróleo (2020-atual)
Edital: 004/2019 - Pesquisa Colaborativa FAPESB-FAPESP
Coordenação: Janice Izabel Druzian
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: n° RED001/2020
Captação financeira (R\$): 99.480,20
- Projeto de pesquisa: Obtenção de biomassa microalgal em água efluente da extração do petróleo: oportunidades emergentes para concomitantemente obter energia renovável, produtos de alto valor agregado e biorremediação da água (2019-atual)
Edital: Chamada CNPq/Equinor Energia LTDA 2018
Coordenação: Janice Izabel Druzian
Agência de Fomento: CNPq. Processo: n° 440039/2019-3
Captação financeira (R\$): 124.512,00
- Projeto de pesquisa: Zero Waste (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Captação financeira (R\$): 546.616,00
Empresa/indústria (Cooperação): LMOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
- Projeto de pesquisa: Utilização do resíduo vegetal da agroindústria como farinhas sucedâneas na substituição parcial da farinha de trigo em produtos de panificação (2015-atual)
Edital: EDITAL N° 0009/2015 - EDITAL DE APOIO A PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E/OU DE INOVAÇÃO

Coordenação: Renato Souza Cruz

Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº DTE0012/2015

Captação financeira (R\$): 286.900,00

Eventos realizados:

Em 2021, o PGAlí organizou e/ou participou da realização cinco (05) eventos técnicos-científicos.

- **Minicurso:** Microalgas – Do Isolamento à obtenção de bioprodutos. Ministrado pela Dra. Kricelle Mosquera Deamici (PGAlí, UFBA) e a Dra. Jessica Hartwig Duarte (FURG, RS).
- **Aula Magna Semestre Suplementar dos Programas de Pós-Graduação da UFBA** (Administração; Artes Cênicas; Artes Visuais; Ciência de Alimentos; Ciências Sociais; Conservação e Restauração; Dança; Engenharia Industrial; Engenharia Química; Filosofia e História das Ciências; Filosofia; Geografia; Psicologia; Saúde Coletiva).
- **Conferência:** Redação Científica para Revistas de Alto Impacto. Ministrado pelo Dr. Gilson Volpato (IGVEC);
- **Conferência:** Miniaturização do preparo de amostras para análise de alimentos. Ministrado pelo Dr. Stanislau Bogusz Jr. (IQSC, USP, SP);
- **Evento:** Pint of Science 2021 (EDIÇÃO SALVADOR) – Integrado com os Programas de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos e Farmácia da UFBA.

RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS DOCENTES/PESQUISADORES PGALI NO INTERSTÍCIO 2021
(em elaboração)

ORIENTAÇÕES CONCLUÍDAS NA GRADUAÇÃO	Qtd	PRODUÇÕES CIENTÍFICAS	Qtd	PROJETO FINANCIADO	Em andamento	Aprovado em 2021	Qtd
Monitorias		Bolsista de Produtividade		FINEP/MCTI			
Bolsas PIBIC/PIBIT /PIBIEX		Artigos científicos		CNPq			
Bolsas Permanecer		Resumo completos em eventos		CAPES			
Bolsas PIBIC/PIBIT Jr.		Resumo simples em eventos		FAPESB			
Orientações de TCC		Parecerista <i>Ad Hoc</i>		UFBA			
ORIENTAÇÕES CONCLUÍDAS NA PÓS-GRADUAÇÃO	Qtd	Patentes submetidas		Extensão			
Mestrado		Premiação/título de reconhecimento		Outro			
Doutorado		Capítulo de Livro					
Bolsista Pós-doutorado		Participação em eventos					
INTERNACIONALIZAÇÃO	Qtd	Convênios e parcerias					
Docente/pesquisador							
Alunos							

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

da UFBA

Mestrado & Doutorado

