



Programa de Pós-Graduação em

Ciência de Alimentos

da UFBA

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO
QUADRIÊNIO 2021 a 2024

Atualizado em: 29/10/2022 (ficha de avaliação CAPES 2021)

Salvador
2021



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)

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

APRESENTAÇÃO

Este documento foi elaborado com base em análises (ações) internas e externas do Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGAli), conforme descrito abaixo. Além disso, as políticas e ações planejadas levaram em consideração os objetivos, a missão, a visão e os valores do P GALi, bem como o perfil de formação do egresso desejado.

Documentos com base em análise interna:

- Planejamento estratégico executado no quadriênio 2017-2020.
- Diagnóstico elaborado a partir do acompanhamento de egressos (2012 — 2020) e docentes do P GALi.
- P GALi em números – Autoavaliação (Divulgação/monitoramento, Diagnóstico, Indicadores, Políticas e Ações do planejamento).

Documentos com base em análise externa:

- Ficha de avaliação do quadriênio 2017 — 2020 (publicada em 02/09/2022).
- Diagnóstico elaborado por Comissão Externa ao Programa.

VOCAÇÃO / MISSÃO

- Formar profissionais de excelência, capazes de liderar e contribuir para o avanço da ciência, tecnologia e inovação, e aptos a atuar no desenvolvimento regional e nacional na área de Ciência de Alimentos. Comprometidos com os valores norteadores fundamentais da – 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.

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

VISAO DE FUTURO

- Ser reconhecido como um centro de excelência regional na produção de conhecimento técnico/científico inovador na Ciência de Alimentos e relevante para a sociedade; por meio de pesquisas e formação de alta qualidade que gerem impacto social e contribuam para a solução de problemas na produção de alimentos.

OBJETIVO

- Desenvolver ações prioritárias para contribuir com o desenvolvimento regional e nacional, e capacitar recursos humanos das diversas Universidades, Centros de Pesquisas e outros, buscando formar profissionais habilitados à promoção, avanço e inovação do conhecimento científico e tecnológico na área de Ciência de Alimentos.

Para isso, busca-se:

- **I**ntegrar 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;
- **N**ortear o desenvolvimento de projetos compatíveis com a realidade local, regional, nacional e internacional, num sistema globalizado;
- **O**bjetar 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;
- **V**iabilizar 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;
- **A**ssegurar 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;
- **R**ealizar parcerias com os diferentes setores da sociedade, gerando oportunidades para a formação competente e diversificada de recursos humanos e desenvolvimento social.

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

PERFIL DO EGRESSO

- Idealiza-se que o egresso do PGAlí demonstre criatividade, independência, pensamento crítico e habilidade para abordar questões relacionadas com a área de Ciência de Alimentos. O pós-graduando deve desenvolver habilidades que o tornem um conhecedor profundo dos tópicos relacionados ao seu trabalho. Além da formação técnico-científica, entre as habilidades 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.

DIAGNÓSTICO DA AUTOAVALIAÇÃO

QUESITOS DA AVALIAÇÃO	NOTA	Diagnóstico observado da autoavaliação (análise interna) e da avaliação quadrienal (análise externa)	
Quesito 1 – PROGRAMA	MB	Pontos Fortes	Fragilidades
Dimensões			
1.1.1 – Aderência e atualização das Áreas de concentração/Linha de Pesquisa/Projetos institucionais à proposta do Programa. Serão considerados a abrangência; coerência; atualização; e aderência entre estes; descrição, número, adequação e vinculação dos projetos e linhas de pesquisa do programa	MB	A proposta temática do Programa de Pós-Graduação está posicionada em Ciência de Alimentos em pesquisa com sincronismo, abrangência e aderência (2 Linhas de Pesquisa e 5 Projetos de Pesquisa Institucionais) nessa área (análise externa).	–
1.1.2 – A estrutura curricular que deve fornecer disciplinas que possibilitem uma formação compatível ao nível (Mestrado e Doutorado) e atualizada aos discentes, com vinculação e aderência aos Projetos e às LP (Linhas de Pesquisa) e à AC (Área de Concentração) do Programa. Serão analisadas as ementas quanto à profundidade, adequação e atualização do conteúdo e das referências. Estratégias inovadoras de formação serão valorizadas	MB	A formação acadêmica dos discentes, dada pelas 29 disciplinas e atividades complementares, quanto a suas ementas, atualizações e aderências as Linhas de Pesquisa (análise externa).	–
1.1.3 – A adequação da infraestrutura física para execução das atividades de pesquisa (laboratórios dos docentes e multiusuários utilizados com especificação dos equipamentos, recursos de informática, plantas pilotos e biblioteca, incluindo acervo e acesso específicos da área).	MB	O Programa descreve a infraestrutura para as atividades de formação e de pesquisa, incluindo salas de aula, secretaria, biblioteca, laboratórios de pesquisa, equipamentos para laboratórios de pesquisa e recursos	–

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

Será também avaliada a adequação da infraestrutura administrativa para a realização das atividades do Programa (secretaria, salas de reuniões, de aulas, de defesa, acesso a recursos para videoconferência). Deve ser demonstrado não haver dependência externa.		de tecnologia de informática, sem dependência externa para seu funcionamento (análise externa).	
1.2.1 – Avaliar a adequação e compatibilidade da formação acadêmica do corpo de Docentes Permanentes (DP) na Área de Concentração e Linhas de Pesquisas e desenvolvimento de projetos de pesquisa do Programa	MB	O corpo de Docentes Permanentes (DP) tem formação, perfil acadêmico, área de atuação e experiência coerentes para as atividades acadêmicas e para o desenvolvimento dos Projetos de Pesquisa da proposta do PPG (análise externa).	–
1.2.2 – Avaliar a experiência acumulada do corpo docente e sua projeção nacional e internacional. Será considerada a mediana do Índice H Scopus entre todos os docentes Permanentes do Programa.	MB	O corpo de Docentes Permanentes (DP) tem uma experiência acadêmica, referenciada pela mediana do índice H (análise externa).	–
1.2.3 – Avaliar a compatibilidade da atuação e a proporção de docentes colaboradores em relação ao corpo docente do Programa.	MB	O percentual do corpo de Docentes Permanentes (DP) em relação ao corpo docente do Programa foi de 82,65% (análise externa).	–
1.3.1 – Adequação do planejamento do Programa em políticas e ações de apoio para capacitação e participação em eventos do docente e discente.	MB	A participação de docentes permanentes e discentes do Programa em eventos técnico-científico regionais, nacionais e/ou internacionais (organização, membro, palestrante, apresentação de trabalhos etc.) (análise externa).	–
1.3.2 – Adequação do planejamento do Programa a políticas e ações de apoio a pesquisa, extensão, inovação e eventos da instituição.	MB	O Planejamento do Programa a políticas de apoio a pesquisa, extensão e inovação (análise externa).	–
1.3.3 – Adequação do planejamento do Programa a políticas e ações, visando sanar as deficiências diagnosticadas	MB	O Planejamento do Programa quanto às ações e às políticas de apoio a pesquisa, extensão e inovação (análise externa).	–
1.3.4 – Adequação do planejamento do Programa às necessidades regionais, nacionais e internacionais na formação e na produção do conhecimento técnico-científico.	MB	O Planejamento do Programa, quanto ao alcance Regional, nacional e internacional na formação e produção de conhecimento (análise externa).	–
1.4.1 – Análise do planejamento relativo aos procedimentos propostos/usados para autoavaliação com vistas a melhoria na formação discente e qualificação do corpo docente.	MB	O Planejamento do Programa, relativo aos procedimentos propostos/usados para autoavaliação com vistas a melhoria na formação discente e qualificação do corpo docente (análise externa).	–
1.4.2 – Análise do planejamento relativo ao envolvimento da comunidade nas atividades da autoavaliação.	MB	O Planejamento do Programa, relativo ao envolvimento da comunidade nas atividades da autoavaliação (análise externa).	–

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

1.4.3 – Análise do planejamento relativo aos procedimentos usados para o diagnóstico com vistas a melhoria na formação discente e qualificação do corpo docente.	MB	O Planejamento do Programa, relativo aos procedimentos usados para o diagnóstico com vistas a melhoria na formação discente e qualificação do corpo docente (análise externa).	–
1.4.4 – Análise do planejamento relativo às metas e ações a serem implementadas para a solução aos problemas encontrados com vistas à melhoria na formação discente e na produção intelectual.	MB	O Planejamento do Programa, relativo às metas e ações a serem implementadas para a solução aos problemas encontrados com vistas à melhoria na formação discente e na produção intelectual (análise externa).	–
1.4.5 – Análise do planejamento relativo aos mecanismos de acompanhamento de egressos com vistas à melhoria na formação discente.	MB	O Planejamento do Programa, relativo aos mecanismos de acompanhamento de egressos com vistas à melhoria na formação discente (análise externa).	–
QUESITOS DA AVALIAÇÃO	NOTA	Diagnóstico observado da autoavaliação (análise interna) e da avaliação quadrienal (análise externa)	
Quesito 2 – FORMAÇÃO	B		
Dimensões		Pontos Fortes	Fragilidades
2.1.1 – A média ponderada da produção bibliográfica dos estratos A1, A2, A3 e A4 do Qualis com autoria de discentes e/ou egresso, dividida pelo número de dissertações/teses concluídas no Programa (2 x número de teses + 1 x número de dissertações)	B	Aumento de 43% (n = 229) da publicação de artigos no Quadriênio 2017-2020, comparado a anterior (2013-2026) (análise interna).	- A produção científica (artigos em periódicos), com discente e/ou egressos do Programa foi de 48% (análise interna). - Concentração da produção em 35% docentes permanentes mais produtivos (análise interna).
2.1.2 – A média ponderada da produção bibliográfica dos estratos de A a B do Qualis com autoria de discentes e/ou egresso, dividida pelo número de dissertações/teses concluídas no Programa (2 x número de teses + 1 x número de dissertações)	B		
2.2.1 – A soma ponderada do número de artigos qualificados (A1 a A4), dividida pela soma ponderada do número de artigos nos estratos A e B (A1 a B4), todos com autoria de discente e/ou egresso	B		
2.2.2 – A soma ponderada do número de artigos nos estratos A e B (A1 a B4) com autoria de discente e/ou egresso, dividida pelo número de discentes matriculados	B		
2.2.3 – A soma do número total de livros e capítulos de livro com autoria de discente e/ou egresso, dividida pelo número de discentes matriculados	MB	Aumento de 53% (n = 20) da publicação de livros/capítulos de livros no Quadriênio 2017-2020, comparado a anterior (2013-2026) (análise interna).	–
2.2.4 – A soma do número total de resumos/trabalhos completos publicados em anais de eventos com autoria de	B	–	O registro (discentes/docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) da realização dessas

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

discente e/ou egresso, dividida pelo número de discentes matriculados			atividades, precisa ser melhorado (análise interna).
2.3.1 – O percentual de egressos atuando na área, dividido pelo número de discentes titulados	MB	Acompanhamento de egressos alcançou 85 e 57% de participação, quando considerado o interstício de 2020-2017 (04 anos) e 2020-2013 (08 anos) (análise interna).	–
2.3.2 – O percentual de egressos atuando em incubadoras, startups, spin-offs, dividido pelo número de discentes titulados, resultou no indicador que se enquadrou na faixa do Percentil inferior	R	–	O PGAl não teve nenhum registro anterior de egresso atuando em incubadoras, startups, spin-offs (análise interna).
2.3.3 – Os egressos indicados nos destaques atuam na área de alimentos e com impactos e/ou benefícios para atender os setores: privado / governamental / autônomo / acadêmico / industrial) e com atuação nacional / internacional	B	–	Identificou-se que o registro das informações não foi adequadamente realizado (análise interna).
2.4.1 – Soma ponderada do número de artigos qualificados (A1 a A4) com autoria de discente e/ou egresso, dividido pelo número de DP	MB	Aumento de 43% (n = 229) da publicação de artigos no Quadriênio 2017-2020, comparado a anterior (2013-2026) (análise interna).	–
2.4.2 – Soma ponderada do número de artigos qualificados (A1 a B4) com autoria de discente e/ou egresso, dividido pelo número de DP	B	–	A produção científica (artigos em periódicos), com discente e/ou egressos do Programa foi de 48% (análise interna).
2.4.3 – Os Impactos e/ou benefícios dos produtos destacados (artigos, patentes, com participação de discentes e/ou egressos) do Programa	B	–	A descrição das informações não foi adequadamente realizada na plataforma Sucupira (análise interna).
2.5.1 – Número de DP com orientações concluídas dividido pelo número total de DP	B	–	- A diminuição na procura (número de candidatos) do curso no 2017-2020 (análise interna). - Percentual de discentes orientados pelos 50% dos docentes permanentes com maior número de orientandos (análise interna).
2.5.2 – Número de DP que ministraram disciplinas no PPG dividido pelo número total de DP	B	–	Média de carga horária elevada (> 6 horas) por semestre na graduação (análise interna).
2.5.3 – Número de orientados dividido pelo número total de DP	B	–	A diminuição na procura (número de candidatos) do curso no 2017-2020 (análise interna).

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2.5.4 – Número de orientados de iniciação científica (IC) + iniciação tecnológica (IT) + iniciação extensionista (IE), dividido pelo número total de DP	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–
2.5.5 – Número de pós-doutorandos com bolsa dividido pelo número total de DP	B	A participação dos docentes (propostas submetidas) nas oportunidades disponíveis no período 2017-2020 (análise interna).	- Oportunidade de fomento (editais e políticas) para este fim específico, em nível nacional (CNPq, CAPES e outras) e local (FAPESB, UFBA) (análise interna).
2.5.6 – Número de participações de DP na organização de eventos técnico-científicos dividido pelo número total de DP	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–
QUESITOS DA AVALIAÇÃO	NOTA	Diagnóstico observado da autoavaliação (análise interna) e da avaliação quadrienal (análise externa)	
QUESITO 3: IMPACTOS NA SOCIEDADE	MB		
Dimensões		Pontos Fortes	Fragilidades
3.1.1 – Soma ponderada da produção de patentes com a participação de discentes e/ou egressos (depósito, peso 1; licença, peso 2; transferência de tecnologia, peso 3)	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–
3.1.2 – Número de premiações com autoria de discente e/ou egresso em eventos técnico-científicos, dividido pelo número total de DP	B	–	- Disponibilidade de recurso financeiro para incentivar a participação dos discentes em eventos técnico-científicos (análise interna). - Capacidade de monitoração efetiva da informação de egressos (análise interna).
3.2.1 – Soma ponderada da produção de patentes com e sem a participação de discentes e/ou egressos (depósito, peso 1; licença, peso 2; transferência de tecnologia, peso 3), dividida pelo número total de DP	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–
3.2.2 – Número de DP envolvidos no ensino médio ou fundamental (popularização da ciência), dividido pelo número total de DP	R	Algumas atividades executadas foram identificadas, tais como, eventos e visitas técnicas específicas para alunos do ensino médio e fundamental (análise interna).	Identificou-se que o registro das informações não foi adequadamente realizado pelos docentes do Programa (análise interna).
3.2.3 – Número de parcerias com o setor produtivo, dividido pelo número total de DP	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

3.2.4 – Número de projetos de extensão social e de ações em políticas públicas, dividido pelo número total de DP	MB		–
3.2.5 – Número de palestras técnicas, entrevistas e cursos (extensão, especialização, minicursos), dividido pelo número total de DP	B	O número de atividade identificadas foi considerado alto (análise interna).	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) da realização dessas atividades, precisa ser melhorado (análise interna) .
3.2.6 – Solidariedade: número de participações institucionais com outros PPG, dividido pelo número total de DP	MB	O registro da participação de discentes de outros PPGs em atividades didáticas, bem como dos discentes do PGAl em outros Programas está sendo adequadamente realizado (análise interna).	–
3.3.1.1 – Número de cooperações internacionais institucionais (formalizadas), dividido pelo número total de DP	B	Foi identificado que alguns docentes do Programa já possuem cooperação internacional anteriormente (Camila Duarte Ferreira Ribeiro, Carlos Pasqualin Cavalheiro, Carolina Oliveira de Souza, José Antônio Menezes Filho Marcelo Andrés Umsza Guez, Ronaldo Lopes Oliveira, Ryzia de Cássia Vieira Cardoso) (análise interna).	- Identificou-se a existência de parcerias e colaborações internacionais, mas que precisam de formalização (análise interna) . - A internacionalização do Programa foi considerada tímida na avaliação da CAPES (as cooperações, interlocuções internacionais, mobilidades discentes e docentes, assim como produções geradas num ecossistema internacionalizado ainda precisam ser melhoradas) (análise externa).
3.3.1.2 – Existência e adequação das informações na página web em língua estrangeira	MB	A Home Page do Programa está disponível/atualizada em: português, espanhol e inglês (análise interna).	–
3.3.1.3 – Número de publicações com autoria de pesquisadores de instituições estrangeiras, dividido pelo número total de DP	B	Além de projetos de pesquisa realizados cooperação internacional, os docentes e discentes do Programa publicaram 30 (13%) dos 229 artigos científicos em cooperação internacional, com diferentes Instituições, principalmente de países americanos e europeus. A distribuição das publicações por ano foi de 8 (26,6%) em 2020, 9 (30%) em 2019, 7 (23,3%) em 2018, e 6 (20%) em 2017 (análise interna).	- A internacionalização do Programa foi considerada tímida na avaliação da CAPES (As cooperações, interlocuções internacionais, mobilidades discentes e docentes, assim como produções geradas num ecossistema internacionalizado ainda precisam ser melhoradas) (análise externa). - O percentual de participação (colaboração) de pesquisadores estrangeiros deve ser aumentado significativamente (análise interna).
3.3.1.4 – Número de disciplinas ministradas em idioma estrangeiro, dividido pelo número total de DP	B	–	- O PGAl não teve nenhum registro anterior de disciplina ministrada em outro

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

3.3.1.5 – Número de cotutelas ou mobilidades internacionais de discentes, dividido pelo número total de discentes matriculados	B	O PGAlí tem recebido alunos de outros países para realização de curso (muito bom). E, teve o primeiro registro de mobilidade internacional de docentes (análise interna).	idioma. Somente palestras esporádicas em eventos ou aulas (análise interna). - A internacionalização do Programa foi considerada tímida na avaliação da CAPES (As cooperações, interlocuções internacionais, mobilidades discentes e docentes, assim como produções geradas num ecossistema internacionalizado ainda precisam ser melhoradas) (análise externa).
3.3.1.6 – Número de participações de docentes permanentes como editores ou como membros do corpo editorial de periódicos nacionais/internacionais e das participações como organizadores de eventos científicos internacionais	R	–	Identificou-se que o registro das informações não foi adequadamente realizado pelos docentes do Programa (análise interna).
3.3.2.1 – Atuação do PPG no desenvolvimento local e/ou regional / ou nacional, com referência às mudanças nas políticas públicas do município e/ou da região	B	Os docentes/discentes possuem uma atuação significativa com cooperativas, associações e empresas locais/regionais, relacionadas com a produção de alimentos (análise interna). - Produção com contribuição e impactos regional, nacional e solidariedade com outros PPG, foi considerado bom (análise externa).	- O registro (docentes) das informações não foi completamente adequado (análise interna).
3.3.2.2 – Resultados dos programas oficiais de colaborações locais, regionais e nacionais com empresas públicas ou privadas	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–
3.3.2.3 – Número de DP como membro de comitês de agências de fomento e comissões estaduais e nacionais, dividido pelo número total de DP	R	–	Identificou-se que o preenchimento e registro das informações não foram adequadamente realizadas pelos docentes. Portanto, não registrado adequadamente no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).
3.3.2.4 – Número de participações de docentes permanentes como editores ou como membros do corpo editorial de periódicos nacionais, dividido pelo número total de DP	R	–	
3.3.2.5 – Número de participações de docentes permanentes como organizadores de eventos científicos regionais e nacionais, dividido pelo número total de DP	R	–	
3.3.2.6 – Número de discentes e DP como palestrantes em congressos regionais e nacionais, dividido pelo número total de DP	MB	O registro (docentes), consolidação (comissão) e inclusão (coordenação) das informações foram adequadamente realizadas no relatório quadrienal de 2017-2020 (análise interna).	–

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

3.3.3.1 – Informações na Home Page, via web sobre nome do Programa, linhas de pesquisa, projetos de pesquisas e estrutura curricular	MB	A descrição da Linhas de Pesquisa, e seus respectivos projetos temáticos atualizados estão disponíveis na sub-aba “ Área de Concentração / Linhas de Pesquisa ” na aba “SOBRE O PROGRAMA” da Home Page do Programa, com registro desde a criação do curso em 2006 (análise interna).	—
3.3.3.2 – Informações na Home Page, via web sobre Corpo docente permanente com link para CV Lattes, Google acadêmico, Research ID e ORCID	MB	Os registros bibliométricos atualizado dos docentes do Programa estão disponíveis individualmente na sub-aba “Corpo docente” na aba “SOBRE O PROGRAMA” da Home Page do Programa (análise interna).	—
3.3.3.3 – Informações na Home Page, via web sobre o histórico e evolução do Programa	MB	A descrição do histórico e evolução do Programa está disponível na sub-aba “ Histórico ” na aba “SOBRE O PROGRAMA” da Home Page do Programa, com registro desde a criação do curso em 2006 (análise interna).	—
3.3.3.4 – Informações na Home Page, via web sobre os critérios para credenciamento/recredenciamento docente do Programa	MB	Os documentos para credenciamento/recredenciamento docente do Programa estão disponíveis na sub-aba “ Credenciamento e Recredenciamento Docente ” na aba “SOBRE O PROGRAMA” da Home Page do Programa, com registro desde 2021-atual (análise interna).	—
3.3.3.5 – Informações na Home Page, via web sobre os conceitos CAPES ao longo dos processos de avaliação anteriores	MB	As fichas de avaliação da CAPES do Programa estão disponíveis na sub-aba “ Avaliação CAPES ” na aba “SOBRE O PROGRAMA” da Home Page do Programa, com registro o Quadriênio 2013-2016 (análise interna).	—
3.3.3.6 – Informações na Home Page, via web sobre a oferta de disciplinas semestrais/anuais do Programa	MB	A oferta de componentes curriculares do PGAl está disponível na sub-aba “ Oferta de Disciplinas ” na aba ESPAÇO DO ALUNO” da Home Page do Programa, com registro desde 2021-atual (análise interna).	—
3.3.3.7 – Informações na Home Page, via web sobre os Editais de seleção de discentes para o Programa	MB	Os editais de seleção e os respectivos resultados estão disponíveis na aba “ PROCESSO SELETIVO ” da Home Page do Programa, com registro desde 2020-atual (análise interna).	—
3.3.3.8 – Informações da garantia de amplo acesso às dissertações e às teses do Programa, na Home Page do PPG, via web, respeitando a legislação vigente acerca da confidencialidade desses documentos	MB	O acesso aos documentos de tese/dissertação do Programa está disponível na sub-aba “ Teses e Dissertações ” aba “PRODUÇÃO INTELECTUAL” da Home Page do Programa, com registro desde 2014-atual (análise interna).	—
3.3.3.9 – Divulgação, na Home Page do Programa, via web, da produção técnico-científica do Programa	MB	A produção (artigo, tese/dissertação, patentes, livros/capítulo de livros) do Programa está disponível na	—

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

		aba “ PRODUÇÃO INTELECTUAL ” da Home Page do Programa, com registro desde 2014-atual (análise interna).	
3.3.3.10 – Divulgação de informações, na Home Page, via web, sobre atividades de popularização da ciência do Programa.	MB	As atividades (eventos) de popularização da ciência do Programa estão divulgadas na aba “ EVENTOS ” da Home Page do Programa (análise interna).	–

DIRETRIZES ESTRATÉGICAS GERAIS (METAS)

- Melhoria substancial do conceito “**REGULAR**” atribuído ao subitem (2.3.2) do quesito 2 – **FORMAÇÃO**; bem como dos subitens (3.2.2, 3.3.1.6, 3.3.2.3, 3.3.2.4, 3.3.2.5) do quesito 3 – **IMPACTO NA SOCIEDADE**, de acordo com o mapa de **Prioridade 1** do PLANO DE POLÍTICAS & AÇÕES PRIORITÁRIAS (anexo a este documento) para o Quadriênio 2021-2024;
- Aprimoramento do conceito “**BOM**” atribuído ao quesito 2 – **FORMAÇÃO** e seus subitens (2.1.1–2.2.2, 2.2.4, 2.3.3, 2.4.2–2.5.3, 2.5.5); bem como dos subitens (3.1.2, 3.2.5, 3.3.1.1–3.3.2.1) do quesito 3 – **IMPACTO NA SOCIEDADE**, de acordo com o mapa de **Prioridade 2** do PLANO DE POLÍTICAS & AÇÕES PRIORITÁRIAS (anexo a este documento) para o Quadriênio 2021-2024;
- Manutenção do conceito “**MUITO BOM**”, atribuído aos quesitos 1 – **PROGRAMA** e seus subitens (1.1.1–1.4.5); e 3 – **IMPACTO NA SOCIEDADE**, e seus subitens (3.1.1, 3.2.1, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.6, 3.3.3.1–3.3.3.10), bem como dos subitens (2.2.3, 2.1.1, 2.5.4, 2.5.6) do quesito 2 – **FORMAÇÃO**, de acordo com o mapa de **Prioridade 3** do PLANO DE POLÍTICAS & AÇÕES PRIORITÁRIAS (anexo a este documento) para o Quadriênio 2021-2024.
- Manutenção da ausência dos conceitos “**Fraco**” e/ou “**Insuficiente**”, em todos os subitens dos quesitos.

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

PLANO DE POLÍTICAS & AÇÕES PRIORITÁRIAS PARA AS METAS DO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO PGALI (2021-2024)

O detalhamento do Plano de Políticas & Ações Prioritárias para as Metas (2021–2024) está no documento anexo (excel), onde constam dos seguintes elementos:

- Políticas e/ou Ações para contornar a fragilidade (planejada);
- Políticas e/ou Ações efetivamente implementadas (executada);
- Indicador estratégico (efetividade da política e/ou ação);
- Plano para política e/ou ação não implementadas ou não efetivas;
- Indicador de acompanhamento/monitoramento das políticas e/ações planejadas;
- Comissão responsável (Coordenação | Programa, Acompanhamento & Visibilidade | Atuação Docente & Produção Científica | Inovação e Impacto Social | Inserção & Internacionalização).

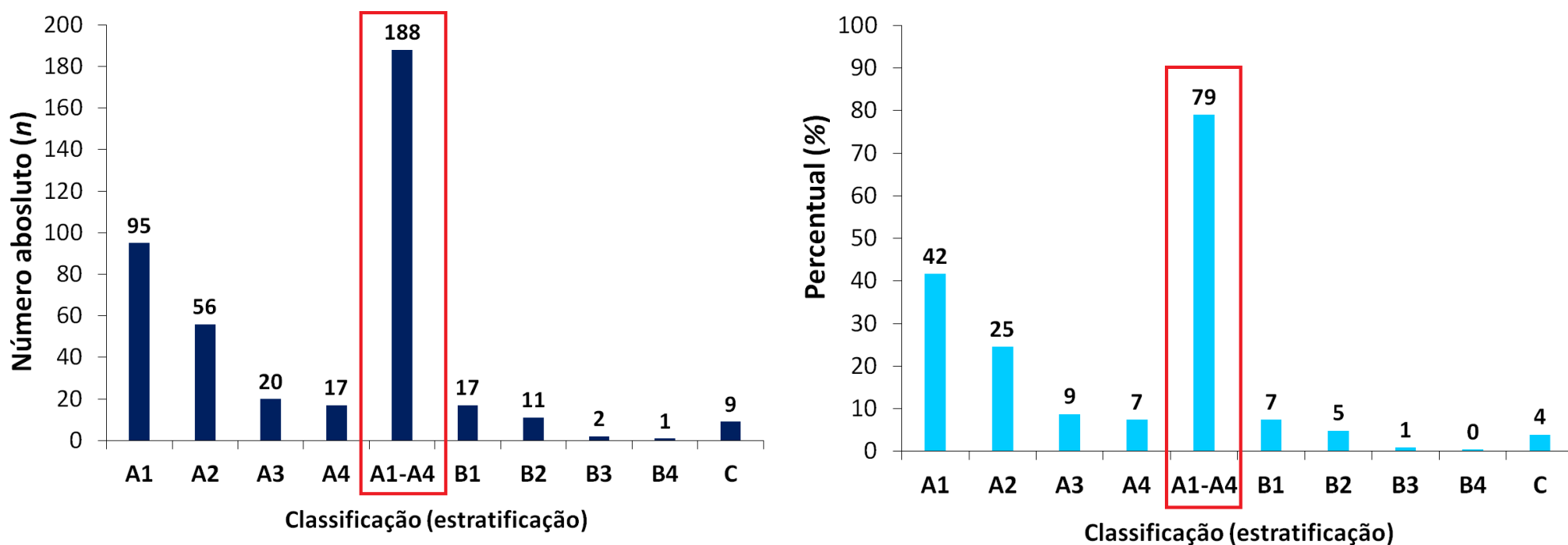
PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

QUADRIENAL 2017-2020

Relatório da Produção Intelectual (artigos) do PGAl

Figura 1 - Distribuição em números absolutos de artigos (A) e em percentual (B) por estratificação (*novo* Qualis CAPES), segundo dados divulgado pela CAPES*.

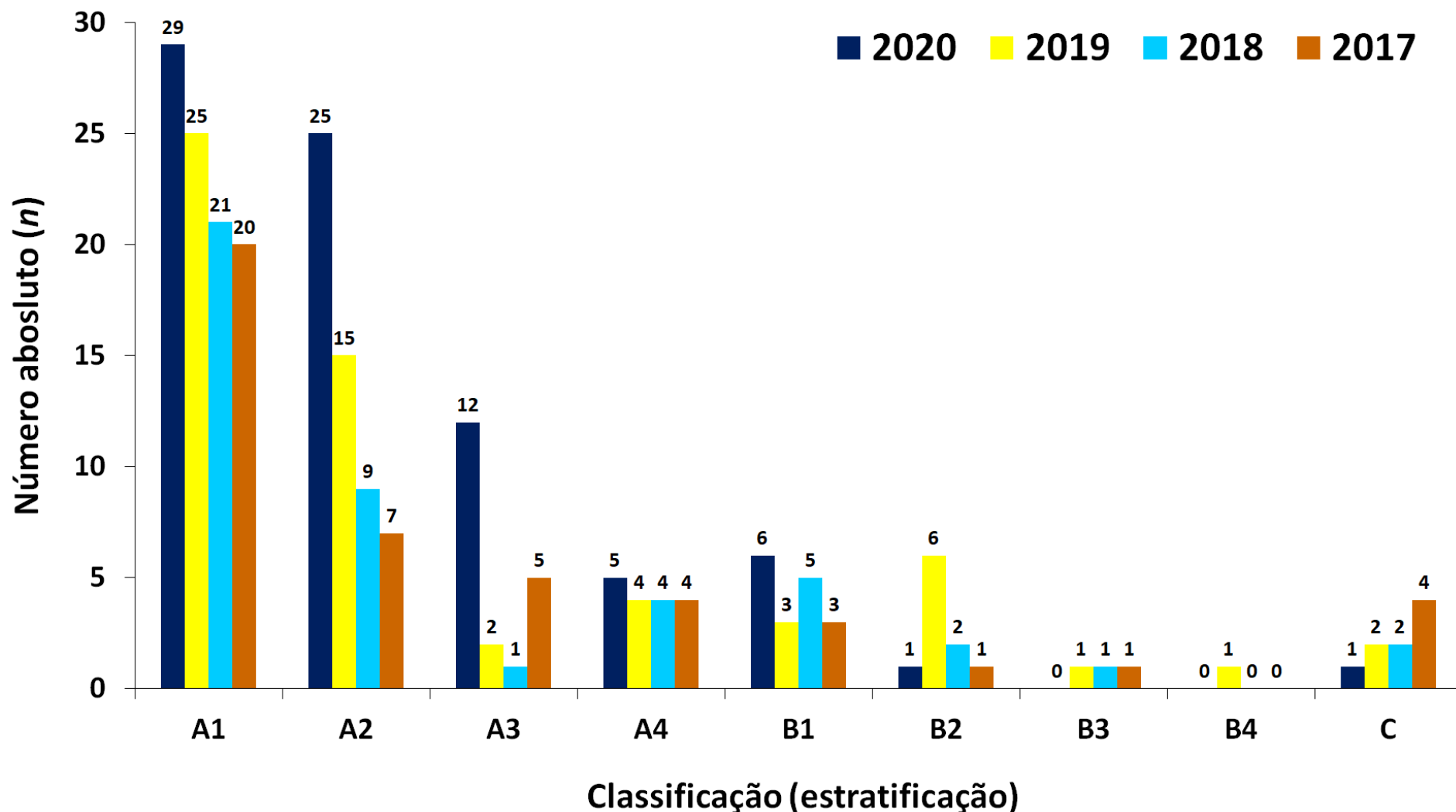


*Dados extraídos da plataforma Sucupira. Total de artigos publicado que foram considerado no quadriênio ($n = 228$).

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

Figura 2 - Distribuição em números absolutos de artigos por ano e estratificação (*novo* Qualis CAPES), segundo dados divulgado pela CAPES*.



PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

Tabela 1 - Classificação dos artigos ($n = 228$) publicados por docentes PGAlI, de acordo com a estratificação do Qualis CAPES*

Ano base	Nome da Produção	ISSN	Título do Periódico	Estrato
2019	A SINGLE DOSE OF PURPLE GRAPE JUICE IMPROVES PHYSICAL PERFORMANCE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN RUNNERS: A RANDOMIZED, CROSSOVER, DOUBLE-BLIND, PLACEBO STUDY	1436-6207	EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION	A1
2018	AIRBORNE MANGANESE EXPOSURE AND NEUROBEHAVIOR IN SCHOOL-AGED CHILDREN LIVING NEAR A FERRO-MANGANESE ALLOY PLANT	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2020	ALKALINE CONDITIONS BETTER EXTRACT ANTI-INFLAMMATORY POLYSACCHARIDES FROM WINEMAKING BY-PRODUCTS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1
2019	ANAESTHESIA WITH EUGENOL IN HYBRID AMAZON CATFISH (PSEUDOPLATYSTOMA RETICULATUM — LEIARIUS MARMORATUS) HANDLING: BIOCHEMICAL AND HAEMATOLOGICAL RESPONSES	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2017	ANONNA MURICATA L. (SOURSOP) SEEDS OIL IMPROVES IN MODEL IN VIVO AND IN VITRO OF TYPE 1 DIABETES MELLITUS	0091-6749	JOURNAL OF ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY	A1
2017	ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL, ANTIPARASITIC, AND CYTOTOXIC PROPERTIES OF VARIOUS BRAZILIAN PROPOLIS EXTRACTS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2020	BEYOND INFLAMMATION: CENTRALLY MEDIATED ANTINOCICEPTIVE PROPERTIES OF SPIRULINA PLATENSIS LEB-18 BIOMASS VIA THE OPIOID SYSTEM	1756-4646	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	A1
2018	BIOACTIVE EFFICACY OF LOW-DENSITY POLYETHYLENE FILMS WITH NATURAL ADDITIVES	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	CASSAVA STARCH-BASED NANOCOMPOSITES REINFORCED WITH CELLULOSE NANOFIBERS EXTRACTED FROM SISAL	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	CHARACTERIZATION OF AMYLOSE AND AMYLOPECTIN FRACTIONS SEPARATED FROM POTATO, BANANA, CORN, AND CASSAVA STARCHES	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2018	CHEMICAL CHARACTERIZATION AND BIOLOGICAL ACTIVITY OF SIX DIFFERENT EXTRACTS OF PROPOLIS THROUGH CONVENTIONAL METHODS AND SUPERCRITICAL EXTRACTION	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	CHIA AND OAT EMULSION GELS AS NEW ANIMAL FAT REPLACERS AND HEALTHY BIOACTIVE SOURCES IN FRESH SAUSAGE FORMULATION	0309-1740	MEAT SCIENCE	A1
2020	CHITOSAN AND COTTONSEED PROCESSING METHOD ASSOCIATION ON CARCASS TRAITS AND MEAT QUALITY OF FEEDLOT LAMBS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	CONSUMER PERCEPTION, HEALTH INFORMATION, AND INSTRUMENTAL PARAMETERS OF CUPUASSU (THEOBROMA GRANDIFLORUM) GOAT MILK YOGURTS	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	DEVELOPMENT AND APPLICATION STARCH FILMS:PBAT WITH ADDITIVES FOR EVALUATING THE SHELF LIFE OF TOMMY ATKINS MANGO IN THE FRESH-CUT STATE	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2020	DEVELOPMENT AND VALIDATION OF RP-HPLC-DAD METHOD FOR BIOGENIC AMINES DETERMINATION IN PROBIOTIC YOGURTS	1878-5352	ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY	A1
2017	DEVELOPMENT OF ACTIVE FILMS POLY (BUTYLENE ADIPATE CO-TEREPHTHALATE) - PBAT INCORPORATED WITH OREGANO ESSENTIAL OIL AND APPLICATION IN FISH FILLET PRESERVATION	0926-6690	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS (PRINT)	A1
2017	DEVELOPMENT OF COMPOSITE MEMBRANE PBAT: ZEOLITE Y FOR APPLICATION AS RHYNCHOPHOROL RELEASE SYSTEM	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	DEVELOPMENT OF HPLC-ELSD METHOD FOR DETERMINATION OF MALTODEXTRIN IN RAW MILK	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2017	ED-JAMBO (SYZYGIUM MALACCENSE): BIOACTIVE COMPOUNDS IN FRUITS AND LEAVES	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	EFFECT OF COTTONSEED PROCESSING AND CHITOSAN SUPPLEMENTATION ON LAMB PERFORMANCE, DIGESTIBILITY AND NITROGEN DIGESTION	0021-8596	THE JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE (PRINT)	A1
2020	EFFECT OF DEHYDRATED RESIDUE FROM ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA DC.) FRUIT PULP IN LAMB DIET ON INTAKE, INGESTIVE BEHAVIOR, DIGESTIBILITY, RUMINAL PARAMETERS AND N BALANCE	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2020	EFFECT OF FERMENTED SAUSAGES WITH PROBIOTIC ENTEROCOCCUS FAECIUM CRL 183 ON GUT MICROBIOTA USING DYNAMIC COLONIC MODEL	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	EFFECTS OF ACACIA MEARNSII EXTRACT AS A CONDENSED-TANNIN SOURCE ON ANIMAL PERFORMANCE, CARCASS YIELD AND MEAT QUALITY IN GOATS	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1
2020	EFFECTS OF CONDENSED TANNIN-AMENDED CASSAVA SILAGE BLEND DIETS ON FEEDING BEHAVIOR, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, MILK YIELD AND MILK COMPOSITION IN DAIRY GOATS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2018	EFFECTS OF CRUDE GLYCERIN FROM BIODIESEL ON THE DIETS OF LAMBS: INTAKE, DIGESTIBILITY, PERFORMANCE, FEEDING BEHAVIOR AND SERUM METABOLITES	0021-8812	JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A1
2018	EFFECTS OF INTERACTION BETWEEN PH AND STOCKING DENSITY ON THE GROWTH, HAEMATOLOGICAL AND BIOCHEMICAL RESPONSES OF NILE TILAPIA JUVENILES	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2019	EFFECTS OF PHOTOSTIMULATION ON THE CATABOLIC PROCESS OF XENOBIOTICS	1011-1344	JOURNAL OF PHOTOCHEMISTRY AND PHOTOBIOLOGY. B, BIOLOGY	A1
2020	EFFECTS OF THE DIETARY INCLUSION OF BURITI OIL ON LAMB PERFORMANCE, CARCASS TRAITS, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, INGESTIVE BEHAVIOR AND BLOOD METABOLITES	2076-2615	ANIMALS	A1
2018	EFFICACY OF SPIRULINA SP. POLYHYDROXYALKANOATES EXTRACTION METHODS AND INFLUENCE ON POLYMER PROPERTIES AND COMPOSITION	2211-9264	ALGAL RESEARCH	A1
2018	ENVIRONMENTAL CO-EXPOSURE TO LEAD AND MANGANESE AND INTELLECTUAL DEFICIT IN SCHOOL-AGED CHILDREN	1660-4601	INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH	A1
2019	EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT PROFILE AND CYTOTOXIC ACTIVITY OF RED PROPOLIS EXTRACTS FROM DIFFERENT REGIONS OF NORTHEASTERN BRAZIL OBTAINED BY CONVENTIONAL AND ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION	1932-6203	PLOS ONE	A1
2019	EVALUATION OF THE COMPUTER-BASED INTERVENTION PROGRAM STAYINGFIT BRAZIL TO PROMOTE HEALTHY EATING HABITS: THE RESULTS FROM A SCHOOL CLUSTER-RANDOMIZED CONTROLLED TRIAL	1660-4601	INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH	A1
2020	EVERYBODY LOVES CHEESE: CROSSLINK BETWEEN PERSISTENCE AND VIRULENCE OF SHIGA-TOXIN ESCHERICHIA COLI</I>	1040-8398	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	A1
2018	FATTY ACID, PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT FROM LAMBS FED DIETS CONTAINING LICURI CAKE	1932-6203	PLOS ONE	A1
2019	FATTY ACID PROFILE, PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION AND SENSORIAL ATTRIBUTES OF SALTED AND SUN-DRIED MEAT FROM YOUNG NELLORE BULLS SUPPLEMENTED WITH CONDENSED TANNINS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	FATTY ACID PROFILES OF FIVE FARMED BRAZILIAN FRESHWATER FISH SPECIES FROM DIFFERENT FAMILIES	1932-6203	PLOS ONE	A1
2018	FEEDING SUNFLOWER CAKE FROM BIODIESEL PRODUCTION TO SANTA INES LAMBS: PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT	1932-6203	PLOS ONE	A1
2020	FOLLICULAR AND LUTEAL MORPHOFUNCTIONALITY OF DAIRY COWS SUPPLEMENTED WITH CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS IN AIFT PROGRAMS	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2017	FOOD SAFETY IN CASSAVA 'FLOUR HOUSES' OF COPIOBA VALLEY, BAHIA, BRAZIL: DIAGNOSIS AND CONTRIBUTION TO GEOGRAPHICAL INDICATION	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES OF FOOD HANDLERS, HEAD CHEFS AND MANAGERS IN HOTELS' RESTAURANTS OF SALVADOR, BRAZIL	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	FUNCTIONAL TEA FROM A BRAZILIAN BERRY: OVERVIEW OF THE BIOACTIVES COMPOUNDS	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2017	HYDROLYSIS OF PART OF CASSAVA STARCH INTO NANOCRYSTALS LEADS TO INCREASED REINFORCEMENT OF NANOCOMPOSITE FILMS	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2018	IN VITRO AND IN SILICO STUDIES OF 3-HYDROXY-3-METHYL-GLUTARYL COENZYME A REDUCTASE INHIBITORY ACTIVITY OF THE COWPEA GLN-ASP-PHE PEPTIDE	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	INFLUENCE OF COCOA CLONES ON THE QUALITY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHOCOLATE - NITROGENOUS COMPOUNDS	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2018	INFLUENCE OF NITROGEN ON GROWTH, BIOMASS COMPOSITION, PRODUCTION, AND PROPERTIES OF POLYHYDROXYALKANOATES (PHAS) BY MICROALGAE	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2017	INFLUENCE OF RIPENESS AND MACERATION OF THE GRAPES ON LEVELS OF FURAN AND CARBONYL COMPOUNDS IN WINE - SIMULTANEOUS QUANTITATIVE DETERMINATION AND ASSESSMENT OF THE EXPOSURE RISK TO THESE COMPOUNDS	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	INFLUENCE OF STRAIN AND FERMENTATION TIME ON THE PRODUCTION, COMPOSITION, AND PROPERTIES OF XANTHAN GUM	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	INNOVATIVE FUNCTIONAL NANODISPERSION: COMBINATION OF CAROTENOID FROM SPIRULINA AND YELLOW PASSION FRUIT ALBEDO	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2017	INSTRUMENTAL TEXTURE PARAMETERS AS FRESHNESS INDICATORS IN FIVE FARMED BRAZILIAN FRESHWATER FISH SPECIES	1936-9751	FOOD ANALYTICAL METHODS (PRINT)	A1
2017	INTAKE, DIGESTIBILITY, PERFORMANCE, AND FEEDING BEHAVIOR OF LAMBS FED DIETS CONTAINING SILAGES OF DIFFERENT TROPICAL FORAGE SPECIES	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1
2020	INTAKE, NUTRIENT DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, SERUM METABOLITES AND GROWTH PERFORMANCE OF LAMBS SUPPLEMENTED WITH ACACIA MEARNSII CONDENSED TANNIN EXTRACT	1873-2216	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY	A1
2018	INVESTIGATION OF CELLULAR FATTY ACID COMPOSITION OF XANTHOMONAS SPP. AS CHEMICAL MARKERS OF PRODUCTIVITY AND QUALITY OF XANTHAN GUM	0144-8617	CARBOHYDRATE POLYMERS	A1
2018	LAMBS FED CASSAVA SILAGE WITH ADDED TAMARIND RESIDUE: SILAGE QUALITY, INTAKE, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, GROWTH PERFORMANCE AND CARCASS QUALITY	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1
2020	LEAD IN SOIL AND VEGETABLES IN A GLAZED POTTERY PRODUCTION AREA: A RISK ASSESSMENT APPROACH. HEAVY METALS IN MYTHELLA FALCATA FROM TODOS SANTOS BAY, BRAZIL, AS A MONITOR OF CRUDE OIL SPILL	2215-1532	ENVIRONMENTAL NANOTECHNOLOGY, MONITORING & MANAGEMENT	A1
2018	LISTERIA MONOCYTOGENES AT CHICKEN SLAUGHTERHOUSE: OCCURRENCE, GENETIC RELATIONSHIP AMONG ISOLATES AND EVALUATION OF ANTIMICROBIAL SUSCEPTIBILITY	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	MANGANESE AND LEAD LEVELS IN SETTLED DUST IN ELEMENTARY SCHOOLS ARE CORRELATED WITH BIOMARKERS OF EXPOSURE IN SCHOOL-AGED CHILDREN	0269-7491	ENVIRONMENTAL POLLUTION (1987)	A1
2019	MANGANESE EXPOSURE AND ASSOCIATION WITH HORMONE IMBALANCE IN CHILDREN LIVING NEAR A FERRO-MANGANESE ALLOY PLANT.	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2019	MANGANESE EXPOSURE AND WORKING MEMORY-RELATED BRAIN ACTIVITY IN SMALLHOLDER FARMWORKERS IN COSTA RICA: RESULTS FROM PILOT STUDY	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2019	METHIONINE MICROENCAPSULATED WITH A CARNAUBA (COPERNICIA PRUNIFERA) WAX MATRIX FOR PROTECTION FROM DEGRADATION IN THE RUMEN	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2018	MORPHOLOGICAL, BARRIER, AND MECHANICAL PROPERTIES OF CASSAVA STARCH FILMS REINFORCED WITH CELLULOSE AND STARCH NANOPARTICLES	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	NET MINERAL REQUIREMENTS FOR THE GROWTH AND MAINTENANCE OF SOMALI LAMBS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2020	OCCURRENCE, SOURCES, AND PATHWAYS OF CHEMICAL CONTAMINANTS IN INFANT FORMULAS	1541-4337	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	A1
2018	OUTDOOR PILOT-SCALE CULTIVATION OF SPIRULINA SP. LEB-18 IN DIFFERENT GEOGRAPHIC LOCATIONS FOR EVALUATING ITS GROWTH AND CHEMICAL COMPOSITION	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2019	PBAT/TPS-NANOWHISKERS BLENDS PREPARATION AND APPLICATION AS FOOD PACKAGING	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	PHENOLICS FROM PURPLE GRAPE JUICE INCREASE SERUM ANTIOXIDANT STATUS AND IMPROVE LIPID PROFILE AND BLOOD PRESSURE IN HEALTHY ADULTS UNDER INTENSE PHYSICAL TRAINING	1756-4646	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	A1
2020	PHYSICAL HAZARDS IN MEAT PRODUCTS: CONSUMERS' COMPLAINTS FOUND ON A BRAZILIAN WEBSITE	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2020	PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROFILE OF BEAUREGARD SWEET POTATO BEER	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROFILE OF BEAUREGARD SWEET POTATO BEER	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF THE MEAT OF YOUNG NELLORE BULLS FED SUNFLOWER CAKE FROM THE BIODIESEL INDUSTRY	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2020	PHYSICOCHEMICAL QUALITY, BIOACTIVE COMPOUNDS AND IN VITRO ANTIOXIDANT ACTIVITY OF A NEW VARIETY OF PASSION FRUIT CV. BRS SERTÃO FORTE (PASSIFLORA CINNINATA MAST.) FROM BRAZILIAN SEMIARID REGION	0304-4238	SCIENTIA HORTICULTURAE	A1
2019	PILOT-SCALE ISOLATION AND CHARACTERIZATION OF EXTRACELLULAR POLYMERIC SUBSTANCES (EPS) FROM CELL-FREE MEDIUM OF SPIRULINA SP. LEB-18 CULTURES UNDER OUTDOOR CONDITIONS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2018	PILOT-SCALE ISOLATION AND CHARACTERIZATION OF EXTRACELLULAR POLYMERIC SUBSTANCES (EPS) FROM CELL-FREE MEDIUM OF SPIRULINA SP. LEB-18 CULTURES UNDER OUTDOOR CONDITIONS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2020	POST-HARVEST LOSSES OF FRUITS AND VEGETABLES IN SUPPLY CENTERS IN SALVADOR, BRAZIL: ANALYSIS OF DETERMINANTS, VOLUMES AND REDUCTION STRATEGIES	0956-053X	WASTE MANAGEMENT (ELMSFORD)	A1
2018	PRENATAL MANCOZEB EXPOSURE, EXCESS MANGANESE, AND NEURODEVELOPMENT AT ONE YEAR OF AGE IN THE INFANTS' ENVIRONMENTAL HEALTH (ISA) STUDY	0091-6765	ENVIRONMENTAL HEALTH PERSPECTIVES	A1
2020	PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF C-PHYCOCYANIN COATED WITH STMP/STPP CROSS-LINKED STARCHES FROM DIFFERENT BOTANICAL SOURCES	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2019	PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF SPIRULINA SP. LEB 18 CULTURED IN REUSED ZARROUK'S MEDIUM IN A RACEWAY-TYPE BIOREACTOR	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2017	PRODUCTION, COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ANALYSIS OF GOAT MILK IN GOATS FED BURITI OIL	1525-3163	JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A1
2020	PRODUCTION, COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY TRAITS OF MILK FROM GOATS FED CRUDE GLYCERIN FROM WASTE FRYING OILS USED IN BIODIESEL PRODUCTION	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2019	RED-JAMBO PEEL EXTRACT SHOWS ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY AGAINST HEPG2 HUMAN HEPATOMA CELLS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1
2018	SENSORY, OLFACTOMETRY AND COMPREHENSIVE TWO-DIMENSIONAL GAS CHROMATOGRAPHY ANALYSES AS APPROPRIATE TOOLS TO CHARACTERIZE THE EFFECTS OF VINE MANAGEMENT ON WINE AROMA	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	SENSORY PROFILE AND CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) AS TOOLS FOR EVALUATING AND CHARACTERIZING SYRAH WINES AGED WITH OAK CHIPS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1
2019	SHORT COMMUNICATION: ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) WASTE EXTRACT ON GOAT MINAS FRESCAL CHEESE PRESENTING SODIUM REDUCTION	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	SHORT COMMUNICATION: BIOGENIC AMINE FORMATION DURING FERMENTATION IN FUNCTIONAL SHEEP MILK YOGURTS	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	SHOULD WE BAN TOTAL PHENOLICS AND ANTIOXIDANT SCREENING METHODS? THE LINK BETWEEN ANTIOXIDANT POTENTIAL AND ACTIVATION OF NF-KB USING PHENOLIC COMPOUNDS FROM GRAPE BY-PRODUCTS	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN A RACEWAY-TYPE BIOREACTOR USING WASTEWATER FROM DESALINATION PROCESS: PRODUCTION OF CARBOHYDRATE-RICH BIOMASS	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN OUTDOOR PILOT SCALE USING AQUACULTURE WASTEWATER: HIGH BIOMASS, CAROTENOID, LIPID AND CARBOHYDRATE PRODUCTION	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN SEAWATER AND REDUCED NUTRIENTS: BIOPROCESS STRATEGY FOR INCREASING CARBOHYDRATES IN BIOMASS	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2018	TOXOPLASMA GONDII INFECTION AND BEHAVIORAL OUTCOMES IN HUMANS: A SYSTEMATIC REVIEW	0932-0113	PARASITOLOGY RESEARCH (1987. PRINT)	A1
2018	TREHALOSE AS A CRYOPROTECTANT IN FREEZE-DRIED WHEAT SOURDOUGH PRODUCTION	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	URBAN GARDENING AND NEGLECTED AND UNDERUTILIZED SPECIES IN SALVADOR, BAHIA, BRAZIL	1746-4269	JOURNAL OF ETHNOBIOLOGY AND ETHNOMEDICINE	A1
2019	VALORIZATION OF CRUDE GLYCEROL BASED ON BIOLOGICAL PROCESSES FOR ACCUMULATION OF LIPOPHILIC COMPOUNDS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2020	VOLATILE PROFILE AND AROMA POTENTIAL OF TROPICAL SYRAH WINES ELABORATED IN DIFFERENT MATURATION AND MACERATION TIMES USING COMPREHENSIVE TWO-DIMENSIONAL GAS CHROMATOGRAPHY AND OLFACTOMETRY	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	WEIGHT ADJUSTMENT EQUATION FOR HAIR SHEEP RAISED IN WARM CONDITIONS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2019	1H NMR AND LC-MS-BASED METABOLOMIC APPROACH FOR EVALUATION OF THE SEASONALITY AND VITICULTURAL PRACTICES IN WINES FROM SÃO FRANCISCO RIVER VALLEY, A BRAZILIAN SEMI-ARID REGION	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2018	AFLATOXINS AND OCHRATOXIN A IN DIFFERENT COCOA CLONES (< i>THEOBROMA CACAO</i> L.) DEVELOPED IN THE SOUTHERN REGION OF BAHIA, BRAZIL	1944-0049	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT (PRINT)	A2
2020	ANALYSIS OF BIOGENIC AMINES IN PROBIOTIC AND COMMERCIAL SALAMIS	0889-1575	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (PRINT)	A2
2018	ANONNA MURICATA L. (SOURSOP) SEED OIL IMPROVES TYPE 1 DIABETES PARAMETERS IN VIVO AND IN VITRO	2213-4344	PHARMANUTRITION	A2
2017	ANTIBACTERIAL EFFICACY OF NISIN, BACTERIOPHAGE P100 AND SODIUM LACTATE AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES IN READY-TO-EAT SLICED PORK HAM	1517-8382	BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY	A2
2019	BRACKISH GROUNDWATER FROM BRAZILIAN BACKLANDS IN SPIRULINA CULTURES: POTENTIAL OF CARBOHYDRATE AND POLYUNSATURATED FATTY ACID PRODUCTION	0273-2289	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	A2
2019	BRAZILIAN GREEN PROPOLIS AS A THERAPEUTIC AGENT FOR THE POST-SURGICAL TREATMENT OF CASEOUS LYMPHADENITIS IN SHEEP	2297-1769	FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE	A2
2019	CARNAUBA WAX AS A WALL MATERIAL FOR UREA MICROENCAPSULATION	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2019	CHEMICAL MODIFICATION OF CELLULOSE NANOCRYSTALS AND THEIR APPLICATION IN THERMOPLASTIC STARCH (TPS) AND POLY(3-HYDROXYBUTYRATE) (P3HB) NANOCOMPOSITES	1042-7147	POLYMERS FOR ADVANCED TECHNOLOGIES (PRINT)	A2

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2018	COFFEE-COCOA ADDITIVES FOR BIO-BASED ANTIOXIDANT PACKAGING	2214-2894	FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE	A2
2018	CONSUMPTION OF MANGROVE ROOT CRAB (GONIOPSIS CRUENTATA) AND RISK ASSESSMENT DUE TO LEAD EXPOSURE OF ESTUARINE VILLAGERS	1939-3210	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART B. SURVEILLANCE COMMUNICATIONS	A2
2019	DEVELOPMENT OF MEMBRANES COMPOSED OF POLY(BUTYLENE ADIPATE-CO-TEREPHTHALATE) AND ACTIVATED CHARCOAL FOR USE IN A CONTROLLED RELEASE SYSTEM OF PHEROMONE	1566-2543	JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT	A2
2020	DIFFERENCES BETWEEN CATTLE AND BUFFALO IN THE WATER-SOLUBLE PROTEINS OF THE LONGISSIMUS MUSCLE AS SHOWN BY ELECTROPHORETIC TECHNIQUES	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2020	DIFFERENT ULTRASOUND EXPOSURE TIMES INFLUENCE THE PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIAL QUALITY PROPERTIES IN PROBIOTIC GOAT MILK YOGURT	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	EFFECT OF CELLULOSE NANOCRYSTALS FROM DIFFERENT LIGNOCELLULOSIC RESIDUES TO CHITOSAN/GLYCEROL FILMS	2073-4360	POLYMERS	A2
2019	EFFECT OF DIFFERENT STRATEGIES OF LACTOBACILLUS PLANTARUM INCORPORATION IN CHORIZO SAUSAGES	1097-0010	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (ONLINE)	A2
2020	EFFECT OF DRYING METHODS ON BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY IN GRAPE SKIN RESIDUES FROM THE NEW HYBRID VARIETY BRS MAGNA	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2020	EFFECT OF ENCAPSULATED LACTOBACILLUS PLANTARUM AS PROBIOTIC ON DRY-SAUSAGES DURING CHILLED STORAGE	1365-2621	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (ONLINE)	A2
2020	EFFECT OF EXPERIMENTAL PARAMETERS ON THE EXTRACTION OF GRAPE SEED OIL OBTAINED BY LOW PRESSURE AND SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	EFFECT OF LICURI CAKE SUPPLEMENTATION ON PERFORMANCE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, CARCASS TRAITS AND MEAT QUALITY OF GRAZING LAMBS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	EFFECT OF SLOW-RELEASE UREA MICROENCAPSULATED IN BEESWAX AND ITS INCLUSION IN RUMINANT DIETS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2017	EFFECTS OF LICURI CAKE IN YOUNG NELLORE BULL DIETS: SALTED SUN-DRIED MEAT IS PREFERRED RATHER THAN FRESH MEAT BY CONSUMERS DESPITE SIMILAR PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	EFFECTS OF SOIL AND VINEYARD CHARACTERISTICS ON VOLATILE, PHENOLIC COMPOSITION AND SENSORY PROFILE OF CABERNET SAUVIGNON WINES OF CAMPANHA GAÚCHA	0103-5053	JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (IMPRESSO)	A2
2020	EVALUATION OF THE TECHNOLOGICAL POTENTIAL OF GRAPE PEELS THROUGH PATENT DOCUMENT ANALYSIS: AGRO-INDUSTRIAL WASTE WITH BIOTECHNOLOGICAL POTENTIAL	1872-2105	RECENT PATENTS ON NANOTECHNOLOGY	A2
2020	INTAKE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, AND NITROGEN BALANCE OF GOATS FED WITH DIETS CONTAINING RESIDUE FROM TAMARIND FRUIT	1573-7438	TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION	A2
2020	INTAKE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, PRODUCTION, AND COMPOSITION OF GOAT MILK SUPPLEMENTED WITH DETOXIFIED CASTOR BEAN MEAL ADDED UREA AS A REPLACEMENT OF SOYBEAN MEAL	0049-4747	TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION	A2
2020	INTERACTION OF TOXOPLASMA GONDII INFECTION AND ELEVATED BLOOD LEAD LEVELS ON CHILDREN'S NEUROBEHAVIOR	0161-813X	NEUROTOXICOLOGY (PARK FOREST SOUTH)	A2
2017	LEAD AND CADMIUM IN MANGROVE ROOT CRAB GONIOPSIS CRUENTATA, IN NATURA AND AT TWO FOOD PROCESSING STAGES	1939-3210	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART B. SURVEILLANCE COMMUNICATIONS	A2
2017	MAINTENANCE AND GROWTH REQUIREMENTS IN MALE AND FEMALE HAIR LAMBS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	MATURATION AND MACERATION EFFECTS ON TROPICAL RED WINES ASSESSED BY CHROMATOGRAPHY AND ANALYSIS OF VARIANCE - PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS	0103-5053	JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (IMPRESSO)	A2
2020	MICROBIAL COLORANTS PRODUCTION IN STIRRED-TANK BIOREACTOR AND THEIR INCORPORATION IN AN ALTERNATIVE FOOD PACKAGING BIOMATERIAL	2309-608X	JOURNAL OF FUNGI	A2
2020	NEUROPSYCHOLOGICAL EFFECTS OF MERCURY EXPOSURE IN CHILDREN AND ADOLESCENTS OF THE AMAZON REGION, BRAZIL	0161-813X	NEUROTOXICOLOGY (PARK FOREST SOUTH)	A2
2019	NONDESTRUCTIVE PREDICTION OF THE OVERALL QUALITY OF COW'S MILK YOGURT BY CORRELATING A BIOGENIC AMINE INDEX WITH TRADITIONAL QUALITY PARAMETERS USING VALIDATED NONLINEAR MODELS	0889-1575	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (PRINT)	A2
2018	PALM KERNEL CAKE FROM THE BIODIESEL INDUSTRY IN GOAT KID DIETS. PART 2: PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2020	PERFORMANCE, BODY WATER BALANCE, INGESTIVE BEHAVIOR AND BLOOD METABOLITES IN GOATS FED WITH CACTUS PEAR (OPUNTIA FICUS-INDICA L. MILLER) SILAGE SUBJECTED TO AN INTERMITTENT WATER SUPPLY	2071-1050	SUSTAINABILITY (BASEL)	A2
2017	PHENOTYPIC AND GENOTYPIC CHARACTERIZATION OF SALMONELLA SPP. ISOLATED FROM FOODS AND CLINICAL SAMPLES IN BRAZIL	0001-3765	ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS (IMPRESSO)	A2

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2020	PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF MANGALÔ BEAN (LABLAB PURPUREUS L.) STARCH	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2018	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND FATTY ACID COMPOSITION OF THE MEAT OF LAMBS FED CASSAVA SILAGE AND DRY TAMARIND (TAMARINDUS INDICA)	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2020	PHYSICO-CHEMICAL, MORPHOLOGICAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF THE AVOCADO (PERSEA AMERICANA MILL. CV. HASS) SEED STARCH	1981-1829	CIÊNCIA E AGROTECNOLOGIA (ONLINE)	A2
2020	PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES, LIPID OXIDATION, AND FATTY ACID COMPOSITION OF SAUSAGE PREPARED WITH MEAT OF YOUNG NELLORE BULLS FED A DIET WITH LAURIC ACID	1438-7697	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A2
2017	PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, RHEOLOGY AND DEGREE OF ESTERIFICATION OF PASSION FRUIT (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA) PEEL FLOUR	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	PREDICTION OF THE CHEMICAL BODY COMPOSITION OF HAIR LAMBS USING THE COMPOSITION OF A RIB SECTION	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	PROPOLIS: TYPES, COMPOSITION, BIOLOGICAL ACTIVITIES AND VETERINARY PRODUCT PATENT PROSPECTING	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	RELATIONSHIP BETWEEN BIOACTIVE COMPOUNDS AND SENSORY PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE PRODUCED FROM BRAZILIAN HYBRID COCOA	1365-2621	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (ONLINE)	A2
2020	REPLACING CORN BRAN AND SOYBEAN MEAL IN THE DIET WITH SPINELESS CACTUS AND COTTONSEED AFFECTS INGESTIVE BEHAVIOUR, PERFORMANCE, CARCASS CHARACTERISTICS AND MEAT QUALITY OF MURRAH WATER BUFFALO	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2018	SCHOOL MEALS? CENTESIMAL AND MINERAL COMPOSITION AND THEIR NUTRITIONAL VALUE FOR BRAZILIAN CHILDREN	0946-672X	JOURNAL OF TRACE ELEMENTS IN MEDICINE AND BIOLOGY	A2
2020	SPIRULINA SP. AS A BIOREMEDIATION AGENT FOR AQUACULTURE WASTEWATER: PRODUCTION OF HIGH ADDED VALUE COMPOUNDS AND ESTIMATION OF THEORETICAL BIODIESEL	1939-1234	BIOENERGY RESEARCH	A2
2020	STEARIC ACID (C18:0) REDUCES THE EXPRESSION OF LIPOGENIC GENES AND PRODUCTIVITY IN LATE LACTATING DAIRY EWES	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2020	SUPERCritical EXTRACTION OF RED PROPOLIS: OPERATIONAL CONDITIONS AND CHEMICAL CHARACTERIZATION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	SUSCEPTIBILITY OF MALASSEZIA PACHYDERMATIS CLINICAL ISOLATES TO ALLOPATHIC ANTIFUNGALS AND BRAZILIAN RED, GREEN, AND BROWN PROPOLIS EXTRACTS	2297-1769	FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE	A2
2018	SYZYGIUM CUMINI NECTAR SUPPLEMENTATION REDUCED BIOMARKERS OF OXIDATIVE STRESS, MUSCLE DAMAGE, AND IMPROVED PSYCHOLOGICAL RESPONSE IN HIGHLY TRAINED YOUNG HANDBALL PLAYERS	1664-042X	FRONTIERS IN PHYSIOLOGY	A2
2020	TECHNOLOGICAL PROSPECTION OF OIL NANOPARTICLES: PRIMARY CHARACTERISTICS AND PROFILES	1872-2105	RECENT PATENTS ON NANOTECHNOLOGY	A2
2017	THERAPY WITH MESENCHYMAL STROMAL CELLS OR CONDITIONED MEDIUM REVERSE CARDIAC ALTERATIONS IN A HIGH-FAT DIET-INDUCED OBESITY MODEL	1465-3249	CYTOTHERAPY (OXFORD)	A2
2020	ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF STARCH NANOPARTICLES FROM BREADFRUIT (ARTOCARPUS ALTILIS (PARKINSON) FOSBERG)	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2019	ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF STARCH NANOPARTICLES FROM BREADFRUIT (ARTOCARPUS ALTILIS (PARKINSON) FOSBERG)	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2019	UNDERSTANDING UREA ENCAPSULATION IN DIFFERENT CLAY MINERALS AS A POSSIBLE SYSTEM FOR RUMINANT NUTRITION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2018	XANTHAN GUM PRODUCTION BY XANTHOMONAS CAMPESTRIS PV. CAMPESTRIS IBSBF 1866 AND 1867 FROM LIGNOCELLULOSIC AGROINDUSTRIAL WASTES	0273-2289	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	A2
2017	ANTIMICROBIAL RESISTANCE IN DIARRHEAGENIC ESCHERICHIA COLI FROM READY-TO-EAT FOODS	0975-8402	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	A3
2019	COCOA'S RESIDUAL HONEY: PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND POTENTIAL AS A FERMENTATIVE SUBSTRATE BY <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> AWRI726	1537-744X	THE SCIENTIFIC WORLD JOURNAL	A3
2020	DEVELOPMENT OF ARROWROOT FLOUR FERMENTED BY KEFIR GRAINS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	EVALUATION OF THE CONTENT OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN COCOA BEANS DURING THE FERMENTATION PROCESS	0022-1155	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	A3
2017	IMPACT OF UV-C LIGHT ON THE FATTY ACID PROFILE AND OXIDATIVE STABILITY OF NILE TILAPIA () FILLETS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	METAL CONTENT OF NUTRITIONAL AND TOXIC VALUE IN DIFFERENT TYPES OF BRAZILIAN PROPOLIS	1537-744X	THE SCIENTIFIC WORLD JOURNAL	A3
2017	MILK PROTEIN-BASED FORMULAS CONTAINING DIFFERENT OILS AFFECT FATTY ACIDS BALANCE IN TERM INFANTS: A RANDOMIZED BLINDED CROSSOVER CLINICAL TRIAL	1476-511X	LIPIDS IN HEALTH AND DISEASE	A3

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2020	MURINOMETRIC MEASUREMENTS AND RETROPERITONEAL ADIPOSE TISSUE IN YOUNG RATS EXPOSED TO THE HIGH-FAT DIET: IS THERE CORRELATION?	1678-4375	BRAZILIAN JOURNAL OF BIOLOGY (ONLINE)	A3
2017	PHENOLICS FROM WINEMAKING BY-PRODUCTS BETTER DECREASE VLDL-CHOLESTEROL AND TRIACYLGLYCEROL LEVELS THAN THOSE OF RED WINE IN WISTAR RATS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2018	PHYSICOCHEMICAL QUALITY, FATTY ACID COMPOSITION, AND SENSORY ANALYSIS OF NELLORE STEERS MEAT FED WITH INCLUSION OF CONDENSED TANNIN IN THE DIET	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2019	PROBIOTIC YOGURT WITH BRAZILIAN RED PROPOLIS: PHYSICOCHEMICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES, STABILITY, AND SHELF LIFE	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	PROXIMATE COMPOSITION, FATTY ACIDS AND NUTRITIONAL INDICES OF PROMISING FRESHWATER FISH SPECIES FROM SERRASALMIDAE FAMILY	1947-6345	CYTA: JOURNAL OF FOOD (ONLINE)	A3
2020	RHEOLOGICAL, MECHANICAL, THERMAL, AND MORPHOLOGICAL PROPERTIES OF BLENDS POLY(BUTYLENE ADIPATE- CO</I> - TEREPHTHALATE), THERMOPLASTIC STARCH, AND CELLULOSE NANOPARTICLES	0032-3888	POLYMER ENGINEERING AND SCIENCE	A3
2020	ROLE OF GAS CHROMATOGRAPHY AND OLFACTOMETRY TO UNDERSTAND THE WINE AROMA ACHIEVEMENTS DENOTED BY MULTIDIMENSIONAL ANALYSIS	1615-9314	JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE (INTERNET)	A3
2020	ROOTSTOCK FOR THE 'BRS MAGNA? GRAPEVINE GROWN IN A TROPICAL REGION AFFECTS THE QUALITY OF THE STORED JUICE	1806-6690	REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE)	A3
2020	SHOULD THE VANCOMYCIN MINIMAL INHIBITORY CONCENTRATION BE USED AS AN INFANT CRITICAL CARE REGULAR CRITERIA?	1389-2010	CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY (PRINT)	A3
2020	STREET FOOD, FOOD SAFETY, AND REGULATION: WHAT IS THE PANORAMA IN COLOMBIA?: A REVIEW	0362-028X	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	A3
2020	STRUCTURAL AND THERMAL INVESTIGATIONS OF STARCH POLYMERS AS MATRICES FOR RETENTION OF RHYNCHOPHOROL AGGREGATION PHEROMONE	1388-6150	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	A3
2017	THE IMPORTANT ROLE OF CRYSTALLINITY AND AMYLOSE RATIO IN THERMAL STABILITY OF STARCHES	1388-6150	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	A3
2020	TOXICOLOGICAL ALERT: EXPOSURE TO GLYCIDYL METHACRYLATE AND CANCER RISK	0748-2337	TOXICOLOGY AND INDUSTRIAL HEALTH	A3
2017	CHEMICAL COMPOSITION, MICROBIOLOGICAL PROPERTIES, AND FATTY ACID PROFILE OF ITALIAN-TYPE SALAMI WITH PORK BACKFAT SUBSTITUTED BY EMULSIFIED CANOLA OIL	0103-8478	CIÊNCIA RURAL (UFMS. IMPRESSO)	A4
2020	EFFECT OF RIPENING TIME ON BACTERIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL GOAT MILK CHEESE CHARACTERISTICS	1226-7708	FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY (SEOUL)	A4
2020	ENVIRONMENTAL EXPOSURE TO LEAD AND HEMATOLOGICAL PARAMETERS IN AFRO-BRAZILIAN CHILDREN LIVING NEAR ARTISANAL GLAZED POTTERY WORKSHOPS	1093-4529	JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH. PART A, TOXIC HAZARDOUS SUBSTANCES AND ENVIRONMENTAL ENGINEERING	A4
2017	ESSENTIAL OIL OF LIPPIA ALBA IN THE TRANSPORT OF NILE TILAPIA	1678-4596	CIENCIA RURAL	A4
2019	GRAPE PEEL (SYRAH VAR.) JAM AS A POLYPHENOL-ENRICHED FUNCTIONAL FOOD INGREDIENT	2048-7177	FOOD SCIENCE & NUTRITION	A4
2017	IMPACT OF PRESERVATION CONDITIONS ON FATTY ACIDS, XANTHAN GUM PRODUCTION AND OTHER CHARACTERISTICS OF XANTHOMONAS CAMPESTRIS PV. MANGIFERAINDICAE IBSF 2103	0046-8991	INDIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY	A4
2020	INCREASE IN BIOMASS PRODUCTIVITY AND PROTEIN CONTENT OF SPIRULINA SP. LEB 18 (ARTHROSPIRA) CULTIVATED WITH CRUDE GLYCEROL	2190-6815	BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY	A4
2018	INHIBITORY EFFECT OF ACID CONCENTRATION, AGING, AND DIFFERENT PACKAGING ON <I>ESCHERICHIA COLI</I> O157:H7 AND ON COLOR STABILITY OF BEEF	0145-8892	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	A4
2018	LASER BIOSENSOR USE FOR THE MICROBIAL METABOLIC ACTIVITY ASSESSMENT OF KEFIR VINEGAR	1678-3921	PESQUISA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA (ONLINE)	A4
2018	LASER BIOSENSOR USE FOR THE MICROBIAL METABOLIC ACTIVITY ASSESSMENT OF KEFIR VINEGAR	1678-3921	PESQUISA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA (ONLINE)	A4
2020	MEAT FATTY ACID AND PURINE DERIVATIVES IN HAIR LAMBS IN TROPICAL CLIMATES	0008-3984	CANADIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A4
2019	MEAT FATTY ACID AND PURINE DERIVATIVES IN HAIR LAMBS IN TROPICAL CLIMATES	0008-3984	CANADIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A4
2019	MILK FROM DIFFERENT SPECIES ON PHYSICOCHEMICAL AND MICROSTRUCTURAL YOGHURT PROPERTIES	1678-4596	CIENCIA RURAL	A4
2017	PBAT/TPS COMPOSITE FILMS REINFORCED WITH STARCH NANOPARTICLES PRODUCED BY ULTRASOUND	1687-9422	INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMER SCIENCE	A4
2019	SESAME PRODUCTION AND COMPOSITION COMPARED WITH CONVENTIONAL FORAGES	0718-5839	CHILEAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH (ON LINE)	A4
2018	STABILITY AND SENSORY QUALITY OF DRIED PAPAYA	2157-944X	FOOD AND NUTRITION SCIENCES	A4

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2020	ZINC-PROTOPORPHYRIN DETERMINATION BY HPLC WITH FLUORESCENCE DETECTION AS A BIOMARKER OF LEAD EFFECT IN ARTISANAL POTTERY WORKERS	1099-0801	BIOMEDICAL CHROMATOGRAPHY	A4
2020	CHEMICAL COMPOSITION AND FATTY ACIDS PROFILE OF CHOCOLATES PRODUCED WITH DIFFERENT COCOA (THEOBROMA CACAO L.) CULTIVARS	0101-2061	FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (IMPRESSO)	B1
2018	EFFECT OF CORN BRAN ADDITION ON TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF TAGLIARINI PASTA	1336-8672	JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH	B1
2020	EFFECT OF KEFIR BIOMASS ON NUTRITIONAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MANGO-BASED POPSICLES	1985-4668	INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL	B1
2017	EFFECT OF SURFACE BIOPOLYMERIC TREATMENT ON SISAL FIBER PROPERTIES AND FIBER-CEMENT BOND	1558-9250	JOURNAL OF ENGINEERED FIBERS AND FABRICS	B1
2017	EFFECT OF THE ROASTING TEMPERATURE AND TIME OF COCOA BEANS ON THE SENSORY CHARACTERISTICS AND ACCEPTABILITY OF CHOCOLATE	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1
2019	HDL PARTICLE SIZE AND FUNCTIONALITY COMPARISON BETWEEN PATIENTS WITH AND WITHOUT CONFIRMED ACUTE MYOCARDIAL INFARCTION	2090-0597	CARDIOLOGY RESEARCH AND PRACTICE	B1
2018	INFLUENCE OF DRYING METHODS ON COCOA (THEOBROMA CACAO L.): ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PRESENCE OF OCHRATOXIN A	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1
2018	INFLUENCE OF MACERATION TIME ON PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF THE SYRAH MUST AND WINE	0145-8884	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	B1
2019	LACTOSE HYDROLYSIS AND ORGANIC ACIDS PRODUCTION IN YOGURT PREPARED WITH DIFFERENT ONSET TEMPERATURES OF ENZYMIC ACTION AND FERMENTATION	1809-6891	CIÊNCIA ANIMAL BRASILEIRA	B1
2018	LIPOPROTEIN PROFILE MODIFICATIONS DURING GESTATION: A CURRENT APPROACH TO CARDIOVASCULAR RISK SURROGATE MARKERS AND MATERNAL-FETAL UNIT COMPLICATIONS	1806-9339	REVISTA BRASILEIRA DE GINECOLOGIA E OBSTETRÍCIA	B1
2018	NEW MOLECULAR FEATURES OF COWPEA BEAN (VIGNA UNGUICULATA, L. WALP) B-VIGNIN	0916-8451	BIOSCIENCE, BIOTECHNOLOGY, AND BIOCHEMISTRY	B1
2019	PROSPECTIVE STUDY ON THE USE OF INDUSTRIALIZED SEASONINGS	2237-0722	REVISTA GEINTEC: GESTÃO, INOVAÇÃO E TECNOLOGIAS	B1
2017	PROTEASE PROSPECION AND DERTEMINATION OF ITS ISOENZYMES ACTIVITY IN COCOA CULTIVARES (THEOBROMA CACAO L.)	0101-2061	FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (IMPRESSO)	B1
2020	PSYCHOBOTICS IN DAILY FOOD AGAINST PSYCHIATRIC DISORDERS	1996-0794	AFRICAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	B1
2020	STUDY ON THE SENSORY ACCEPTANCE AND CHECK ALL THAT APPLY OF MIXED JUICES IN DISTINCT BRAZILIAN REGIONS	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1
2020	TRADE AND SAFETY ISSUES OF RAW BEEF FROM THE COUNTRYSIDE OF BAHIA STATE, BRAZIL	2279-9036	JOURNAL OF PUBLIC HEALTH RESEARCH (ONLINE)	B1
2020	URINARY CYTOLOGY AS A TOOL FOR DIFFERENTIAL DIAGNOSIS BETWEEN ACUTE TUBULAR NECROSIS AND PROLIFERATIVE GLOMERULONEPHRITIS IN PATIENTS WITH NEPHROTIC SYNDROME AND ACUTE KIDNEY INJURY	1756-0500	BMC RESEARCH NOTES	B1
2019	CASSAVA FLOUR IN THE HOSPITALITY INDUSTRY OF SALVADOR, BRAZIL: USES, TRADITION AND INNOVATION	1542-8052	JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY	B2
2019	DEVELOPMENT OF A MIXED BEVERAGE WITH THE ADDITION OF PREBIOTICS: CONSUMER ACCEPTANCE AND FOCUS GROUPS	1542-8052	JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY	B2
2019	EVOLUTION OF WORLD AND BRAZILIAN MARKETS FOR ENZYMES PRODUCED BY SOLID-STATE FERMENTATION: A PATENT ANALYSIS	1872-2083	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2020	EVOLUTION OF WORLD AND BRAZILIAN MARKETS FOR ENZYMES PRODUCED BY SOLID-STATE FERMENTATION: A PATENT ANALYSIS	2212-4012	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2019	KOMBUCHA AND KEFIR ARE FOODS OF THE 21ST CENTURY: AN OPINION	2413-3256	JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY RESEARCH (ONLINE)	B2
2018	PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA KEFIR DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA) SABORIZADA COM CACAU (THEOBROMA CACAO) EM PÓ	1981-0997	REVISTA BRASILEIRA DE CIENCIAS AGRARIAS	B2
2019	PROSPECTIVE STUDY OF MICROBIAL COLORANTS UNDER FOCUS OF PATENT DOCUMENTS	1872-2083	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2019	THE EXPERIENCE OF COMMUNITY URBAN GARDENS: SOCIAL ORGANIZATION AND FOOD SECURITY	1415-5273	REVISTA DE NUTRICA0- BRAZILIAN JOURNAL OF NUTRITION	B2
2017	THE VICILIN PROTEIN (VIGNA RADIATA L.) OF MUNG BEAN AS A FUNCTIONAL FOOD: EVIDENCE OF 'IN VITRO' HYPOCHOLESTEROLEMIC ACTIVITY	0034-6659	NUTRITION & FOOD SCIENCE	B2
2017	ULTRAESTRUTURA CELULAR E EXPRESSÃO DE PROTEÍNAS DE LEVEDURAS HANSENIASPORA SOB EFEITO DO ESTRESSE ETANÓLICO	1981-6723	BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY (ONLINE)	B2
2018	USE OF UMBU (SPONDIAS TUBEROSA ARR. CAMARA) PULP FOR PREPARATION OF DIET CEREAL BAR	1806-9967	REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA (ONLINE)	B2
2019	PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF MUFFINS PACKED IN ACTIVES EDIBLE COATINGS FROM CASSAVA STARCH: INVERTED SUGAR/SUCROSE AND NATURAL ADDITIVES	1684-5315	AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	B3

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

METAS PLANEJADAS PARA O QUADRIÊNIO 2021-2024

2018	PRODUCTION OF RICE CEREAL-BASED KEFIR BEVERAGE	1684-5315	AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	B3
2019	NUTRITIONAL AND PHYTOCHEMICAL COMPOSITION OF FRUIT BIOPRODUCTS	2166-0379	JOURNAL OF AGRICULTURAL STUDIES	B4
2020	EFEITO DA ADIÇÃO DE ÓLEO DE PALMA BRUTO NANOENCAPSULADO NA ESTABILIDADE OXIDATIVA DE MOLHO PARA SALADA EM TESTE DE OXIDAÇÃO ACELERADA	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2018	EXPOSURE TO PESTICIDES AND HEALTH EFFECTS IN FARM OWNERS AND WORKERS FROM CONVENTIONAL AND ORGANIC AGRICULTURAL FARMS IN COSTA RICA: A STUDY PROTOCOL (PREPRINT)	1929-0748	JMIR RESEARCH PROTOCOLS	C
2019	EXTRACTION OF EUCALYPTUS PULP NANOFIBERS BY ENZYMATIC HYDROLYSIS WITH AND WITHOUT ACID PRE - TREATMENT	2230-9926	INTERNATIONAL JOURNAL OF DEVELOPMENT RESEARCH	C
2020	INFLUÊNCIA DO USO DE CHIP DE CARVALHO FRANCÊS NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COLORIMÉTRICA DE VINHO TINTO DA CULTIVAR SYRAH	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2020	MICROENCAPSULATION OF SPIRULINA PLATENSIS BY SPRAY DRYING METHOD AS A PROMISING ALTERNATIVE FOR THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C
2020	PROTEIN-ENRICHED UMBU (SPONDIAS TUBEROSA) JAM PREPARED BY SUPPLEMENTATION WITH SPIRULINA SP. LEB-18	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C
2020	SURFACTIN PRODUCTION USING PAPAYA PEEL AQUEOUS EXTRACT AS SUBSTRATE AND ITS APPLICATION FOR IRON ADSORPTION	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2019	USE OF PASSION FRUIT ALBEDO FLOUR (PASSIFLORA EDULIS) IN THE PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR FOR CAKE PREPARATION	2595-3621	BRAZILIAN APPLIED SCIENCE REVIEW	C
2020	UTILIZAÇÃO DE BIOMASSA DE SPIRULINA PLATENSIS PARA DESENVOLVIMENTO DE MOLHO COM ALTO TEOR PROTEICO: UM ESTUDO PILOTO	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C

Programa de Pós-Graduação em **Ciência de Alimentos** da UFBA

Mestrado & Doutorado

