

ATA PCTA 138/2023

ATA DA 138ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO ACADÊMICO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, NÍVEL DE MESTRADO, DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO.

No dia vinte de setembro de dois mil e vinte e três (20/09/2023), às dez horas (16h:00min) os membros do Colegiado Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES se reuniram na sala 03 da Pós no térreo do Prédio Administrativo do CCAE/UFES. Estavam presentes os seguintes membros: André Gustavo Vasconcelos Costa, Consuelo Domenici Roberto, Joel Camilo Souza Carneiro, Jussara Moreira Coelho, Luciano José Quintão Teixeira, Neuza Maria Brunoro Costa, Pollyanna Ibrahim Silva, Raquel Vieira de Carvalho, Sérgio Henriques Saraiva, Tarcisio Lima Filho a o representante suplente dos discentes Pedro Henrique Alves Martins. E ainda com as ausências justificadas das Professoras, Patrícia Campos Bernardes e Suzana Maria Della Lucia. Havendo quórum a reunião foi iniciada pela Coordenadora do PCTA a Profa. Neuza Maria Brunoro Costa que agradeceu as presenças e deu as boas-vindas aos membros do Colegiado colocando em apreciação os assuntos constados da convocação. **1) - Aprovação Ata nº 137/2023 do PCTA do dia 25/08/2023** - A Ata PCTA 137/2023 do dia 25/08/2023 foi apreciada pelo Colegiado e aprovada. **2) - Expediente:** não teve. **3) - Ordem do dia: 3.1) - Aprovação do relatório final de atividades do Estágio Pós-doutorado da Dra. Mariana Grancieri no PCTA** - A Profa. Neuza apresentou ao Colegiado o relatório final de atividades do estágio de pós-doutorado da bolsista Dra. Mariana Grancieri com o início em **01/09/2022** e o término em **31/08/2023**, com bolsa de estudo concedido pela CAPES e com o projeto intitulado: **“Efeitos anti-inflamatório, antioxidante e hipoglicemiante de feijões-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) biofortificados e seus hidrolisados proteicos”**, tendo como supervisora a Profa. Neuza Maria Brunoro Costa. Em seguida foi lido o relato e o parecer feito pelo Prof. André Gustavo Vasconcelos Costa membro do Colegiado do Programa (**documento avulso nº: 23068.048815/2023-95**), que considerando o Art. 14 da Resolução no 18/2021 – CEPE/UFES, o relatório final de atividades que foi apresentado, comprovado e com a aprovação da supervisora. Ressalta-se a importante contribuição da bolsista Dra Mariana Grancieri, no que se refere à produção científica, coorientação de dissertações, participação em bancas, participação em eventos científicos e em submissão de projetos para captação de recursos financeiros. sendo assim sou do parecer favorável à aprovação do relatório final das atividades do estágio de pós-doutorado apresentado. O Colegiado do Programa do PCTA, apreciou o relato e o parecer do Professor, após discussão homologou e aprovou o Relatório de Estágio de Pós-doutorado da Dra. Mariana Grancieri. **3.2) - Aprovação da solicitação de Estágio de Pós-doutorado voluntário da Dra. Mariana Grancieri no PCTA** - A Profa. Neuza apresentou ao Colegiado a solicitação da Drª. Mariana Grancieri com toda a documentação enviada, incluindo com o parecer do Prof. André Gustavo Vasconcelos Costa (PCTA) (**documento avulso nº 23068.048876/2023-52**), que deu parecer favorável à aprovação do plano de trabalho proposto e do aceite da Drª. Mariana Grancieri que solicita fazer um Estágio Voluntário de Pós-doutorado no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PCTA/CCAЕ/UFES (Campus de Alegre - ES). O período de execução da proposta é de 12 meses com **início previsto para 25/09/2023 e término em 24/09/2024**, para o desenvolvimento do projeto de pesquisa intitulado: **“Interação entre a biodisponibilidade de**

ferro dos feijões-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp)” biofortificados e o metabolismo glicídico, lipídico e oxidativo de ratos anêmicos com dieta em gordura e açúcar”, sob a supervisão da Profa. Dr^a. Neuza Maria Brunoro Costa (PCTA). O plano de trabalho proposto é pertinente à linha de pesquisa do PCTA “Ciência de Alimentos” e que teve a aprovação da supervisora do Estágio de Pós-doutorado. De acordo com os documentação enviada, a Dra. Mariana Grancieri possui vínculo empregatício no Centro Universitário São Camilo - ES, na cidade de Cachoeiro do Itapemirim - ES, e propõe realizar o Estágio de Pós-doutorado como voluntária (sem bolsa**). A interessada enfatiza ter conhecimento de que é de sua responsabilidade a obtenção de licenças e permissões junto aos órgãos pertinentes para realização da presente pesquisa. A documentação encaminhada está em conformidade com a Resolução nº 18/2021-CEPE/UFES, que regulamenta o Estágio de Pós-Doutorado nesta Universidade. O Colegiado apreciou e após **aprovou** o Estágio de Pós-doutorado voluntário da Dr^a Mariana Grancieri no PCTA por estar de acordo com as normas do Programa. **3.3) - Aprovação de documento para envio para Area de Alimentos da CAPES (Seminário de Meio Termo)** - A Profa. Neuza projetou para o Colegiado o documento preenchido que será enviado para a área de Alimentos da CAPES no (Seminário do Meio Termo), que foi colocado em discussão ponto a ponto pelo Colegiado sobre os dados inseridos neste documento e ao final a Profa. Neuza colocou em aprovação pelo Colegiado, que aprovou o documento preenchido e que será enviado a CAPES até do dia 25/09/2023 pela Coordenadora do Programa a Profa. Neuza (**anexo 1**). **4) - Informes: 4.1) - AJE Service** - A Profa Neuza falou que após reunião da PRPPG com a AJE onde foi apresentado o novo sistema de revisão de inglês digital da empresa. Foi acertado que a empresa disponibilizaria um quantitativo de usuários para testarem o sistema por 15 dias. Foi criado um link para os usuários poderem se cadastrar e testarem a ferramenta de revisão digital do inglês da AJE: secure.aje.com/c/RS-UFES-TRIAL23. Os usuários da instituição precisarão se cadastrar através deste link para terem acesso à ferramenta da AJE. O acesso será por 15 dias a partir de hoje, e está aberto para 250 usuários, aos quais serão concedidos até 50 usos da ferramenta por usuário- **4.2) - Atestado de Publicação /Checklist** - A Profa, Neuza apresentou ao Colegiado como ficou o formulário Atestado de publicação de artigo como também o formulário do Checklist depois de ser feito uma revisão e dado uma formatada, e que será agora publicado na página do Programa. **4.3) - PROAPEM** - Foi comunicado que a prestação de contas parcial do PROAPEM já foi realizada agora em setembro de 2023. **4.4) - PROAP** - A Profa. Neuza projetou a planilha de controle de gastos do recurso do PROAP, que está conferindo corretamente com os valores solicitados e mostrou também o valor (saldo) dos que ainda não solicitaram seus recursos, e pediu para que façam a solicitação por causa do prazo. **4.5) - PDPG** - Foi comunicado que a prestação de contas parcial do PDPG já foi realizada em abril/2023. **4.6) - Seminário do PDPG/FAPES** – A Profa. Neuza falou que recebeu um e-mail da FAPES avisando do Seminário **PDPG/FAPES**, que irá acontecer em novembro e que precisa enviar o formulário preenchido até o dia 29/09/2023. **4.7) - Portaria Normativa nº 10/2023 (Acúmulo de bolsa)** - Esta Portaria Normativa nº 10/2023 de 05/09/2023 foi enviada aos Programas de Pós em que regulamenta o acúmulo de bolsas de mestrado, doutorado e de pós-doutorado concedidas pela CAPES no País com atividade remunerada ou outros rendimentos, e já foi compartilhada para todos dos docentes, e que deixa a critério dos Programas de Pós Graduações que tem autonomia para decidir sobre o assunto. **4.8) – APCN - Doutorado** - A Profa. Neuza falou ao Colegiado do cronograma de datas para submissão do APCN do PCTA: **submissão** até 06/11/2023, **análise documental** até 20/11/2023, **prazo para submissão da proposta aprovadas à CAPES** de 09/10/2023 até 18:00 hs do dia 24/11/2023, **análise documental pela CAPES** de 27/11/2023 à 16/02/2024, **análise do mérito preliminar pela CAPES** a partir de 26/02/2024, **pedido de reconsideração** de 20 dias**

contados a partir da data da publicação do resultado na página da CAPES e **Recurso à Presidência da CAPES**, conforme a Portaria nº 185, de 12/08/20219.

5) - Palavra livre: O Professor Sérgio pediu a palavra e comentou sobre a possibilidade da abertura do Edital para o Processo Seletivo com entrada para 2024/1 e que, devido ao calendário apertado, já iria solicitar ao secretário do PCTA um levantamento sobre a disponibilidade de bolsas para o próximo período. Caso houvesse disponibilidade de bolsas, ele iria encaminhar um rascunho do Edital para o e-mail dos docentes e iria solicitar aos interessados em ofertar vagas para o próximo período, a lista das linhas temáticas para inserir no Edital. O representante dos discentes Pedro Henrique Alves Martins também pediu a palavra e falou ao Colegiado que os alunos iniciantes estariam solicitando que fosse criada uma disciplina para preparo de solução em laboratório, então o Prof. Luciano falou que já existe esta disciplina, que é a disciplina de Análise de Alimentos e que não foi ofertada no período passado em 2023/1 devido a ele estar de licença capacitação e que agora em 2024/1 será ofertada. Nada mais havendo a tratar, deu-se por encerrada a presente reunião do que era para constar, eu, Antonio Raimundo de Paula, secretário do PCTA/CCAIE, lavrei a presente Ata, que, após lida e aprovada pelo Colegiado será assinada digitalmente pelo secretário e pela Coordenadora do PCTA a Profa. Neuza Maria Brunoro Costa. *****



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade
Federal do Espírito Santo (PPGCTA/UFES)**

Características gerais do PPG (máximo de 500 palavras): Breve histórico, área(s) de concentração, linhas de pesquisa, corpo docente, número de matriculados, conceito nas últimas 5 avaliações;

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA da Universidade Federal do Espírito Santo, criado por meio da Resolução nº 46/2010 de 27.12.2010 do Conselho Universitário, oferece o curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no campus da cidade de Alegre. O curso, cadastrado na CAPES sob o código 30001013046P5, foi recomendado em novembro de 2010 sendo atribuído o conceito 3. Na avaliação CAPES referente ao quadriênio 2017 a 2020, o curso recebeu conceito 4. Desde sua implantação o curso já formou 122 mestres e conta atualmente com 23 estudantes matriculados.

O PPGCTA tem como missão a formação de profissionais capacitados, promotores de inovações e avanços na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA), contribuindo para o desenvolvimento regional, nacional e internacional. São objetivos do PPGCTA:

- a) ser excelência em CTA do estado do Espírito Santo;
- b) desenvolver, aprimorar e difundir conhecimentos técnico-científicos em CTA, atendendo às necessidades locais, regionais, nacionais e internacionais;
- c) qualificar recursos humanos na área de CTA;
- d) capacitar profissionais para atividades de docência, de pesquisa e funções técnicas e tecnológicas na área de CTA;
- e) estabelecer parcerias com outros Programas de Pós-Graduação da Ufes, assim como outras instituições públicas e privadas, nacionais ou estrangeiras;
- f) consolidar a política de verticalização de ensino da Ufes;
- g) promover a integração da pós-graduação e a graduação, por meio da ação dos discentes do programa em atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- h) contribuir e incentivar a formação e a capacitação de professores, técnicos de laboratório, estudantes de pós-graduação e de graduação e de pesquisadores não vinculados às IFES.



O PPGCTA possui uma área de concentração “Ciência e Tecnologia de Alimentos” e conta com duas linhas de pesquisa:

Linha 1 – Engenharia e Tecnologia de Alimentos, que abrange estudos relacionados a Engenharias, Processamento, Controle da Qualidade e Tecnologias de Alimentos;

Linha 2 – Ciência de Alimentos, que abrange estudos relacionados a Biotecnologia, Desenvolvimento de Novos Produtos e Propriedades Físicas, Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas, Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos Alimentos.

O PPGCTA conta com quatro projetos guarda-chuvas, sendo os projetos 1 e 2 relacionados à Linha 1 e os projetos 3 e 4 relacionados à Linha 2, a saber:

Projeto 1 – Engenharia de Processos, Tecnologia e Conservação de Alimentos.

Projeto 2 – Desenvolvimento de bioprocessos e aplicações em alimentos.

Projeto 3 – Desenvolvimento de produtos, caracterização de alimentos e ingredientes.

Projeto 4 – Valor Nutricional e Funcional dos Alimentos.

O PPGCTA conta atualmente com 12 docentes permanentes, conforme mostrado na Tabela abaixo:

Nome	ID Scopus	ORCID	Lattes
André Gustavo Vasconcelos Costa	15769074800	0000-0002-2393-6384	http://lattes.cnpq.br/5406130298857736
Consuelo Domenici Roberto	12779134600	0000-0003-1552-1194	http://lattes.cnpq.br/2368249160119404
Joel Camilo Souza Carneiro	7005012693	0000-0002-7539-3799	http://lattes.cnpq.br/1544158841325922
Jussara Moreira Coelho	56808828800	0000-0002-7641-5638	http://lattes.cnpq.br/9157534666762021
Luciano José Quintão Teixeira	55330933800	0000-0003-2546-615X	http://lattes.cnpq.br/3856808001594434



Neuza Maria Brunoro Costa	7006118729	0000-0002-4967- 9937	http://lattes.cnpq.br/9592871700382838
Patrícia Campos Bernardes	24597143800	0000-0002-0012- 3890	http://lattes.cnpq.br/0443413246742848
Pollyanna Ibrahim Silva	57199965804	0000-0003-1888- 4492	http://lattes.cnpq.br/6283133658049374
Raquel Vieira de Carvalho	57329060500	0000-0001-7329- 9750	http://lattes.cnpq.br/9146731989810239
Sergio Henriques Saraiva	6603962491	0000-0003-0158- 9155	http://lattes.cnpq.br/9205382075072561
Suzana Maria Della Lucia	23096916500	0000-0003-0322- 7684	http://lattes.cnpq.br/8734982167185652
Tarcísio Lima Filho	56060668900	0000-0002-2794- 5544	http://lattes.cnpq.br/0441556913398497

-Projetos temáticos em vigência em cada linha (citar nome do projeto e objetivos; destacar os projetos que melhor representam a atuação do PPG);

Com o propósito de reduzir o número de projetos isolados e reunir os pesquisadores de acordo com a afinidade pelos trabalhos desenvolvidos, o PPGCTA conta com quatro projetos guarda-chuvas, sendo dois em cada Linha de Pesquisa:

Linha 1 – Engenharia e Tecnologia de Alimentos:

Projeto 1 – Engenharia de Processos, Tecnologia e Conservação de Alimentos. Este projeto envolve trabalhos relacionados ao estudo e otimização de processos de conservação de alimentos e de processos de extração de compostos de interesse em alimentos, como tratamento térmico, secagem em leito fixo, secagem em leito de espuma, secagem por atomização, desidratação osmótica, liofilização, microencapsulação, elaboração de filmes, extração de óleos essenciais, extração de pigmentos naturais e obtenção de extratos vegetais com diferentes aplicações. São abordados os efeitos das



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

condições de operação sobre características como propriedades físicas, físico-químicas, microbiológicas, nutritivas e sensoriais, atividade enzimática, rendimento do processo, custo energético e comportamento reológico.

Projeto 2 – Desenvolvimento de bioprocessos e aplicações em alimentos. O projeto envolve estudos de microbiologia, processos fermentativos, vias biológicas mediadas por células vivas de animais, plantas, microrganismos ou enzimas, caracterização de microrganismos produtores de compostos de interesse para a indústria, produção, caracterização, purificação e aplicação de enzimas microbianas, vegetais, tratamento e utilização de resíduos agroindustriais.

Linha 2 – Ciência de Alimentos:

Projeto 3 – Desenvolvimento de produtos, caracterização de alimentos e ingredientes. Neste projeto de pesquisa são conduzidos estudos sobre as etapas do processo de desenvolvimento de produtos, incluindo o processo de geração e triagem de ideias, desenvolvimento de conceitos de produtos, estudos de viabilidade técnica e econômica, estudos do plano de marketing e pesquisas relacionadas aos consumidores dos produtos, bem como estudos sobre a estrutura, transformações químicas, bioquímicas, microbiológicas, sensoriais e nutricionais de alimentos. Propriedades físicas, qualidade, segurança e análise de alimentos. Vida de prateleira, legislação e rotulagem de Alimentos. E estudos envolvendo a aplicação de ingredientes na elaboração de alimentos.

Projeto 4 – Valor Nutricional e Funcional dos Alimentos. Neste projeto avalia-se a ação dos alimentos, nutrientes e não nutrientes no que se refere às carências e excessos. Avalia-se a bioacessibilidade, biodisponibilidade (englobando digestão, absorção, distribuição, metabolismo e excreção), mecanismos de ação e seus efeitos sobre diferentes órgãos e sistemas, em estados de saúde e de doença, em distintas fases da vida. Os estudos são realizados em cultivos celulares, modelos animais e/ou com humanos.

Assim, os projetos/subprojetos de pesquisa dos docentes do Programa e os projetos de dissertação dos discentes são vinculados a um projeto guarda-chuva e à respectiva linha de pesquisa.



Dentre os projetos de pesquisa vigentes no PPGCTA podemos destacar alguns com financiamentos do CNPq e da FAPES:

- 1- Efeito do extrato de café verde (*Coffea canephora*) nas alterações locais e sistêmicas em modelo animal de carcinogênese colorretal. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Coordenador: André Gustavo Vasconcelos Costa)
- 2- Influência da Covid-19 e da rotulagem nutricional frontal na escolha alimentar de consumidores. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Coordenador: Tarcísio Lima Filho)
- 3- Metodologia dos limiares hedônicos variando três estímulos: substituição de cloreto de sódio em pães. Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Coordenador: Tarcísio Lima Filho)
- 4- Avaliação e transferência de tecnologias e políticas públicas para a produção e comercialização de mudas e frutos de laranja no sul do estado do Espírito Santo. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Coordenador: Tarcísio Lima Filho)
- 5- Uso do açúcar de coco como soluto alternativo à sacarose para desidratação osmótica de banana. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Coordenador: Sérgio Henriques Saraiva)
- 6- Propriedades Funcionais e biodisponibilidade de ferro de feijões caupi biofortificados: estudos in vivo, in vitro e ex vivo. Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Edital PRONEM (Coordenador: Neuza Maria Brunoro Costa)
- 7- Índice glicêmico e efeitos funcionais do feijão caupi biofortificado com ferro no metabolismo da glicose in vitro. Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo – Edital Universal (Coordenador: Neuza Maria Brunoro Costa)

-Número de mestres titulados em 2021 e 2022 (em separado e em conjunto nos dois anos; somente indicar o número);

2021	2022	TOTAL
7	5	12



-Número e percentual de conversões (ou seja, geração de artigos a partir do trabalho final de mestrado ou doutorado) a partir de dissertações/teses em 2021 e 2022 (em separado e em conjunto nos dois anos; somente indicar números);

2021		2022		TOTAL	
Número	%	Número	%	Número	%
2	28,6	2	40	4	33,3

-Produção de artigos incluindo discentes e egressos em 2021 e 2022: produção nos estratos A1, A2, A3 e A4 dividida pelo número de dissertações + 2 X número de teses; produção nos estratos A e B dividida pelo número de dissertações + 2 X número de teses (somente indicar o número);

Estrato	2021		2022		TOTAL	
	Número	Número/ Dissertações (7)	Número	Número/ Dissertações (5)	Número	Número/ Dissertações (12)
A1	1	0,14			1	0,08
A2			2	0,4	2	0,16
A3	1	0,14			1	0,08
A4						
A						
B						



Produção de artigos totais dos docentes em 2021 e 2022 nos estratos A1, A2, A3, A4 e B.

Estrato	2021		2022		TOTAL	
	Número	Número/ Dissertações (7)	Número	Número/ Dissertações (5)	Número	Número/ Dissertações (12)
A1	17	2,4	7	1,4	24	2
A2	9	1,28	10	2,0	19	1,58
A3	4	0,57	3	0,6	7	0,58
A4	2	0,28	1	0,2	3	0,25
A	34	4,85	22	4,4	56	4,67
B	2	0,28	1	0,2	3	0,25

-Produção total de artigos incluindo discentes e egressos em 2021 e 2022 (somente indicar o número); -Produção total de artigos publicados em 2021 e 2022 (somente indicar o número);

Produção	2021	2022	TOTAL
Incluindo Egressos	2	2	4
TOTAL	49	34	83

-Número de patentes, caso haja, especificando as depositadas e/ou as concedidas (somente indicar o número).

Não foram produzidas patentes em 2021 e 2022

-Outras informações que o PPG entenda como relevantes para a visita (máximo de 500 palavras)

O PPGCTA/UFES irá submeter uma proposta de criação de doutorado na APCN/CAPES/2023



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

Quesitos/itens (indicar e detalhar somente os que tiveram conceitos inferiores a conceito bom – B na última avaliação)	Ações propostas pelo PPG para contornar as fragilidades apontadas na última avaliação	Ações efetivamente implementadas para contornar as fragilidades apontadas na última avaliação	Indicadores que comprovam a efetividade das ações implementadas	Plano para ações não implementadas ou não efetivas para contornar as fragilidades	Ações de monitoramento das ações para contornar as fragilidades	Responsável (Coordenação, Colegiado, docentes, discentes)	Prazo
<p>1.3. Planejamento estratégico do programa, considerando também articulações com o planejamento estratégico da instituição, com vistas à gestão do seu desenvolvimento futuro, adequação e melhorias da infraestrutura e melhor formação de seus alunos, vinculada à produção intelectual – bibliográfica, técnica e/ou artística.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Criação de disciplinas com caráter de empreendedorismo e inovação. - Captação de recursos financeiros para melhorias de infraestrutura. - Captação de recursos para desenvolvimento de projetos de pesquisa. - Destinação de recursos financeiros para tradução e publicação de artigos científicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Foram destinados recursos financeiros para tradução de artigos. - Foram utilizados recursos da Pró-Reitoria e de Agência de Fomento para publicação de artigos científicos (PROAP e FAPES). - Foram captados recursos financeiros junto à FAPES e à CAPES para o Programa (PDPG, PROAPEM, PROCAP). 	<ul style="list-style-type: none"> - Foram aprovados recursos FAPES (LABMEX/Univ ersal, PROAPEM/PRO FIX) - Foram realizados pagamentos de Tradução de artigos para publicação com recursos do PDPG/FAPES 	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular a criação de disciplinas e/ou adoção de disciplinas já existentes em outros Programas de Pós-Graduação da UFES com caráter inovador. - Envolvimento de docentes e discentes com Incubadoras de Empresa da UFES e região. - Divulgação de Editais de financiamento de pesquisas das Agências de Fomento (FAPES 	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanham ento dos temas de pesquisa apresentados em seminários do PCTA e das dissertações defendidas, bem como das publicações envolvendo discentes e docentes do Programa. - Projetos dos mestrandos vinculados aos projetos guarda-chuva 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenador do Programa, Coordenador de Seminário e Orientadores do Programa. 	<p>2 anos</p>



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

				e CNPq) e pelo Sistema Financiar.			
2.1. Qualidade e adequação das teses, dissertações ou equivalente em relação às áreas de concentração e linhas de pesquisa do programa.	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivo à submissão de propostas a outras agências de fomento, particularmente para as áreas/linhas com menor produção científica do Programa. - Incentivar parcerias nacionais e internacionais. - Destinação de recursos financeiros para tradução e publicação de artigos científicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os docentes do Programa foram informados sobre a avaliação pela CAPES e incentivados a ampliar o número de dissertações, projetos financiados e publicações, particularmente nas linhas de menor produção científica. - Foram destinados recursos financeiros para tradução de artigos. 	- Aumento do número de publicações em artigos científicos e de projetos financiados pela FAPES em 2023	- Reavaliar as linhas e projetos guarda-chuvas, com vistas a adequar a produção científica do Programa.	- Acompanhamento dos temas dos projetos de pesquisa apresentados em seminários do PCTA e das dissertações defendidas, bem como das publicações envolvendo discentes e docentes do Programa.	- Coordenador do Programa, Coordenador de Seminário e Orientadores do Programa.	2 anos
3.1. Impacto e caráter inovador da produção intelectual em função da natureza do programa.	- Submissão de projetos em Editais de Agências de Fomento voltados para a Inovação Tecnológica.	- Ainda não foram implementadas	- Não se aplica	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular a criação de disciplinas e/ou adoção de disciplinas já existentes em outros Programas de Pós-Graduação da UFES com caráter inovador. - Envolvimento de docentes e discentes com 	- Acompanhamento dos temas dos projetos de pesquisa apresentados em seminários do PCTA e das dissertações defendidas, bem como das publicações envolvendo	- Coordenador do Programa, Coordenador de Seminário e Orientadores do Programa.	2 anos



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

				Incubadoras de Empresa da UFES e região. Divulgação de Editais de financiamento de pesquisas das Agências de Fomento (FAPES e CNPq) e pelo Sistema Financiar.	discentes e docentes do Programa.		
3.2. Impacto econômico, social e cultural do programa.	- Estão em desenvolvimento projetos inseridos nas potencialidades do Estado do Espírito Santo, como os estudos com café, com frutas da região e com pequenos agricultores	- Foram submetidos projetos de pesquisa à FAPES, nos quais são exigidos como critério de avaliação a descrição dos impactos sociais, econômicos e inovadores das propostas.	- Foram aprovados 4 projetos dos docentes do Programa nos Editais da FAPES	- Intensificar as exigências quanto aos impactos econômicos, sociais, inovadores e culturais nos projetos de pesquisa defendidos pelos discentes do Programa.	- Acompanhamento dos temas dos projetos de pesquisa apresentados em seminários do PCTA e das dissertações defendidas, bem como das publicações envolvendo discentes e docentes do Programa.	- Coordenador do Programa, Coordenador de Seminário e Orientadores do Programa.	2 anos
3.3. Internacionalização, inserção (local, regional, nacional) e visibilidade do programa	- Estimular a participação dos docentes em eventos científicos e visitas técnicas no exterior, visando ampliar os	- O Programa destinou recursos da FAPES (Edital nº 04/2022 - PROAPEM) para visitas técnicas na	- As visitas técnicas no exterior serão realizadas em 2024.	- Priorizar os recursos financeiros do Programa para publicações, participação de	- Acompanhamento das solicitações de recursos do Programa para	- Coordenador do Programa.	2 anos



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

	<p>contatos e parcerias internacionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apresentação de propostas de pesquisas a agências de fomento, com a participação de pesquisadores estrangeiros - Apresentação de proposta de doutorado para a CAPES (APCN) para ampliar a internacionalização dos discentes e docentes do Programa 	<p>América Latina e América do Norte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A APCN do doutorado do Programa será apresentada em novembro de 2023 à CAPES. - Aprovação de projeto de pesquisa no Edital Universal FAPES 03/2021 (TO 478/2021) - Participação em congressos internacionais com apresentação de trabalho e de palestras 	<p>eventos e visitas técnicas internacionais.</p>	<p>ações internacionais e de maior inserção local, regional de nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colaboração de egressos com experiência internacional 		
3 - IMPACTO NA SOCIEDADE	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliar a interação dos projetos de pesquisa com as atividades de extensão, envolvendo alunos de graduação, que sejam voltados para atender às demandas da sociedade, particularmente as regionais. - Estudos focados nas potencialidades do estado do ES, como café e frutas da região 	<ul style="list-style-type: none"> - As atividades de extensão nos cursos de graduação estão sendo creditadas nas disciplinas ofertadas, com envolvimento dos docentes do Programa, com possibilidade de inclusão dos discentes, voltadas para atendimentos das demandas sociais regionais. 	<ul style="list-style-type: none"> - A creditação da extensão nas disciplinas de graduação será implementada em 2024 na UFES. 	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o envolvimento dos discentes do Programa nas atividades de extensão das disciplinas de graduação ministradas pelos seus orientadores 	<ul style="list-style-type: none"> - Incluir apresentação de atividades de extensão nos eventos científicos organizados pelos discentes do Programa para maior divulgação dos seus trabalhos voltados para as demandas regionais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenador do Programa, Coordenador de Seminário e Orientadores do Programa. 	2 anos



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

<p>OUTRAS AÇÕES: Melhoria quantitativa e qualitativa da produção científica dos docentes, incluindo os egressos, bem como da velocidade de publicação dos artigos decorrentes das dissertações defendidas.</p>	<p>- Estimular a participação docente nos Editais das Agências de Fomento. - Destinação de recursos financeiros para tradução e publicação de artigos científicos.</p>	<p>- Foi instituída a obrigatoriedade de submissão de artigo para publicar para obtenção do título de mestre, previsto no Regimento do Programa. - Os docentes do Programa submeteram propostas nos Editais da FAPES e CNPq em 2023. - Foram destinados recursos financeiros para tradução de artigos. - Foram utilizados recursos da Pró-Reitoria e de Agência de Fomento para publicação de artigos científicos (PROAP e FAPES). - Foram captados recursos financeiros junto à FAPES e à CAPES para o Programa (PDPG, PROAPEM, PROCAP).</p>	<p>- Foram aprovados 4 projetos de pesquisa nos Editais da FAPES em 2023. - As publicações dos docentes em 2023 aumentaram, comparados aos anos de 2022 e 2021. - Foram traduzidos 3 artigos com recursos do Programa. - 3 docentes do Programa foram contemplados com bolsa de pesquisador do CNPq e FAPES em 2023</p>	<p>- Recomendar a atualização do Currículo Lattes dos docentes do Programa</p>	<p>- Acompanhamento da produção científica dos docentes do Programa por meio do Currículo Lattes</p>	<p>- Coordenador do Programa.</p>	<p>2 anos</p>
--	--	---	---	--	--	-----------------------------------	---------------



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

Preencher a planilha abaixo com texto limitado a 50 palavras e cada célula.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
ANTONIO RAIMUNDO DE PAULA - COLABORADOR DE EMPRESA TERCEIRIZADA
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -
PPGCTA/CCAIE
Em 19/12/2023 às 16:19

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/859883?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
NEUZA MARIA BRUNORO COSTA - SIAPE 431010
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -
PPGCTA/CCAÉ
Em 19/12/2023 às 17:16

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/859980?tipoArquivo=O>