

Programa de pós-graduação em engenharia de alimentos



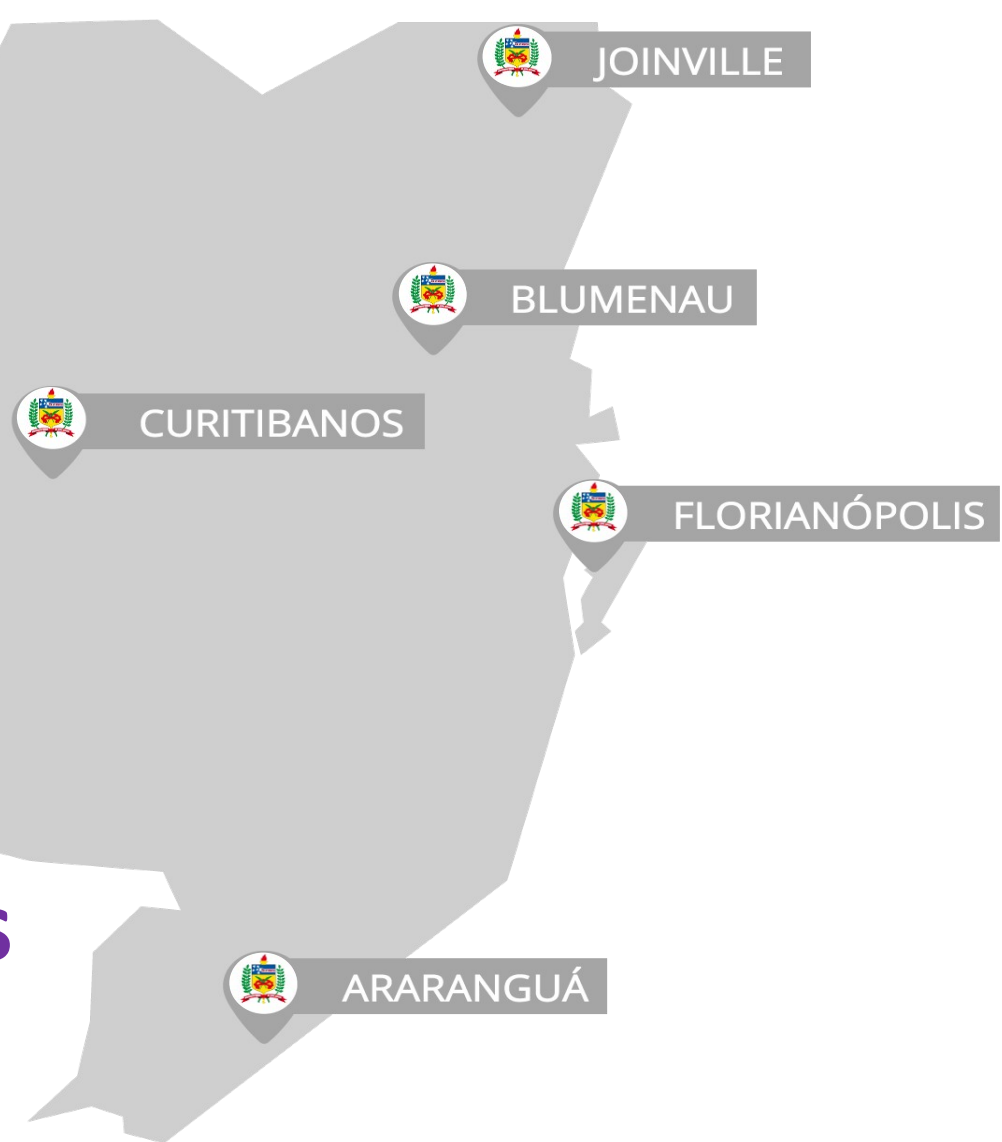




SANTA CATARINA



40.000 estudantes
2.500 professores



FLORIANÓPOLIS

537.000 habitantes

2 universidades públicas

42 praias

“Vale do Silício no BR”





UFSC - campus

DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS



Cursos de graduação

Curso de pós-graduação *stricto sensu* (mestrado e doutorado)

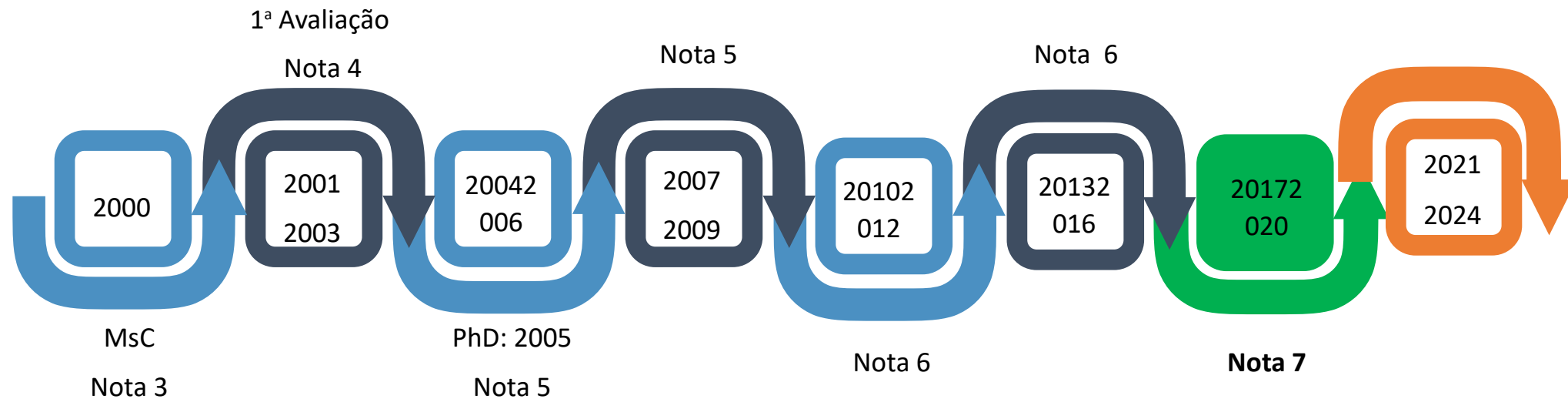


<https://eqa.ctc.ufsc.br/>

Avaliação CAPES: (Área = Ciência de Alimentos)



Nossa história



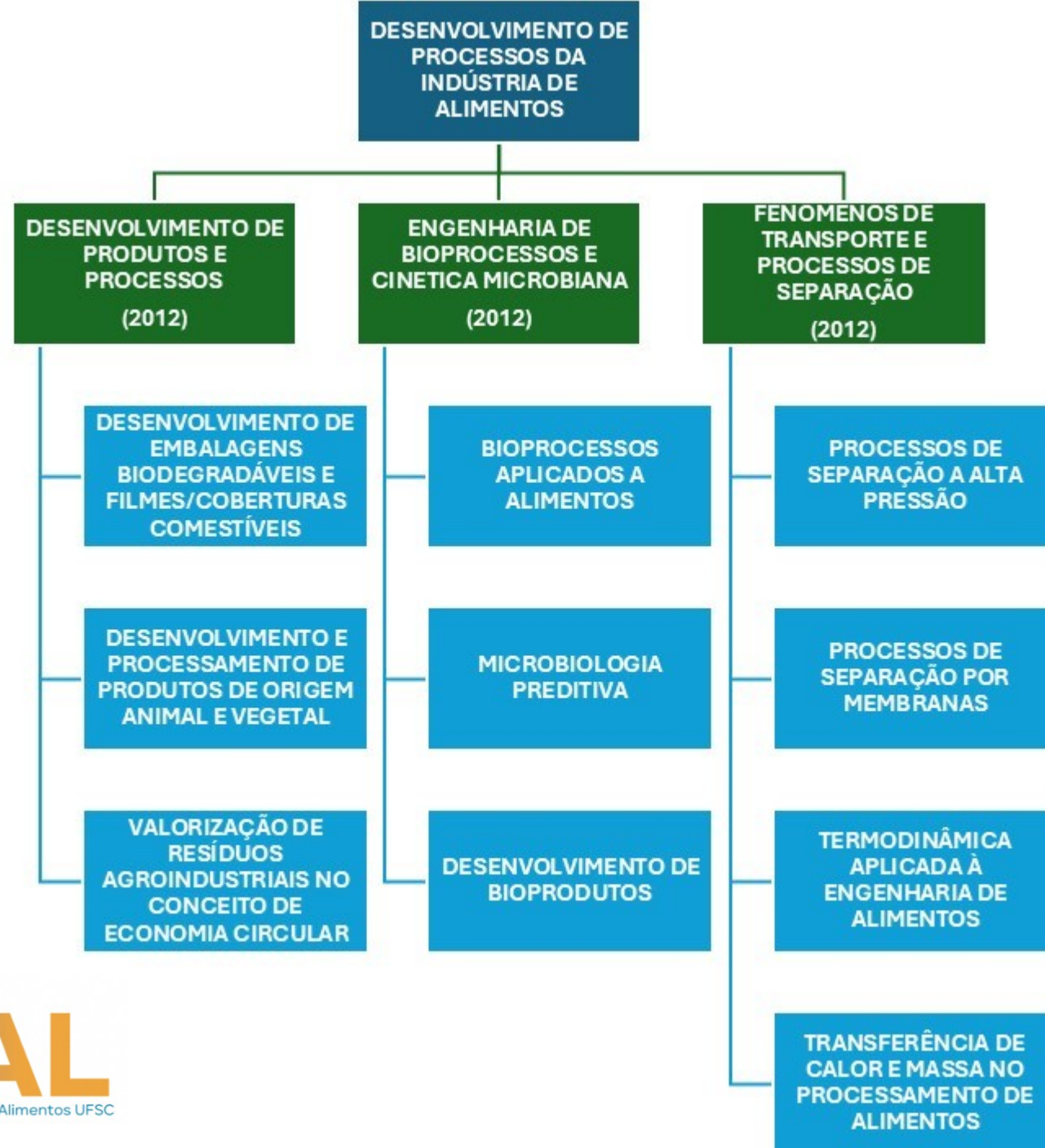
Programa de pós-graduação em engenharia de alimentos

2000 – Início do PPGEAL (mestrado)

2005 – Início do doutorado

2023-2024: 15-20 mestres e 5-10 doutores / ano

História = 301 Mestres e 156 Doutores



NÚMEROS PPGEAL

Fator H (2021-2024) (https://www.scopus.com)	31,35
Média de artigos/ ano	70
Média de artigos/ano/docente	4,7
Docentes permanentes	15
Docentes colaboradores	2
Publicações no estrato A (qualis Capes)	~70%
Projetos com empresas (vigentes)	R\$ 13.000.000,00
Projetos com agências de fomento (vigentes)	R\$ 9.000.000,00
Docentes bolsista produtividade cnpq	87%

PROFESSORES



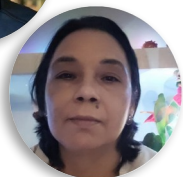
Acácio Antônio Ferreira Zielinski

<https://eqa.ctc.ufsc.br/acacio-antonio-ferreira-zielinski/>



Alan Ambrosi

<https://eqa.ctc.ufsc.br/alan-ambrosi/>



Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

<https://eqa.ctc.ufsc.br/alcilene-rodrigues-monteiro-fritz/>



Bruno Augusto Mattar Carciofi

<https://eqa.ctc.ufsc.br/bruno-augusto-mattar-carciofi/>



Débora de Oliveira

<https://eqa.ctc.ufsc.br/debora-de-oliveira/>



Elane Schwinden Prudêncio

<http://lattes.cnpq.br/5749071662776272>



Germán Ayala Valência

<https://eqa.ctc.ufsc.br/german-ayala-valencia/>



Jaciane Lutz Ienczak

<http://lattes.cnpq.br/0956965042711324>



João Borges Laurindo

<http://lattes.cnpq.br/4327070396737714>



Jéssica de Matos Fonseca

<http://lattes.cnpq.br/5249913119195180>



José Vladimir de Oliveira

<https://eqa.ctc.ufsc.br/jose-vladimir-de-oliveira/>



Marcelo Lanza

<https://eqa.ctc.ufsc.br/marcelo-landa/>



Marco Di Luccio

<https://eqa.ctc.ufsc.br/marco-di-luccio/>



Patrícia Poletto

<https://eqa.ctc.ufsc.br/patricia-polleto/>



Sandra Regina Salvador Ferreira

<https://eqa.ctc.ufsc.br/sandra-regina-salvador-ferreira/>

LABORATÓRIOS

Laboratory of Biological Engineering

Biological processes (biofuels, biomaterials, enzymatic catalysis, tissue engineering, predictive microbiology)

Residue valorization

Débora, Jaciane & Patrícia



Laboratory of Physical Properties of Food

Processing for food, bioproducts and biomaterials

Bio nano molecules development and application

Packaging, films and coatings

Process and equipment design

Alcilene, German, Jéssica, Bruno & João



Laboratory of Membrane Processes

Membrane development

Separation processes

Preparation of emulsions

Alan & Marco



Laboratory of Membrane Processes

Laboratory of Milk and Derivatives

Development and innovation in dairy products

Cryoconcentration of bioactive compounds

Food microbiology

Elane



Laboratory of Thermodynamics and Supercritical Technology

Extraction with environmentally friendly methods

Precipitation, encapsulation, SC drying

Acácio, Marcelo, José Vladimir & Sandra





[Página inicial](#)

[A UFSC](#)

[História](#)

[O Programa](#)

[Nota CAPES](#)

[Área de Concentração](#)

[Linhas de pesquisa](#)

Destaques



CONHEÇA O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO
e a AUTO AVALIAÇÃO DO PPGEAL

Idioma:



Secretaria PPGEAL

Horário
de atendimento
Secretaria do PPGEAL



Horário Atendimento Secretaria

[Área de Concentração](#)

[Linhas de pesquisa](#)

[Planejamento
Estratégico](#)

[Autoavaliação PPGEAL](#)

[Coordenação](#)

[Egressos do PPGEAL](#)

**PESQUISA E
EXTENSÃO**

[Laboratórios](#)

[Corpo docente](#)

[Cooperação](#)

[Normas de
Credenciamento e
Recredenciamento de
Docentes](#)

[Solidariedade e
Popularização
científica \(Extensão\)](#)

[Internacionalização
PPGEAL](#)

ENSINO



Planejamento estratégico e Autoavaliação PPGEAL

EDITAL Nº 01/2025 PPGEAL/UFSC – PÓS-DOUTORADO EMPRESARIAL (PDI-CNPq)

ATENÇÃO

EDITAL Nº 01/2025
PPGEAL/UFSC PARA SELEÇÃO
DE CANDIDATOS À BOLSAS
DE PÓS-DOUTORADO

EDITAL Nº 01/2025 PPGEAL/UFSC

EDITAL PARA SELEÇÃO DE CANDIDATOS À BOLSAS DE PÓS-DOUTORADO EMPRESARIAL (PDI-CNPq) DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFSC

1. PREÂMBULO 1.1. A Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL), no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital de Processo

Área do aluno

[Disciplinas](#)

[Calendário Acadêmico](#)

[Agenda Sala 19A EQA](#)

[Redes Sociais](#)

[FAQ PPGEAL](#)

[Pós-doutorado](#)

[Regimento do PPGEAL e Resoluções](#)

Secretaria e Formulários

[Formulários Secretaria](#)

[Estágio de Docência](#)

[Expedição de Diplomas](#)

[Reuniões do Colegiado](#)

Próximas Defesas

[Agenda de defesas](#)



Regimento interno - PPGEAL

- mínimo de 18 (dezoito) créditos para o mestrado e 24 (vinte e quatro) créditos para o doutorado.
- Será exigida a comprovação de proficiência em idioma estrangeiro para o mestrado e duas para o doutorado.
- A frequência é obrigatória e não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária programada por disciplina ou atividade.
- O aproveitamento em disciplinas será dado por notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), considerando-se 7,0 (sete) como nota mínima de aprovação.

Regimento interno - PPGEAL

- A defesa de mestrado fica condicionada à comprovação de um dos itens a seguir:
 - um artigo submetido à periódico científico indexado e qualificado na área do PPGEAL;
 - um pedido de depósito de patente.

“As produções científicas deverão ter a autoria do aluno e do orientador.”

Regimento interno - PPGEAL

-A defesa de doutorado fica condicionada à comprovação de

- dois artigos submetidos ou um artigo aprovado para publicação em periódico científico indexado e qualificado na área do PPGEAL;
- um pedido de depósito de patente.

“As produções científicas que tratam os incisos deverão ter o aluno como primeiro autor e coautoria do orientador”

“Os candidatos ao título de doutor deverão submeter-se a um processo de qualificação, com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias da defesa pública do trabalho de conclusão.”

Regimento interno - PPGEAL

- O aluno com índice de aproveitamento inferior a 7,0 (sete) não poderá submeter-se à defesa de trabalho de conclusão de curso.
- 2 reprovações = desligamento automático do programa



- [Página inicial](#)
- [A UFSC](#)
- [História](#)
- [O Programa](#)
- [Nota CAPES](#)
- [Área de Concentração](#)
- [Linhas de pesquisa](#)
- [Planejamento Estratégico](#)
- [Autoavaliação PPGEAL](#)
- [Coordenação](#)
- [Egressos do PPGEAL](#)



Legislação do PPGEAL

Legislação do PPGEAL



Regimento Interno PPGEAL 2022

Resolução Normativa 01-2024-PPGEAL – Distribuição de bolsas – Dispõe sobre os critérios de distribuição de alunos bolsistas do PPGEAL entre os orientadores do Programa.

Resolução Normativa 02-2024-PPGEAL – Atividade Remunerada – Dispõe sobre a distribuição de bolsas de mestrado, doutorado e pós-doutorado para discentes/pesquisadores com atividade remunerada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL) da Universidade Federal de Santa Catarina.

Resolução Normativa 03-2024-PPGEAL – Ingresso no PPGEAL – Dispõe sobre os critérios para impulsionar o ingresso no PPGEAL de egressos dos cursos de graduação do EQA

Idioma:



Secretaria PPGEAL



[Horário Atendimento Secretaria](#)



Área do aluno

- [Disciplinas](#)
- [Calendário Acadêmico](#)
- [Agenda Sala 19A EQA](#)
- [Redes Sociais](#)
- [FAQ PPGEAL](#)

RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2024/PPGEAL/UFSC, DE 19 DE FEVEREIRO DE 2024

Art. 1º A distribuição de alunos de M e D com bolsas do PPGEAL entre os orientadores será realizada com base no número de meses restantes de bolsas dos alunos de cada orientador. A distribuição se dará de maneira independente para o M e para o D.

§ 1º A distribuição de alunos com bolsas de M do PPGEAL entre os orientadores será realizada com base no número de meses de bolsa de M restantes dos alunos de cada professor orientador.

§ 2º A distribuição de alunos com bolsas de D do PPGEAL entre os orientadores será realizada com base no número de meses de bolsa de D restantes dos alunos de cada professor orientador.

Art. 7º A tabela de distribuição dos números de meses de bolsas de M e D restantes, associados a cada orientador, será atualizada sempre que houver alguma alteração e será disponibilizada pela secretaria do PPGEAL a todos os professores orientadores.

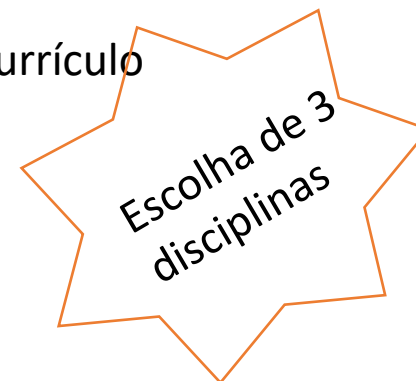
RESOLUÇÃO NORMATIVA N°02/PPGEAL/2024, de 24 de junho de 2024

Dispõe sobre a distribuição de bolsas de mestrado, doutorado e pós-doutorado para discentes/pesquisadores com atividade remunerada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL) da Universidade Federal de Santa Catarina.

RESOLUÇÃO NORMATIVA N° 01/2025/PPGEAL/UFSC, DE 24 DE ABRIL DE 2025.

As disciplinas que compõem o grupo de obrigatórias para fins de cumprimento do currículo obrigatório do programa são:

- I – Termodinâmica (EAL3002001)
- II – Transferência de Calor e Massa (EAL3001000)
- III – Métodos Matemáticos para Engenharia de Alimentos (EAL3001000)
- IV – Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos (EAL3005005)





+



Laboratory of Biological Engineering

- Production of fermented products (ethanol, lipids, SCO, proteins - SCP, organic acids, solvents, etc);
- Production of biopolymers and its intermediates; wastes;
- Enzymatic catalysis;
- Predictive microbiology;
- Omics approaches;
- NB2 level laboratory.

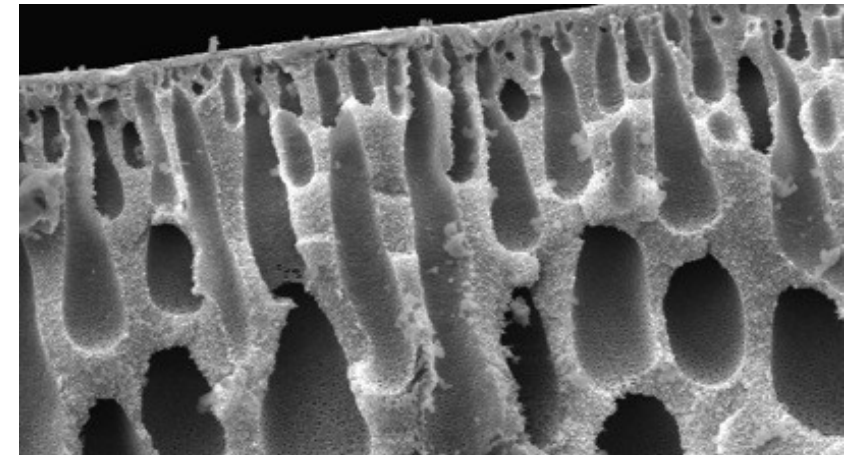


lab SEM

Laboratory of Membrane Processes

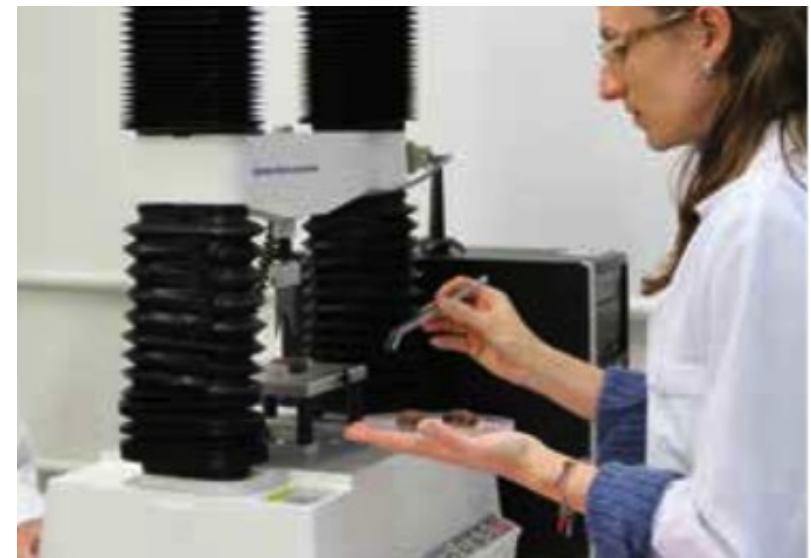
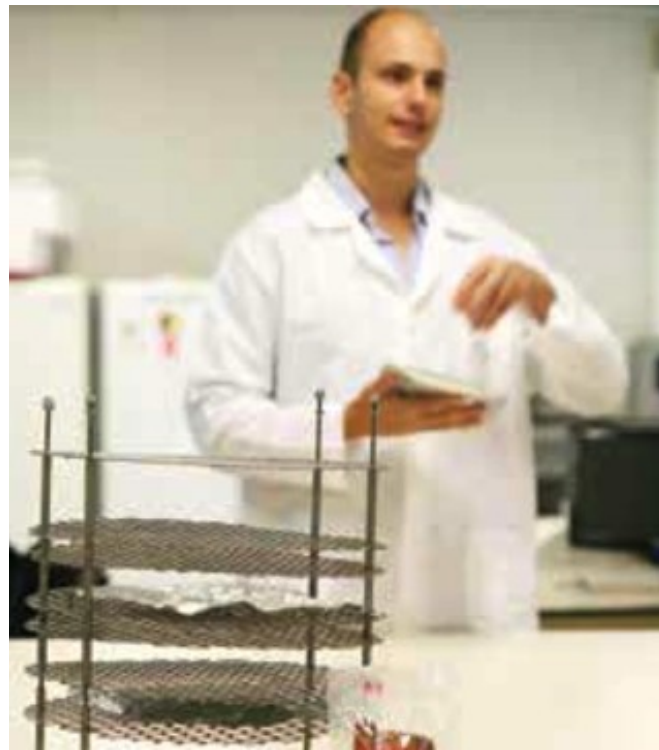


- Membrane development
- Separation processes
- Preparation of emulsions



Laboratory of Physical Properties of Food

- Processing for food, bioproducts and biomaterials
- Bio nano molecules development and application
- Packaging, films and coatings
- Process and equipment design
- Equipment development.





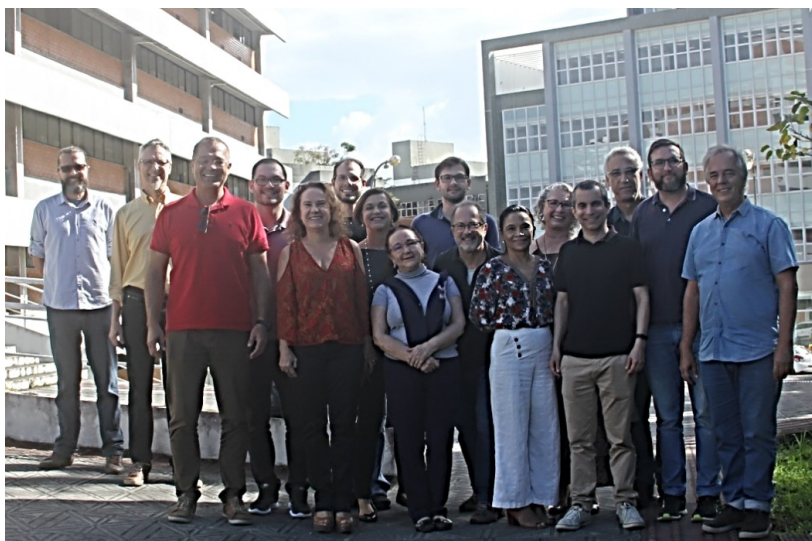
• Laboratory of Milk and Derivatives

- Development and innovation in dairy products
- Cryoconcentration of bioactive compounds
- Food microbiology

• Laboratory of Thermodynamics and Supercritical Technology

- Extraction with environmentally friendly methods
- Precipitation, encapsulation, SC drying
- Hydrogel production





GRADUATE PROGRAM IN FOOD SCIENCE



ppgeal@contato.ufsc.br

<http://ppgeal.posgrad.ufsc.br>

+55 48 3721 4063

Coordinator: Prof. **Jaciane Lutz Ienczak**

Sub-coordinator: Prof. **Sandra Regina Salvador Ferreira**

