



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS - PPGEAL
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE
CEP: 88040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC
TELEFONE (48) 37214063 – Email: ppgeal@contato.ufsc.br

EDITAL N.º 02/PPGEAL/2019
SELEÇÃO DE CANDIDATO(A)S ÀS BOLSAS DE DOUTORADO SANDUÍCHE DE 2019
DO PROJETO PRINT-CAPES/UFSC COORDENADO PELO PROGRAMA DE PÓS-
GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Título do Tema: SAÚDE HUMANA

Título do Subprojeto: ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em **ENGENHARIA DE ALIMENTOS** da Universidade Federal de Santa Catarina, no uso de suas atribuições como programa líder de subprojeto do PRINT-CAPES/UFSC, torna público que estão abertas as inscrições para seleção de bolsistas de doutorado sanduíche, para início do período de estudos no exterior entre 01 de junho de 2019 a 31 de março de 2020.

1. DOS CANDIDATOS

1.1. A candidatura às bolsas do presente edital está aberta aos estudantes de doutorado regularmente matriculados nos seguintes Programas de Pós-Graduação vinculados ao Projeto “ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”:

- a) Programa de Pós-Graduação em **ENGENHARIA DE ALIMENTOS - PPGEAL**;
- b) Programa de Pós-Graduação em **CIÊNCIA DOS ALIMENTOS – PPGCAL**.

1.2. Somente serão homologadas inscrições de estudantes que tenham cursado, no mínimo, 12 meses do doutorado, tendo como referência a data de inscrição no presente processo seletivo.

2. DAS INSTITUIÇÕES RECEPTORAS

2.1. O Projeto “ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE” oferece vagas de bolsas de estágio de doutorado sanduíche, disponibilizadas pelo PRINT-CAPES/UFSC, que deverão ser realizados em uma das instituições receptoras estrangeiras, conforme o Anexo 1.

2.2. Considerando que a Capes não se responsabiliza por despesas relacionadas ao pagamento de taxas acadêmicas e de pesquisa na modalidade de doutorado-sanduíche, a instituição receptora deverá isentar o doutorando da cobrança de taxas acadêmicas e de pesquisa.

2.3. A aprovação do(a) candidato(a) no presente processo seletivo não garante a concessão de bolsa de estudos fornecida pela CAPES, da qual dependerá a liberação dos respectivos recursos disponíveis.

3. DO CRONOGRAMA

3.1. O edital seguirá de acordo com os prazos estabelecidos abaixo:

Etapa	Prazo	Responsável
Inscrições dos Candidatos	18/03 a 05/04/2019	Candidato
Divulgação da Comissão de Seleção	08/04/2019	PROPG
Divulgação dos Candidatos Classificados	16/04/2019	Comissão de Seleção
Pedidos de Reconsideração à Comissão de Seleção	17 e 18/04/2019	Candidato
Divulgação do Resultado após análise dos pedidos de reconsideração	29/04/2019	Comissão de Seleção
Pedidos de Recurso ao Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC	02 e 03/05/2019	Candidato
Divulgação do Resultado após análise dos pedidos de recurso	13/05/2019	Comissão de Seleção
Implementação das bolsas com início do estágio no exterior de 01/06 a 30/09/2019	15 a 23/05/2019	Candidato
Implementação das bolsas com início do estágio no exterior de 01/10 a 31/12/2019	22/07 a 02/08/2019	Candidato
Implementação das bolsas com início do estágio no exterior de 01/01 a 31/03/2020	21/10 a 04/11/2019	Candidato

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições deverão ser realizadas no período de 18 de março a 05 de abril de 2019, via e-mail, encaminhado para **ppgeal@contato.ufsc.br**.

4.2. Cada doutorando poderá se inscrever somente em um único edital de seleção de bolsas de doutorado sanduíche de 2019 do PRINT-CAPES/UFSC. Caso o doutorando se inscreva em dois ou mais editais, as candidaturas serão automaticamente canceladas.

4.3. O período para início dos estudos no exterior, indicado no formulário de inscrição, poderá ser alterado uma única vez.

4.4. A inscrição neste processo de seleção implicará no conhecimento do regulamento de bolsas de estágio sanduíche no exterior da CAPES e na tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste edital, bem como dos editais complementares que porventura venham a ser publicados.

4.5. Os documentos necessários à inscrição no processo seletivo são os seguintes:

4.5.1. Formulário de Inscrição, completamente preenchido, disponível em <http://ppgeal.paginas.ufsc.br/files/2019/03/formulariodeinscricao2019.pdf>

4.5.2. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Documentos Pessoais”, contendo: a) Fotocópias da carteira de identidade e do CPF. No caso de candidato estrangeiro, fotocópia do passaporte; b) Histórico escolar do curso em andamento em que está matriculado, comprovando ter cursado no mínimo 12 meses do doutorado, tendo como referência a data de inscrição no processo seletivo para bolsa sanduíche; c) Comprovante de proficiência em língua estrangeira, conforme o Anexo XII do Edital N° 41/CAPES/2017.

4.5.3. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Currículo Lattes Comprovado”, contendo o currículo atualizado e extraído da Plataforma Lattes e respectivos documentos comprobatórios da produção intelectual a partir do ano de 2014 (cópia da primeira página dos artigos publicados em periódicos, patentes, livros e capítulos de livros, trabalhos em anais de congressos), apresentados na ordem que estão listados no currículo).

4.5.4. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Carta do Orientador na UFSC”, contendo a carta do(a) orientador(a) do doutorado na UFSC, devidamente datada e assinada e em papel timbrado da UFSC, com a previsão de defesa da tese, justificando a necessidade do estágio e demonstrando interação técnico-científica com a instituição parceira no exterior para o desenvolvimento das atividades propostas;

4.5.5. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Carta do Docente ou Pesquisador no Exterior”, contendo a carta do(a) docente/pesquisador no exterior, devidamente datada e assinada e em papel timbrado da instituição, aprovando o plano de pesquisa com a identificação do título do projeto e informando o mês/ano de início e término do estágio no exterior, de forma a se compatibilizar com o prazo definido pela UFSC. A carta deve expressar também a justificativa do projeto de colaboração;

4.5.6. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Currículo do Docente ou Pesquisador no Exterior”, contendo o currículo resumido do(a) docente/pesquisador no exterior, o qual deve ter produção científica e/ou tecnológica compatível e a titulação mínima de doutorado;

4.5.7. Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “Plano de Estudos”, contendo o plano de estudos de estágio de doutorado sanduíche no exterior, em português, com, no máximo, 15 páginas, com cronograma do plano de atividades, incluindo a infraestrutura experimental ou laboratorial específica. Devem-se seguir as normas da ABNT e conter, obrigatoriamente, os seguintes itens:

I - Título;

II - Introdução e justificativa, apresentando a atualidade, relevância e aderência ao subprojeto (vide Anexo II);

III - Objetivos, com definição e delimitação clara do objeto de estudo;

IV - Metodologia a ser empregada;

- V - Cronograma das atividades;
- VI - Contribuição do plano de estudos para a promoção do ensino, formação e aprendizagem, quando for o caso;
- VII - Potencial para o aumento da rede de pesquisa e educação, com novas técnicas e parcerias, além de ampla divulgação dos resultados, quando for o caso;
- VIII - Relevância para o desenvolvimento científico e tecnológico da área no Brasil nos médio e longo prazos;
- IX - Relevância para o desenvolvimento econômico e de bem-estar social do Brasil nos médio e longo prazos, quando for o caso;
- X - Inserção e relevância da atividade para o Plano de Internacionalização da UFSC;
- XI - Se o plano de estudos prevê/atende às normativas éticas nacionais e internacionais, quando relevante;
- XII - Justificativa para a escolha da IES de destino e o docente/pesquisador no exterior;
- XIII - Referências bibliográficas.

4.6. O comprovante de proficiência em língua estrangeira, conforme o Anexo XII do Edital N° 41/CAPES/2017, poderá ser entregue até a data limite para implementação da bolsa no respectivo período de início dos estudos no exterior.

4.7. O tamanho máximo dos arquivos a serem anexados não poderá ultrapassar 5 MB.

4.8. O(A) candidato(a), ao apresentar a documentação requerida, se responsabiliza pela veracidade de todas as informações prestadas e pela autenticidade dos documentos entregues.

5. DA COMISSÃO DE SELEÇÃO

5.1 A comissão de seleção, responsável pela seleção dos candidatos a bolsa e designada pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, será constituída pelo Coordenador do Subprojeto, pelos Coordenadores dos Programas de Pós-Graduação partícipes do subprojeto e por um representante discente do programa líder.

5.2. Os Coordenadores de Programas de Pós-Graduação podem ser substituídos por um docente permanente por eles indicados.

5.3. Caso o Coordenador de Subprojeto seja também Coordenador de Programa de Pós-Graduação, o respectivo Programa de Pós-Graduação deverá ser representado por seu subcoordenador.

5.4. A portaria de nomeação da comissão de seleção será divulgada na homepage dos programas de pós-graduação vinculados ao subprojeto.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

6.1. Os seguintes critérios serão adotados na seleção dos candidatos às bolsas:

- i - Aderência do projeto do candidato ao subprojeto “Alimentos de origem vegetal, processamento e impacto na saúde”, compondo 30% da nota;
- ii - Qualidade do projeto do candidato, compondo 50% da nota;
- iii - Produção intelectual do candidato, compondo 20% da nota. Na pontuação serão considerados patentes, artigos científicos, capítulos de livros, livros e textos completos em anais de eventos dos últimos 5 anos, conforme descrito na Tabela 1. As publicações nas quais o candidato não for o primeiro autor terão a pontuação dividida por 2.

Tabela 1. Pontuação da produção intelectual.

Descrição	Pontuação*
Patentes	5
Artigos em periódicos com FI > 1,0	5
Artigos em periódicos com 0,5 < FI <1,0	2,5
Artigos em periódicos com FI < 0,5	1
Livros	5
Capítulos de livros	2,5
Trabalhos completos em anais de congressos	0,25

7. DOS RESULTADOS E RECURSOS

7.1. A lista dos candidatos com inscrições homologadas, com a pontuação obtida e respectiva classificação, será publicada na homepage do **PPGEAL E PPGCAL**.

7.2. Os pedidos de reconsideração à Comissão de Seleção, com as justificativas que os motivam e devidamente fundamentados, deverão ser encaminhados, via e-mail, para **ppgeal@contato.ufsc.br**.

7.3. Os pedidos de recurso ao Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC, com as justificativas que os motivam e devidamente fundamentados, deverão ser encaminhados, via e-mail, para print.propg@contato.ufsc.br.

7.4. Os resultados após análise dos pedidos de reconsideração à Comissão de Seleção e de recurso ao Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC serão publicados na homepage do **PPGEAL**, do **PPGCAL**, e da **PROPG (www.propg.ufsc.br/internacionalizacao/print/)**.

7.5. Serão selecionado(a)s aquele(a)s candidato(a)s que, pela ordem decrescente de classificação, preencherem o número de bolsas disponibilizadas ao subprojeto.

7.6 Caso ocorram desistências de candidato(a)s selecionado(a)s, poderão ser chamados a ocupar as bolsas remanescentes outro(a)s candidato(a)s aprovado(a)s, sendo respeitada a ordem de classificação.

7.7. Em nenhuma hipótese serão fornecidas informações sobre o resultado por telefone ou por e-mail.

8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Será desclassificado(a) e automaticamente excluído(a) do processo seletivo, o(a) candidato(a) que:

I - Realizar inscrição em dois ou mais editais de seleção de bolsas de estágio sanduíche de 2019 no âmbito do PRINT-CAPES/UFSC;

II - Não apresentar a documentação requerida nos prazos e condições estipuladas neste Edital;

III - Prestar declarações ou apresentar documentos falsos no processo seletivo.

8.2. O resultado deste Edital tem validade até o lançamento do próximo Edital de Seleção de bolsas de doutorado sanduíche PRINT-CAPES/UFSC.

8.3. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Seleção ou pelo Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC, conforme as suas competências.

Florianópolis (SC), 11 de março de 2019.

Profa. Dra. Sandra R. Salvador Ferreira
Coordenadora do PPGEAL

Prof. Dr. João Borges Laurindo
Coordenador do Subprojeto

Original firmado na secretaria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS - PPGEAL
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE
CEP: 88040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC
TELEFONE (48) 37214063 – Email: ppgeal@contato.ufsc.br

ANEXO I – Instituições Receptoras

INSTITUIÇÕES RECEPTORAS	PAIS
Cornell University	EUA
Washington State University	EUA
Oniris - Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation	França
Universidade de Parma	Itália

ANEXO II – Subprojeto PRINT-CAPES/UFSC

DADOS BÁSICOS DO PROJETO

Título do Tema			
Saúde Humana			
Título do Projeto			
Alimentos de origem vegetal, processamento e impacto na saúde			
Palavras-chave	Data Início	Data Término	Duração
frutas processamento de alimentos saúde hortaliças	11/2018	08/2022	46
Área de Conhecimento			
CIÊNCIA DE ALIMENTOS (ENGENHARIA DE ALIMENTOS)			
Descrição do Projeto			
<p>O crescimento populacional e o processo de urbanização das sociedades colocam desafios importantes para o sistema de produção e conservação de alimentos. A agricultura tem respondido a este crescimento de demanda, mas é importante que os alimentos processados sejam oferecidos em pequenos e grandes centros urbanos, respeitando os parâmetros de segurança alimentar e nutricional. De fato, a engenharia do processamento de alimentos deverá ser adaptada para responder às demandas por alimentos que favoreçam a saúde humana. Neste sentido, o presente projeto de pesquisa abordará justamente este tema, com foco na geração de conhecimentos científicos, tecnológicos e nutricionais relacionados à produção de bebidas proteicas vegetais para os diferentes ciclos da vida da população. Por outro lado, pretende-se também estudar alternativas de processos tecnológicos que permitam a produção de alimentos com diferentes biodisponibilidades e que contribuam para uma alimentação saudável nos diferentes ciclos da vida, sempre objetivando a promoção da saúde. Este projeto será desenvolvido por um grupo nacional multidisciplinar (PPGs em Engenharia de Alimentos, Nutrição e Ciências dos Alimentos) com comprovada capacidade científica e experiência de cooperação internacional com pesquisadores de universidades e institutos de pesquisa da Europa, América do Norte e Ásia. A escolha das instituições que fazem parte desta proposta é resultado destas ações e das pesquisas já desenvolvidas, destacando-se a Cornell University, a Harvard University, a University of Massachussets, nos Estados Unidos, a Universidade de Parma (Itália), o Institut National Polytechnique de Toulouse (França), o CIRAD de Montpellier (França), a University of Warwick, Coventry (Reino Unido), o Institute of Food Research, Norwich (Reino Unido), na Europa. Um dos objetivos deste projeto é a criação na UFSC de um ambiente atrativo e receptivo para pesquisadores estrangeiros. Isto será estimulado a partir do oferecimento de seminários e disciplinas para alunos dos três Programas da UFSC, ministradas em conjunto com pesquisadores das instituições estrangeiras. Objetiva-se também criar uma relação duradoura com tais instituições. Isto porque o Brasil exporta alimentos para um grande número de países, incluindo aqueles onde as instituições estrangeiras parceiras se encontram. Realizar cooperação acadêmica com estas universidades tem grande importância científica e econômica para a UFSC e para o país.</p>			
Contexto do Projeto			

O estudo sistêmico da produção de alimentos a partir de matérias primas de origem vegetal foi escolhido em consonância com tendências mundiais para o incentivo do consumo de alimentos mais saudáveis, considerando também a capacidade do Brasil na produção dessas matérias primas. O presente projeto pretende contribuir com conhecimentos científicos, tecnológicos e nutricionais relacionados à produção de bebidas proteicas vegetais para os diferentes ciclos da vida da população. Por outro lado, pretende-se também estudar alternativas de processos tecnológicos que permitam a produção de alimentos com diferentes biodisponibilidades. O aspecto inovador da proposta é sua abordagem sistêmica, avaliado a matéria prima, as técnicas de processamento e conservação, assim como a segurança alimentar e nutricional do alimento processado. Este efeito será avaliado a partir de estudos experimentais e ensaios clínicos, a fim de repensar as rotas tecnológicas adequadas para as diferentes matérias primas. Em outras palavras, a engenharia do processamento de alimentos deverá ser adaptada para responder às demandas por alimentos que favoreçam a promoção da saúde humana.

Problema

O Brasil é um grande produtor e exportador de alimentos com baixo nível de processamento. O desenvolvimento de tecnologias de processamento que resultem em produtos com maior valor econômico agregado, e que promovam a saúde dos diferentes ciclos de vida da população, é de fundamental importância. O aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis levou à implementação de novas políticas públicas em alimentação e nutrição, que objetivam a promoção da alimentação saudável, elevando as exigências sobre o setor de produção, conservação e transformação dos alimentos. Este setor da economia deve buscar o desenvolvimento de processos e produtos que contribuam para a segurança alimentar e nutricional. A UFSC possui dois Programas de Pós-Graduação com Conceito 6 (Engenharia de Alimentos e Ciência de Alimentos) nas duas últimas avaliações da CAPES, além de um Programa consolidado em Nutrição (Nota 4 na CAPES). A união das competências que atuam nesses Programas, para tratar de um problema de interesse mundial, é de grande importância. Em todo o mundo, discute-se o uso de alimentos de origem vegetal, diferentes formas de processamento e a sua inclusão em novos produtos. A diversidade de formas de processamento destes alimentos pode modular de maneira distinta a biodisponibilidade de macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios) e, desta forma, atender distintas situações de saúde, ciclos de vida e padrões alimentares. As parcerias internacionais foram selecionadas de acordo com afinidades históricas entre os pesquisadores da UFSC e do exterior, e pela excelência acadêmica das instituições. Em outras palavras, o projeto pode ser resumido como um estudo sistêmico dos processos de industrialização de produtos de origem vegetal. O objetivo geral do projeto é o desenvolvimento de produtos alimentícios de origem vegetal, por processos de transformação que resultem em alimentos promotores da saúde humana.

Relevância

O aproveitamento dos recursos genético vegetais brasileiros é importante para a agregação de valor às cadeias produtivas. Os estudos vão gerar conhecimentos científicos sobre os produtos e os seus processamentos.

Insumo

Os recursos materiais e físicos necessários para a consecução do projeto são as instalações existentes na UFSC e nas instituições estrangeiras parceiras. Entre eles, destacam-se os equipamentos analíticos e as plantas piloto de processamento de alimentos. Além disso, necessitamos de recursos para a compra de reagentes e utensílios de laboratório.

Discussão teórico-metodológica

O conceito inovador da proposta é sua abordagem sistêmica, em que as matérias primas, as técnicas de processamento e conservação, e os impactos que os produtos processados têm sobre a saúde humana serão avaliados em conjunto. As respostas nutricionais, obtidas a partir de técnicas de nutrição experimental, serão utilizadas para repensar as rotas tecnológicas adequadas para as diferentes matérias primas. Em outras palavras, a engenharia do processamento de alimentos deverá ser adaptada para responder às demandas por alimentos que favoreçam a saúde humana. O processo de desenvolvimento adotado pode ser classificado como Engenharia Simultânea (“Concurrent Engineering”) na área de Desenvolvimento de Produtos, pois está apoiado na premissa de que a execução paralela reduz o tempo total de desenvolvimento e conduz a resultados satisfatórios. Atividades propostas no Brasil: a) Oferecer disciplinas que envolvam os 3 PPGs, ministradas anualmente pelos parceiros estrangeiros, em língua inglesa; b) Realizar seminários anuais sobre os temas do projeto, envolvendo pesquisadores e discentes dos Programas; c) Receber pesquisadores estrangeiros para realização de Pós-doutorado; d) Receber pesquisadores estrangeiros no Brasil (sêniores ou jovens talentos), a fim de ministrar disciplinas, discutir questões relativas ao desenvolvimento dos projetos de pesquisa e escrever publicações conjuntas. Atividades propostas no exterior: a) Doutorados sanduíche; b) Pós-doutorados; c) Missões científicas dos pesquisadores para fortalecer e prospectar colaborações; d) Missões de curta duração, para estudo de novas metodologias, análise de resultados, redação de publicações e participação em eventos científicos. Atividades científicas do projeto: - Caracterização, extração, hidrólise enzimática e concentração de proteínas vegetais, para a produção de bebidas proteicas; - Caracterização dos hidrolisados proteicos: grau de hidrólise da fração proteica, perfil de aminoácidos, microestrutura dos hidrolisados proteicos, atividade antioxidante, atividade antimicrobiana; - Processamento e desidratação de frutas e hortaliças para o desenvolvimento de produtos convenientes, com propriedades sensoriais (cor, textura, sabor) atrativas aos consumidores; - Estudos de técnicas de processamento e desidratação de raízes e tuberosas (mandioca, batatas) para a produção de “chips” livres de óleo e com índices glicêmicos reduzidos; - Processamento térmico e não térmico, com avaliação da estabilidade microbiológica de alimentos, considerando micro-organismos potencialmente contaminantes e patogênicos. Estabelecimento da vida útil através de ensaios de estabilidade; - Uso da modelagem preditiva como ferramenta de cálculo para o estudo do processamento e da estabilidade química, física e microbiológica de alimentos processados; - Avaliações sensoriais e nutricionais úteis para o desenvolvimento e escolha das técnicas de processamento; - Avaliações nutricionais in vitro e in vivo dos alimentos após processamento. - Realização de ensaios clínicos para avaliar o impacto dos diferentes processamentos na saúde humana.

Referências

1. Zotarelli, Marta Fernanda; Da Silva, Vanessa Martins; Durigon, Angelise; Hubinger, Miriam Dupas; Laurindo, João Borges. Production of mango powder by spray drying and cast-tape drying. *Powder Technology*, v. 305, p. 447-454, 2017.
2. Longhi, Daniel Angelo; Martins, Wiaslan Figueiredo; Da Silva, Nathália Buss; Carciofi, Bruno Augusto Mattar; De Aragão, Gláucia Maria Falcão; Laurindo, J. B. Optimal experimental design for improving the estimation of growth parameters of *Lactobacillus viridescens* from data under non-isothermal conditions. *International Journal of Food Microbiology*, v. 240, p. 57-62, 2017.
3. Link, Jade Varaschim; Tribuzi, Giustino; Laurindo, João Borges. Improving quality of dried fruits: A comparison between conductive multi-flash and traditional drying methods. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 84, p. 717-725, 2017.
4. Longhi, Daniel Angelo; Silva, Nathália Buss Da; Martins, Wiaslan Figueiredo; Carciofi, Bruno Augusto Mattar; Aragão, Gláucia Maria Falcão De; Laurindo, João Borges. Optimal experimental design to model spoilage bacteria growth in vacuum-packaged ham. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, v. 216, p. 20-26, 2017.
5. Durigon, Angelise; Parisotto, Emanuelle laçana Berté; Carciofi, Bruno Augusto Mattar; Laurindo, João Borges. Heat transfer and drying kinetics of tomato pulp processed by cast-tape drying. *DRYING TECHNOLOGY*, v. 1, p. 1-9, 2017.
6. Monteiro, Ricardo L.; Carciofi, Bruno A.M.; Laurindo, João B. A microwave multi-flash drying process for producing crispy bananas. *Journal of Food Engineering*, v. 177, p. 1, 2016.
7. Monteiro, Ricardo Lemos; Carciofi, Bruno Augusto Mattar; Marsaioli, Antonio; Laurindo, João Borges. How to make a microwave vacuum dryer with turntable. *Journal of Food Engineering*, v. 166, p. 276-284, 2015.
8. Porciuncula, Barbara D. A.; Segura, Luis A.; Laurindo, João B. Processes for Controlling the Structure and Texture of Dehydrated Banana. *Drying Technology*, v. 1, p. 150715124904009-10, 2015.
9. De Dea Lindner, Juliano; Paggi, Daiane; Pinto, Vinicius Duarte; Soares, Douglas; Dolzan, Maressa Danieli; Bevacqua, Danielle; Micke, Gustavo Amadeu; Oliveira, Jose Vladimir. (2017). A Novel Functional Fruit/Vegetable Beverage for the Elderly: Development and Evaluation of Different Preservation Processes on Functional and Enriched Components and Microorganisms. *Journal of Food Research*, v. 6, p. 17-33.
10. Prado, F. C.; De Dea Lindner, J.; Inaba, J.; Thomaz-Soccol, V.; Brar, S. K. (2015). Development and evaluation of a fermented coconut water beverage with potential health benefits. *Journal of Functional Foods*, v. 12, p. 489-497.
11. Ferrari Pereira Lima, Isabela; De Dea Lindner, Juliano; Soccol, Vanete Thomaz; Parada, José Luiz; Soccol, Carlos Ricardo. (2012). Development of an Innovative Nutraceutical Fermented Beverage from Herbal Mate (*Ilex paraguariensis* A.St.-Hil.) Extract. *International Journal of Molecular Sciences* (Online), v. 13, p. 788-800.
12. Monte Blanco, S. F. M.; Santos, J. S.; Feltes, M. M. C.; Dors, G.; Licodiedoff, S.; Lerin, L. A.; De Oliveira, D.; Ninow, J. L.; Furigo, A. (2015). Optimization of diacylglycerol production by glycerolysis of fish oil catalyzed by Lipozyme TL IM with Tween 65. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, v. 38, p. 2379-2388.
13. Song M, Fung TT, Hu FB, Willett WC, Longo VD, Chan AT, Giovannucci EL. Association of Animal and Plant Protein Intake With All-Cause and Cause-Specific Mortality. *JAMA Intern Med*. 2016 Oct 1;176(10):1453-1463.
14. Hruby A, Guasch-Ferré M, Bhupathiraju SN, Manson JE, Willett WC, McKeown NM, Hu FB. Magnesium Intake, Quality of Carbohydrates, and Risk of Type 2 Diabetes: Results From Three U.S. Cohorts. *Diabetes Care*. 2017 Dec;40(12):1695-1702.
15. Moreno, Y. M. F.; Hauschild, D. B.; Martins, M. D.; Bechard, L.; Mehta, N. M. Feasibility of enteral protein supplementation in critically ill children. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, v. 42, p. 61-70, 2018.
16. Hauschild, Daniela B.; Ventura, Julia C.; Mehta, Nilesh M.; Moreno, Yara M.F. Impact of the structure and dose of protein intake on clinical and metabolic outcomes in critically ill children: a systematic review. *NUTRITION*, v. 41, p. 97-106, 2017.
17. Biazzi Leal, Danielle; Altenburg De Assis, Maria Alice; Hinnig, Patrícia De Fragas; Schmitt, Jeovani; Soares Lobo, Adriana; Bellisle, France; Di Pietro, Patrícia; Vieira, Francilene; De Moura Araujo, Pedro Henrique; De Andrade, Dalton. Changes in Dietary Patterns from Childhood to Adolescence and Associated Body Adiposity Status. *Nutrients*, v. 9, p. 1098, 2017.
18. Vieira, F. G. K.; Di Pietro, P. F.; Silva, E. L.; Borges, G. S. C.; Nunes, E. C.; Fett, R. Improvement of serum antioxidant status in humans after the acute intake of apple juices. *Nutrition Research (New York, N.Y.)*, v. 32, p. 229-232, 2012.
19. Hansen, F.; Battú, C. E.; Dutra, M. F.; Galland, F.; Lirio, F.; Broetto, N.; Nardin, P.; Goncalves, C. A. Methylglyoxal and carboxyethyllysine reduce glutamate uptake and S100B secretion in the hippocampus independently of RAGE activation. *AMINO ACIDS (WIEN. INTERNET)*, v. 48, p. 375-385, 2015.
20. Hansen, Fernanda; Galland, Fabiana; Lirio, Franciane; De Souza, Daniela Fraga; Da Ré, Carollina; Pacheco, Rafaela Ferreira; Vizuete, Adriana Fernanda; Quincozes-Santos, André; Leite, Marina Concli; Gonçalves, Carlos-Alberto. Methylglyoxal Induces Changes in the Glyoxalase System and Impairs Glutamate Uptake Activity in Primary Astrocytes. *OXIDATIVE MEDICINE AND CELLULAR LONGEVITY (ONLINE)*, v. 2017, p. 1-11, 2017.



05216782850/PROJ-CAPESPRINT1036000P

Emitido em: 28/11/2018 12:00

RESULTADOS

Objetivos	Tipo	
O objetivo geral do projeto é o desenvolvimento de produtos alimentícios de origem vegetal, por processos de transformação que resultem em alimentos promotores da saúde humana.	Geral	
- Aumentar o grau de internacionalização dos Programas de Pós-graduação da área de Alimentos da UFSC, através da cooperação científica com universidades estrangeiras de excelência;	Específico	
- Avaliar o uso de novas fontes de proteínas de origem vegetal;	Específico	
- Contribuir com conhecimentos científicos, tecnológicos e nutricionais relacionados à produção de bebidas proteicas vegetais para as diferentes faixas etárias da população	Específico	
- Contribuir com conhecimentos científicos, tecnológicos e nutricionais relacionados à produção de frutas e hortaliças desidratadas com atributos de qualidade e nutricionais atraentes ao consumidor;	Específico	
- Responder às demandas por alimentos que favoreçam às necessidades de diferentes faixas etárias da população, a partir dos resultados obtidos das técnicas de nutrição experimental;	Específico	
Formar pesquisadores preparados para uma análise sistêmica da produção, processamento e consumo de alimentos;	Específico	
Formar um Grupo de Pesquisa Internacional, focado no estudo integrado da conservação, processamento e consumo de alimentos, e sua relação com a saúde humana.	Específico	
Impactos Esperados	Tipo	
- Criar na UFSC um ambiente de pesquisa multidisciplinar na área de Alimentos;	Formação	
Aumentar o grau de internacionalização dos Programas de Pós-graduação da área de Alimentos da UFSC, através da cooperação científica com universidades estrangeiras de excelência;	Ciência	
Produtos Acadêmicos a serem apresentados	Tipo	Quantidade
Novos processos e técnicas de avaliação dos impactos do processamento de alimentos nas suas características nutricionais e sensoriais	Técnico	5