



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](mailto:ppgeal@contato.ufsc.br)

## **EDITAL N.º 05/PPGEAL/2019**

### **SELEÇÃO DE CANDIDATO(A)S ÀS BOLSAS PROFESSOR VISITANTE NO BRASIL NO ÂMBITO 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**

**PPG's Participantes:** Programa de Pós-Graduação em **ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PPGEAL** e Programa de Pós-Graduação em **CIÊNCIA DOS ALIMENTOS – PPGCAL**.

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em **ENGENHARIA DE ALIMENTOS** da Universidade Federal de Santa de 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 Professor Visitante no Brasil (PVB) do Programa PRINT-CAPES/UFSC, para início do período de atividades no Brasil.

#### **1. DA FINALIDADE**

1.1. O Programa **PRINT-CAPES/UFSC** através do Subprojeto **ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE**

” oferece bolsa(s) de Professor Visitante no Brasil para atração de professores de renome atuantes e residentes no exterior de forma a ampliar a interação, preferencialmente, com os professores integrantes deste subprojeto e participantes dos seguintes Programas de Pós-Graduação vinculados ao Subprojeto **“ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”**:

- a) **PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS;**
- b) **PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS;**

1.2. O Programa tem como objetivos específicos:

1.2.1 Incentivar a criação de parcerias e o início ou consolidação de uma rede de pesquisa existente;

1.2.2 Contribuir para a manutenção e/ou estabelecimento do intercâmbio científico por meio da atuação junto aos programas de pós-graduação e seus diferentes grupos de pesquisa na área do Projeto Institucional de Internacionalização da UFSC, desenvolvendo a internacionalização da UFSC;

1.2.3 Proferir cursos, treinamentos, palestras ou seminários presenciais, preferencialmente em temas de interesse do subprojeto **“ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”**.

## **2. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

2.1. Os membros da equipe nacional, doravante denominados docentes anfitriões, poderão propor a candidatura de um ou mais pesquisadores visitantes nos editais de subprojetos aos quais estejam vinculados.

2.2. A concessão de bolsas de Professor Visitante no Brasil de 2019 seguirá o calendário deste Edital e os candidatos devem ser, preferencialmente, provenientes de países e instituições previamente cadastrados no subprojeto e também devem ser registrados como membros da equipe estrangeira no sistema da CAPES.

2.3. Os benefícios serão outorgados exclusivamente ao(à) bolsista e independem de sua condição familiar e salarial, não sendo permitido o acúmulo de benefícios para a mesma finalidade.

2.4 A duração da bolsa é de 15 a 90 dias, improrrogáveis, conforme as cotas aprovadas para o subprojeto **ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE**” no Projeto PRINT-CAPES/UFSC;

2.5 As atividades, tais como seminários, cursos e palestras, deverão, sempre que possível, ser armazenadas em meio digital e divulgadas no ambiente do PRINT.

## **3. ITENS FINANCIÁVEIS**

3.1 São itens financiáveis no âmbito das bolsas: mensalidade, auxílio-deslocamento, auxílio-instalação e seguro saúde, conforme Anexo XI do Edital CAPES 41/17, disponível no site da PROPG/UFSC (<http://propg.ufsc.br/internacionalizacao/print/editais-print/>).

3.2 Os valores das bolsas serão depositados pela CAPES diretamente na conta bancária dos candidatos aprovados e selecionados por este edital.

3.3 É vedado o acúmulo de bolsas com outros benefícios concedidos pela CAPES ou por quaisquer agências nacionais, salvo se norma superveniente dispuser em contrário.

3.5 A CAPES não concederá passagem para acompanhantes ou dependentes.

3.6 A CAPES não cobrirá quaisquer outros custos além dos descritos no Anexo XI do Edital CAPES 41/17, tais como: seguro de vida, seguro contra acidentes, entre outros.

## **4. DAS OBRIGAÇÕES**

4.1 Caberá ao PVB selecionado e aprovado:

a) Tomar as providências necessárias, quando for o caso, para a obtenção de visto de entrada no Brasil, na categoria VITEM 1, com validade compatível com o período de vigência da bolsa aprovada, prevendo a possibilidade de prorrogação, quando for o caso;

b) Garantir e acompanhar o planejamento, a organização e execução das atividades previstas no Plano de Trabalho;

c) Atuar obrigatoriamente em atividades relacionadas à pós-graduação, como: desenvolver atividades de pesquisa, proferir cursos palestras e seminários, participar de aulas, interagir com o corpo docente e discente do programa de pós-graduação;

d) Seguir toda a legislação da CAPES, incluindo as obrigações para o recebimento dos auxílios e prestação de contas.

**4.2 Caberá ao docente anfitrião:**

a) Orientar e assessorar os candidatos aprovados e selecionados no que for necessário para a vinda ao Brasil, incluindo solicitação de visto, providências relacionadas à moradia e aos serviços de saúde disponíveis;

**4.3 Caberá ao coordenador do subprojeto:**

a) Garantir e acompanhar o planejamento, a organização e execução das atividades previstas no Plano de Trabalho, atuando como interlocutor entre a UFSC, a CAPES e o candidato selecionado e aprovado.

**4.4 Caberá à coordenação do Programa de Pós-Graduação anfitrião:**

a) O programa de Pós-Graduação anfitrião vinculado ao subprojeto proponente deverá assumir o compromisso de manter as condições de trabalho necessárias ao cumprimento e execução do projeto, no caso de sua aprovação.

**5. DO CRONOGRAMA**

5.1 O edital seguirá de acordo com os prazos estabelecidos abaixo:

**5.2.1 Para bolsas com início entre Outubro e Dezembro de 2019:**

Etapa	Prazo	Responsável
Inscrições dos candidatos	13/05 a 30/06/2019	Candidato
Comissão de seleção	Divulgado	PROPG
Homologação das inscrições	05/07/2019	Comissão de seleção
Pedidos de reconsideração do indeferimento da inscrição	08 e 09/07/2019	Candidato
Resultado final da homologação das inscrições, caso houver pedidos de reconsideração	10/07/2019	Comissão de seleção
Divulgação dos candidatos classificados	17/07/2019	Comissão de seleção
Pedidos de reconsideração à Comissão de Seleção	18 e 19/07/2019	Candidato
Divulgação do resultado após análise dos pedidos de reconsideração	31/07/2019	Comissão de seleção
Pedidos de recurso ao Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC	01 e 02/08/2019	Candidato

Divulgação do resultado após análise dos pedidos de recurso e envio da documentação à PROPG	09/08/2019	Comissão de seleção
Implementação das bolsas no sistema da CAPES	12 a 15/08/2019	PROPG

#### 5.2.2 Para bolsas com início entre Janeiro e Março de 2020:

Etapa	Prazo	Responsável
Inscrições dos candidatos	13/05 a 20/09/2019	Candidato
Comissão de seleção	Divulgado	PROPG
Homologação das inscrições	30/09/2019	Comissão de seleção
Pedidos de reconsideração do indeferimento da inscrição	01 e 02/10/2019	Candidato
Resultado final da homologação das inscrições, caso houver pedidos de reconsideração	04/10/2019	Comissão de seleção
Divulgação dos candidatos classificados	16/10/2019	Comissão de seleção
Pedidos de reconsideração à Comissão de Seleção	17 e 18/10/2019	Candidato
Divulgação do resultado após análise dos pedidos de reconsideração	01/11/2019	Comissão de seleção
Pedidos de recurso ao Grupo Gestor PRINT-CAPES/UFSC	04 e 05/11/2019	Candidato
Divulgação do resultado após análise dos pedidos de recurso e envio da documentação à PROPG	20/11/2019	Comissão de seleção
Implementação das bolsas no sistema da CAPES	21 a 30/11/2019	PROPG

## 6. DOS REQUISITOS GERAIS PARA A INSCRIÇÃO

6.1 O(A) candidato(a) deverá, obrigatoriamente, preencher os seguintes requisitos no ato da inscrição:

6.1.1 Ser estrangeiro(a) ou brasileiro(a);

6.1.2 Residir no Exterior e estar vinculado a Instituição de ensino e/ou pesquisa vinculada ao subprojeto;

6.1.3 Possuir produção técnico-científica relevante na área do subprojeto “**ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE**”;

6.1.4 Possuir o registro ORCID que fornece um identificador único voltado para a área acadêmica e de pesquisa;

## 7. DAS INSCRIÇÕES

7.1 As inscrições deverão ser realizadas pelo docente anfitrião no período indicado no item 5.1 deste edital, via e-mail, encaminhado para [ppgeal@contato.ufsc.br](mailto:ppgeal@contato.ufsc.br).

7.2 A inscrição pressupõe o conhecimento e a aceitação pelo(a) candidato(a) do Regulamento para Bolsas Internacionais no exterior da Capes (Portaria Capes nº 289, de 28 de dezembro de 2018 ou atos normativos subsequentes que disciplinem a matéria) e as condições deste Edital, das quais não poderá alegar desconhecimento.

7.3 Cada candidato poderá ter sua inscrição efetuada em somente em um único edital de seleção de bolsas para professor visitante no Brasil de 2019 do PRINT-CAPES/UFSC. Caso o professor seja inscrito em dois ou mais editais, as candidaturas serão automaticamente canceladas.

7.4 O docente anfitrião poderá inscrever mais de um candidato em quaisquer editais de programas de pós-graduação aos quais esteja vinculado.

7.5 O período para realização da visita será, obrigatoriamente, de **Outubro de 2019 a Março de 2020**.

7.6 Os **documentos necessários** à inscrição no processo seletivo são os seguintes:

7.6.1 **Formulário de Inscrição**, completamente preenchido, disponível em [http://ppgeal.paginas.ufsc.br/files/2019/05/formulario\\_ANEXO-II.docx](http://ppgeal.paginas.ufsc.br/files/2019/05/formulario_ANEXO-II.docx)

7.6.2 Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “**Identificação**”, contendo cópia do Passaporte e comprovante de vínculo com instituição de origem do PVB.

7.6.3 Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “**Curriculum**”, contendo o currículo atualizado com produção intelectual a partir do ano de 2015. Indicando a(s) publicações mais relevantes do PVB.

7.6.4 Arquivo único em formato *Portable Document Format* (.pdf) intitulado “**Plano de trabalho**” em inglês, com no máximo 10 páginas, detalhando as atividades a serem desenvolvidas e expectativa de resultados, de acordo com o período proposto para a bolsa.

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

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

## 8. DA COMISSÃO DE SELEÇÃO

8.1 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.

8.2 Os Coordenadores de Programas de Pós-Graduação podem ser substituídos por um docente permanente por ele indicado.

8.3 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.

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

8.5 Caso algum membro da Comissão de Seleção seja proponente de candidatura (docente anfitrião) deverá declarar-se impedido, devendo o Coordenador do subprojeto indicar um membro substituto. A coordenação do subprojeto deverá informar à PROPG que retificará a portaria de nomeação fazendo constar a inclusão do suplente e a substituição será registrada na ata da reunião da Comissão de Seleção.

## 9. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

9.1 Serão avaliados os seguintes pontos para efeitos de seleção e classificação dos(as) candidatos(as):

Aderência da Proposta (AP): grau de alinhamento do projeto aos objetivos do PRINT e ao subprojeto **“ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”**.

Qualidade do Proposta (QP): mérito, relevância e clareza do plano de trabalho proposto, sua exequibilidade e consistência com a duração do projeto, potencial de impacto na internacionalização da UFSC e evidenciação do alinhamento aos objetivos do PRINT, resultados previstos, consistência do tema com as áreas de atuação do supervisor estrangeiro, relação com as metas do subprojeto **“ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”**. A Produção Intelectual (PI) será avaliada a partir dos projetos desenvolvidos pelo candidato à bolsa e pelos artigos publicados em periódicos indexados com fator de impacto divulgado pelo JCR.

- a) A cada candidato(a) à bolsa será atribuída uma nota entre 0,00 (zero) e 10,0 (dez). As notas AP, QP e PI serão normalizadas entre 0 (zero) e 10 (dez).
- b) A Nota Final será dada pela aplicação da fórmula:  
Nota Final (NF) = AP\*0,4 + QP\*0,30 + PI\*0,30

## 10. DOS RESULTADOS E RECURSOS

10.1 A lista dos candidatos com inscrições homologadas, com a pontuação obtida e respectiva classificação, será publicada nas homepages do PPGEAL E PPGCAL

10.2 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](mailto:ppgeal@contato.ufsc.br)

10.3 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](mailto:print.propg@contato.ufsc.br).

10.4 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 PPGXX, PPGXX, PPGXX.

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

10.6 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.

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

## **11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

I – Estiver inscrito em dois ou mais editais de seleção de bolsas de professor visitante no exterior em 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.

11.2 O resultado deste Edital tem validade até o lançamento do próximo Edital de Seleção de bolsas de professor visitante no exterior PRINT-CAPES/UFSC.

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

Florianópolis (SC), 06 de maio de 2019.

Coordenadora do PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Coordenador de Subprojeto PrInt/Capes-UFSC

**VERSÃO ORIGINAL ASSINADA NA SECRETARIA DO PPGEAL**

## **ANEXO I – Descrição Geral do Subprojeto PrInt “ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PROCESSAMENTO E IMPACTO NA SAÚDE”.**

### **DADOS BÁSICOS DO PROJETO**

<b>Título do Tema</b>			
Saúde Humana			
<b>Título do Projeto</b>			
Alimentos de origem vegetal, processamento e impacto na saúde			
<b>Palavras-chave</b>	<b>Data Início</b>	<b>Data Término</b>	<b>Duração</b>
frutas processamento de alimentos saúde hortaliças	11/2018	08/2022	46
<b>Área de Conhecimento</b>			
CIÊNCIA DE ALIMENTOS (ENGENHARIA DE ALIMENTOS)			
<b>Descrição do Projeto</b>			
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.			
<b>Contexto do Projeto</b>			

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 sumarizado 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 Iaçana 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, Carolinna; 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.

**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 sistemática 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

**ANEXO II – Formulário de Inscrição Professor Visitante no Brasil - CAPES/UFSC**

**FORMULÁRIO INSCRIÇÃO**

<b>Nome do subprojeto:</b>	
<b>Nome do(a) Candidato (a):</b>	
<b>Nacionalidade:</b>	
<b>Endereço e País de Residência:</b>	
<b>CPF ou Nº do Passaporte:</b>	
<b>Telefone para contato:</b>	
<b>Endereço eletrônico (e-mail):</b>	
<b>Identificador ORCID:</b>	
<b>Instituição da formação doutoral:</b>	
<b>Área de formação doutoral:</b>	
<b>Instituição Estrangeira com o qual possui vínculo:</b>	
<b>País da IES estrangeira:</b>	
<b>Programa de Pós-Graduação anfitrião:</b>	
<b>Prazo da bolsa (número de dias):</b>	
<b>Período de Início:</b>	( <input type="checkbox"/> ) II = 01/10 a 31/12/2019 ( <input type="checkbox"/> ) III = 01/01 a 31/03/2020

**DECLARAÇÃO:**

Declaro para os devidos fins que estou ciente do disposto no i) EDITAL N.º 05 **PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS/2019**, ii) no regulamento de bolsas da CAPES, declarando que estou realizando uma única inscrição neste edital.

Data: 06/05/2019

Assinatura do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) docente anfitrião(ã): \_\_\_\_\_