

## HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

### PPGEAL-UFLA

O Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL) da Universidade Federal de Lavras foi recomendado pela CAPES em outubro de 2018 e a primeira turma de discentes, com 6 alunos, iniciou suas atividades em março de 2019. Está alocado no Departamento de Ciência dos Alimentos e foi criado tendo como principal motivação consolidar a área de Engenharia de alimentos no Departamento de Ciência dos Alimentos e na instituição, reunindo expertise de um grupo de professores dos cursos de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química.



Foto da aula inaugural do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da UFLA com docentes, discentes e o Professor Antonio José de Almeida Meirelles da UNICAMP no dia 25/03/2019

O Programa, passou pela primeira avaliação da CAPES em 2021 (2019-2020), obtendo o conceito 3. Ao longo do quadriênio (2021-2024), o programa teve 40 discentes matriculados e foram defendidas 22 dissertações. O programa possui bolsas de estudos oferecidas pelas agências de fomento (5 bolsas CAPES e 3 bolsas FAPEMIG). O PPGEAL tem como missão formar profissionais qualificados, criativos e crítico-reflexivos, preparados para atuar nas áreas afeitas à engenharia de alimentos, gerar e disseminar conhecimentos em engenharia de alimentos através do ensino de excelência, da pesquisa, de inovações tecnológicas e da extensão em consonância com a missão da UFLA e demandas da sociedade.

O programa de Pós-Graduação em Engenharia de alimentos da UFLA atua na área de concentração Engenharia de Alimentos. Dentro da área, o programa apresenta 3 linhas de pesquisa:

- 1) Desenvolvimento de processos na indústria de alimentos;
- 2) Modelagem, Simulação e Controle de Processo;
- 3) Propriedades Físicas de Alimentos e Insumos

A linha de pesquisa em desenvolvimento de processos na indústria de alimentos visa desenvolver e aplicar métodos tradicionais de conservação de alimentos (secagem, tratamentos térmicos, congelamento e refrigeração), métodos emergentes térmicos e não térmicos no processamento de alimentos (aquecimento dielétrico, irradiação, ultrassom, entre outros), processos de separação (extração líquido-líquido, sólido-líquido e destilação) e processos fermentativos na produção de alimentos e insumos de interesse na indústria de alimentos, tratando os problemas sempre que possível de forma integrada e sistemática. Modelagem e simulação de processos envolve a utilização de modelos determinísticos e empíricos para a descrição matemática e fenomenológica de processos na área de Engenharia de Alimentos, como de secagem, refrigeração, processos de separação, etc. A terceira linha de pesquisa contempla o estudo e avaliação das propriedades físicas de alimentos, como propriedades reológicas, térmicas, eletromagnéticas e atividade de água caracterização dos materiais biopoliméricos e sua relação com os processos tecnológicos de produção e estabilidade de alimentos.

Os trabalhos de pesquisa visam a aplicação de conceitos para a resolução de problemas da indústria de alimentos, melhorias nos processos, desenvolvimento de produtos inovadores e avaliação e aplicação de práticas sustentáveis, além de promover a transferência de conhecimentos e a popularização da ciência na comunidade local, regional e nacional.

O PPGEAL abre processo seletivo todos os semestres e o número de vagas é variável e depende da disponibilidade dos docentes permanentes. Geralmente, são abertas 15 vagas por ano. O link para acesso ao edital do processo seletivo é:

[https://sigaa.ufla.br/sigaa/public/programa/processo\\_seletivo.jsf?lc=pt\\_BR&id=2594](https://sigaa.ufla.br/sigaa/public/programa/processo_seletivo.jsf?lc=pt_BR&id=2594)