



## PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

### AUTOAVALIAÇÃO 2021-2024

<b>Linhos de Pesquisa</b>	<b>Número de projetos</b>	<b>Número de Docentes envolvidos</b>
LP1- Propriedades físicas, químicas, biológicas, sensoriais e funcionais dos alimentos	6	6 DP
LP2- Inovação e desenvolvimento de produtos	10	8 DP + 3 DC
LP3 - Segurança de alimentos	2	5DP + 1DC

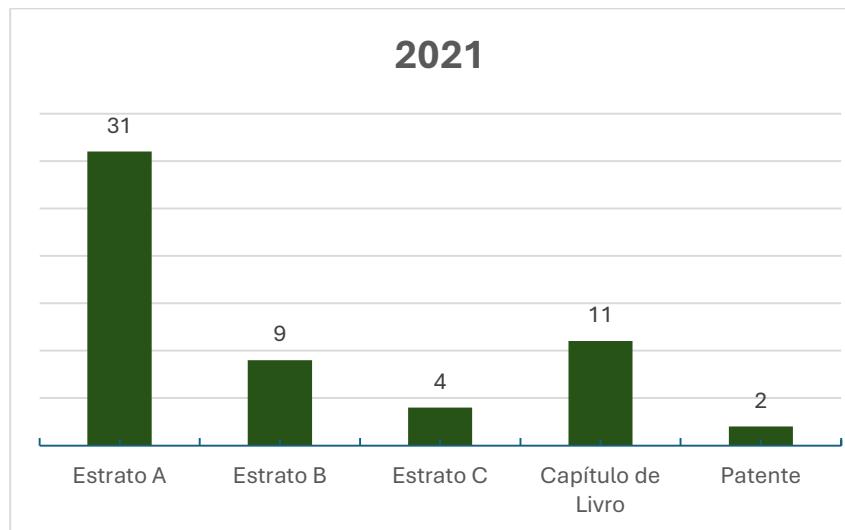
\*DP = docente permanente; DC= docente colaborador

<b>ANO</b>	<b>Número de Docentes Permanentes</b>	<b>Número de Docentes Colaboradores</b>	<b>% de docentes permanentes</b>	<b>% bolsistas produtividade</b>
2021	10	3	77	53,85
2022	10	3	77	53,85
2023	10	3	77	53,85
2024	10	3	77	46,15

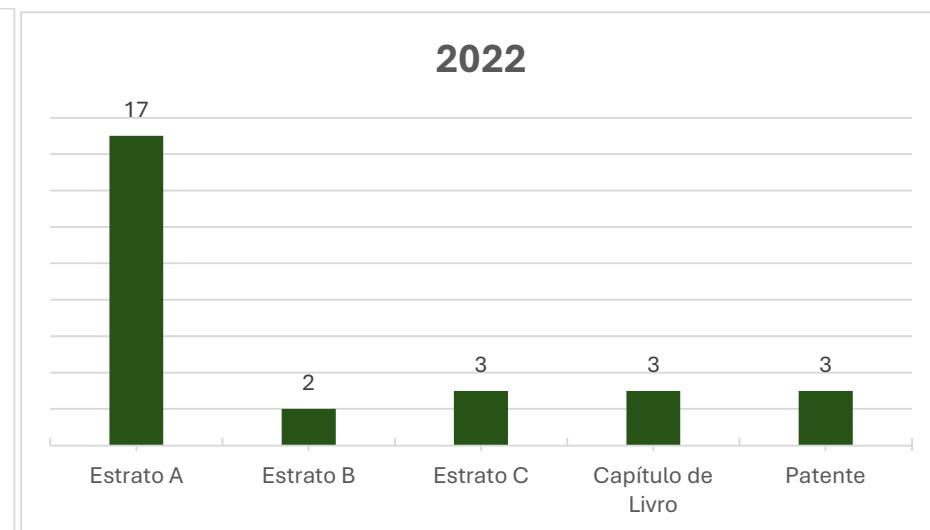
<b>CORPO DOCENTE</b>	<b>%</b>			
	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
Docentes permanentes com aula na Pós-graduação	100	100	100	100
Docentes permanentes com orientação concluída	80	60	70	80
Docentes permanentes com orientação em andamento	100	100	100	100
Docentes permanentes com aula na graduação	90	90	80	80
Docentes permanentes com orientação de IC, IT e/ou ICJr	70	70	60	60

FORMAÇÃO DISCENTE	%			
	2021	2022	2023	2024
Número de Estudantes Matriculados no Mestrado	25	23	22	17
Quantidade de Dissertações Defendidas	14	10	5	8
Número de Estudantes Matriculados no Doutorado	32	36	31	24
Quantidade de Tese Defendidas	7	2	10	6
Quantidade de teses e dissertações defendidas em relação ao corpo docente permanente	2,8	1,4	2,5	2,0
NT = (2 x Teses + Dissertações) / (Total de docentes permanentes)				
Número Total de Desistências	5	5	4	4

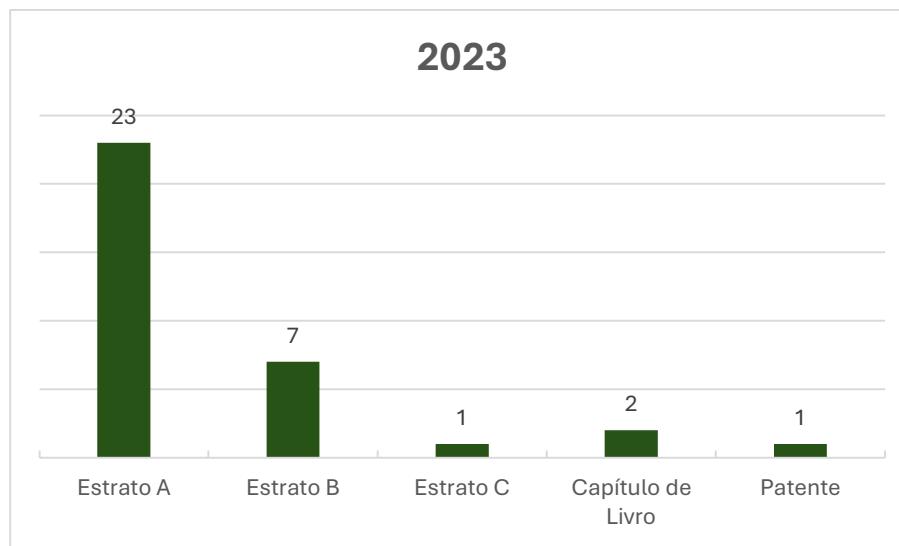
## **PUBLICAÇÕES DO PROGRAMA (Número total de Artigos, Capítulos de Livros e Patentes com participação discente)**



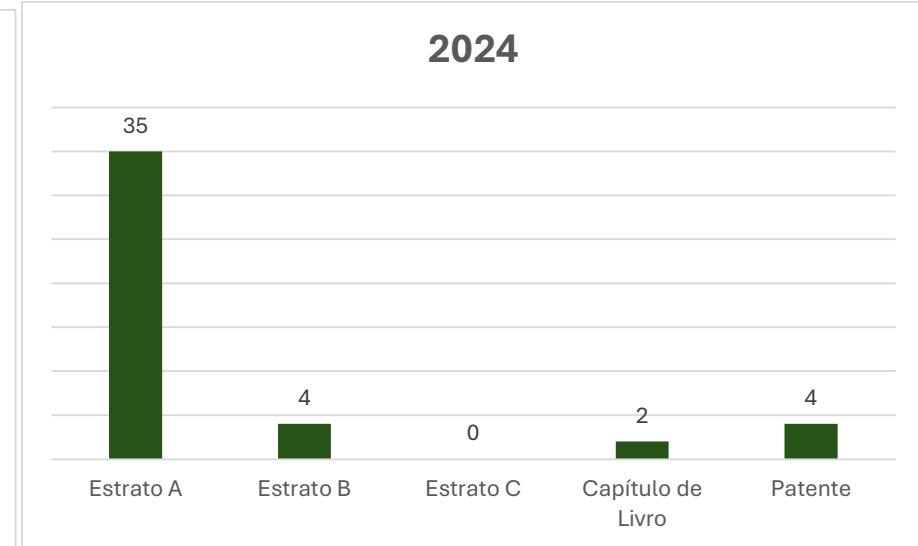
\* 2 patentes depositadas



\* 3 patentes depositadas

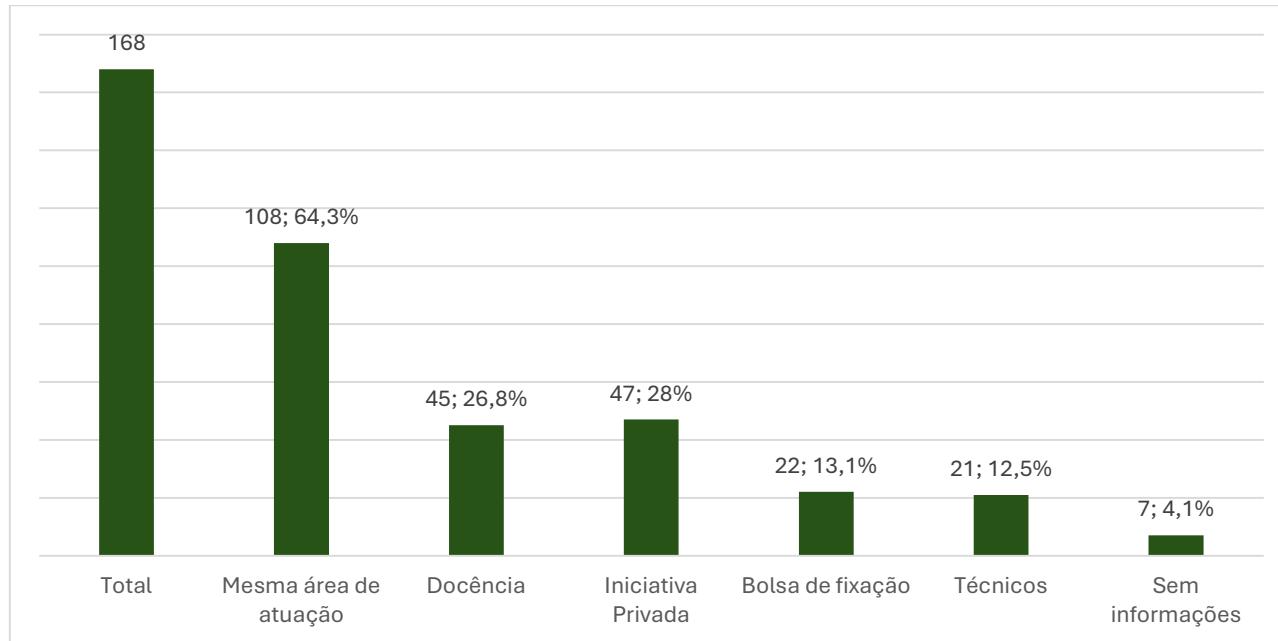


\* 1 patente depositada



\* 2 patentes concordadas + 2 patentes depositadas

## EGRESSOS (Titulados 2016-2024)



## PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO PROGRAMA

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS*
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Pertinência do conjunto de disciplinas em relação à área do Programa, qualidade das aulas e relevância dos conteúdos ministrados</li><li>✓ O quadro de orientadores quanto à capacidade técnica e à disponibilidade para as atividades de orientação;</li><li>✓ Oferta de exame de proficiência gratuito e disciplina de inglês instrumental</li><li>✓ A infraestrutura de Wi-Fi e salas de aula e de estudantes, e da biblioteca</li><li>✓ A Coordenação do Programa e a PROPPG em relação ao cumprimento das normas estabelecidas no regimento e em relação à disponibilidade de informações</li><li>✓ Articulação com a graduação e educação básica</li><li>✓ Produção científica de qualidade</li><li>✓ Alto índice de egressos no mercado de trabalho e atuando na área de alimentos e com interação com o Programa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Exigência de alto número de créditos</li><li>✓ Baixa disponibilidade de tempo para orientações devido ao excesso de atividades administrativas e de docência</li><li>✓ Baixo número de docentes frente às linhas de pesquisa,</li><li>✓ Falta de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos do laboratório</li><li>✓ Necessidade de melhorar o site para maior visibilidade e acesso às informações</li><li>✓ Alto tempo de titulação médio</li><li>✓ Baixa produção científica com discente</li><li>✓ Ausência de recursos financeiros para pagamentos de taxa de publicação e participação em eventos</li><li>✓ Baixa internacionalização</li><li>✓ Poucos projetos de extensão</li><li>✓ Apesar das pesquisas têm caráter aplicado e inovador, há baixo índice de patentes</li></ul>

\* Metas e ações estão sendo implementadas para melhoria contínua