

Reações:



[Enviar por e-mail](#)

[BlogThis!](#)

[Compartilhar no Twitter](#)

[Compartilhar no Facebook](#)

[Compartilhar com o Pinterest](#)



Título UFES Campus Laranjeiras do Sul terá novo curso: mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será ofertado a partir de 2016

Veículo Goioxim Notícias Seção NOTÍCIAS Data 18/12/2015 20:27:24

"

URL [Acesse a notícia](#)

CENTIMETRAGEM : 87.08 CM/COL - VALOR R\$ 1.610,98

## **UFES Campus Laranjeiras do Sul terá novo curso: mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será ofertado a partir de 2016**



Estudantes de toda região contam com mais uma oportunidade para estudar na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFES) Campus de Laranjeiras do Sul. A partir de 2016, o Campus ofertará o curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Este é o segundo mestrado totalmente gratuito ofertado no Campus. O lançamento do programa, a publicação edital de seleção e o início das aulas devem acontecer no próximo ano.

O novo programa de Pós-Graduação, intitulado Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos tem área de concentração em Biotecnologia e Tecnologia de Alimentos. As linhas de pesquisa são: (1) Análise de alimentos e química de processos verdes; (2) Microbiologia e Bioprocessos; (3) Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos; e (4) Processos e modelagem matemática aplicada a alimentos.

A Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTAL) visa proporcionar formação científica ampla e profunda em biociências de alimentos, ciências de alimentos, tecnologia de alimentos e engenharia de alimentos, conduzindo a capacitação e qualificação de pesquisadores, docentes e profissionais de alto nível para atuação em setores relativos à temática deste curso. Com isso, o programa tem a finalidade de desenvolver pesquisas que abrangem desde a produção, estocagem, beneficiamento, industrialização e demais aspectos da cadeia produtiva.

As pesquisas serão conduzidas de modo a utilizar tecnologias limpas, seguras, processos para aproveitamento de resíduos bem como o desenvolvimento de equipamentos, embalagens e aditivos, tendo como objetivo inovar na maneira de processar um alimento, de modo a torná-lo diferenciado e competitivo com a qualidade nutricional, diminuição das perdas na cadeia de produção e distribuição de alimentos, além da aplicação de tecnologia verde.

Conforme o docente Luciano Tormen, membro do Grupo de Trabalho (GT) que elaborou a proposta do mestrado, o curso começou a ser pensado ainda em 2010 na I Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão (COEPE), onde foram definidos objetivos e ações com relação às atividades de pós-graduação na UFFS. Naquela época surgiu o indicativo de um curso de mestrado nessa área. A partir disso os idealizadores da proposta convidaram docentes do Campus Laranjeiras do Sul e foi constituído o GT para a construção da proposta, a qual foi submetida à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Tormen relata que atualmente o GT conta com a participação de mais de 20 docentes. Segundo o professor, temos docentes da UFFS dos Campi de Laranjeiras do Sul, Realeza, Chapecó, Erechim, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e do Universidade Federal Tecnológica do Paraná (UTFPR).

Tormen salienta ainda que esse curso tem um diferencial em relação ao demais programas da mesma área, conforme o professor optou-se por enfatizar o lado biológico da área de alimentos, o que diferencia esse programa da maioria dos outros ofertados no país. Tormen explica que quando focamos o lado biológico, temos a intenção de avaliar a segurança dos alimentos, suas propriedades biológicas, as substâncias presentes nos alimentos e avaliar os processos, com a finalidade de preservar substâncias ativas nos alimentos e assim produzirmos alimentos mais saudáveis, seguros e ativos biologicamente, visando proporcionar mais benefícios para o organismo.

A Diretora do Campus Laranjeiras do Sul, Janete Stoffel, revela que é um orgulho e motivo de muita alegria a aprovação do segundo mestrado para o Campus Laranjeiras do Sul. Stoffel comenta que para o Campus Laranjeiras do Sul que está com 6 anos de atividades, possui 6 cursos de graduação, contar com o segundo mestrado é uma grande conquista. O mestrado vem reforçar a área de alimentos, na qual já ofertamos o curso de graduação em Engenharia de Alimentos e esperamos com esse novo curso, consolidar essa área de formação e com isso contribuir ainda mais com as demandas e as necessidades que existem na região, além é claro, de capacitar cada vez mais pessoas para que atuem na área.

A Diretora comenta ainda que A UFFS é uma Instituição jovem e certamente somos muito ousados, caminhamos na direção da consolidação da qualidade e da excelência acadêmica, o que é fundamental e neste momento, gostaríamos que todos comemorassem conosco esta

conquista.

Assessoria de Comunicação

Postado por  
[João Vilmar Leal Thibes](#)  
às  
[sexta-feira, dezembro 18, 2015](#)