ANEXO I

LINHAS DE PESQUISA DO CURSO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LINHA DE PESQUISA 1 - Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Linha

1.1 - Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal.

Os trabalhos inseridos nesta linha de pesquisa terão como estudo os alimentos cuja matéria prima é de origem animal e vegetal. As pesquisas priorizarão a inovação da tecnologia e a melhoria das técnicas de processamento empregadas, de modo a obter um produto ﬁnal seguro e com qualidade.

1.2 - Aproveitamento tecnológico de subprodutos da indústria alimentícia.

As pesquisas desta linha visam avaliar a composição e qualidade de subprodutos da indústria alimentícia, estabelecendo tecnologia de beneﬁciamento, tornando-o matéria prima para elaboração de novos produtos.

LINHA DE PESQUISA 2 - Gestão da Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

2.1- Implementação de processos de gestão da qualidade.

As pesquisas desta linha visam o estudo, a elaboração e a execução de processos que fomentem a gestão de qualidade de um processamento ou de uma planta processadora de produtos alimentícios.

2.2 - Validação e otimização de métodos analíticos de controle de qualidade.

As pesquisas desta linha proporão novos métodos analíticos, assim como, a validação e otimização da metodologia de processos analíticos já existentes, visando o controle de qualidade de produtos da cadeia alimentícia.

ANEXO II – PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO DOCENTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome do Docente | | |
| Áreas de Pesquisa do Docente: | |  |
| Linha de Pesquisa no PPGCTA: | |  |
| Resumo da proposta: Proposta de atuação e contribuição do docente no âmbito do PPGCTA de maneira articulada às atividades de ensino, pesquisa, inovação e extensão em consonância com as linhas de pesquisa do programa. | |  |
| Detalhamento das atividades de ensino | |  |
| Detalhamento das atividades de pesquisa/inovação | |  |
| Detalhamento das atividades de extensão | |  |
| PROPOSTA DE OFERTA DE NOVAS DISCIPLINAS QUE SE ENQUADREM NAS LINHAS DE PESQUISA DO PROGRAMA - DUAS DISCIPLINAS DE 30 HORAS CADA | | |
| Nome: |  | |
| Ementa: |  | |
| Bibliografia: (de 3 a 5 referências) |  | |
|  | | |

ANEXO III - FORMULÁRIO DE PRODUÇÃO INTELECTUAL

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Docente: | | | | | | | |
|  | PRODUÇÃO BIBLIOGRÁFICA – MÁXIMO DE 80% | | | | | | | |
| Artigo em Periódico | | Pontuação | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Soma |
| Qualis A1 | | 100,0 |  |  |  |  |  |  |
| Qualis A2 | | 85,0 |  |  |  |  |  |  |
| Qualis B1 | | 40,0 |  |  |  |  |  |  |
| Qualis B2 | | 30,0 |  |  |  |  |  |  |
| Qualis B3 | | 20,0 |  |  |  |  |  |  |
| Qualis B4 | | 10,0 |  |  |  |  |  |  |
| Livro | | Pontuação | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Soma |
| Edição Internacional com  ISBN | | 100,0 |  |  |  |  |  |  |
| Edição Nacional com ISBN | | 80,0 |  |  |  |  |  |  |
| Edição Independente com  ISBN | | 40,0 |  |  |  |  |  |  |
| Capítulo de Livro | | Pontuação | 2017 | 2018 | 2019 | 2021 | 2022 | Soma |
| Edição Internacional com  ISBN | | 20,0 |  |  |  |  |  |  |
| Edição Nacional com ISBN | | 10,0 |  |  |  |  |  |  |
| Edição Independente com  ISBN | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
|  | PRODUÇÃO TÉCNICA – MÁXIMO DE 10 % | | | | | | | |
| Produto Técnico | | Pontuação | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Soma |
| Assessoria, consultoria | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Extensão tecnológica | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Programa de computador | | 30,0 |  |  |  |  |  |  |
| Pedido de patente | | 70,0 |  |  |  |  |  |  |
| Boletins técnicos | | 20,0 |  |  |  |  |  |  |
| Curso de curta duração | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Artigo Técnico | | 50,0 |  |  |  |  |  |  |
| Participação em Programas de  PósGraduação | | Pontuação | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Soma |
| Professor colaborador em Programa Stricto sensu  (citar o programa) | | 30,0 |  |  |  |  |  |  |
|  | ORIENTAÇÕES – MÁXIMO 10% | | | | | | | |
| Orientações concluídas | | Pontuação | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Soma |
| Doutorado | | 30,0 |  |  |  |  |  |  |
| Mestrado | | 20,0 |  |  |  |  |  |  |
| Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Pós-  Graduação Lato sensu | | 10,0 |  |  |  |  |  |  |
| TCC de graduação | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Iniciação Científica ou  Tecnológica | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Iniciação Científica Jr. | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Co-orientação em Pós-  Graduação Stricto sensu | | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| SOMATÓRIO GERAL | | | | | | |  |  |

Obs.: Apenas poderão ser pontuadas as produções e orientações declaradas na plataforma Lattes.

ANEXO IV

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIRETOR GERAL

Declaro estar ciente da participação do(a) docente, xxxx, como membro permanente no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS com sede no Campus Machado, Machado/MG.

Asseguro a participação do(a) servidor em plena participação das atividades do Mestrado e acesso às instalações laboratoriais, bibliotecas ou outras, necessário à realização das atividades referente a orientação do(a) mestrando.

O(A) docente é responsável pela busca de recursos para a manutenção de suas pesquisas.

Local/UF, xx de xx de 2022.

Assinatura do Diretor Geral