

Nome do Projeto de Cooperação Internacional

Ciência de alimentos para o bem-estar da população e desenvolvimento científico e tecnológico

Ciência de Alimentos (7, FEA)

Início do Projeto

Término do Projeto

01/08/2018

31/07/2022

Descrição do Projeto

O projeto intitulado "Ciência de alimentos para o bem-estar da população e desenvolvimento científico e tecnológico" visa o entendimento de grandes problemas nacionais relacionados a qualidade dos alimentos e da alimentação. O projeto permeia, a partir da especialidade do seu corpo docente, aspectos relacionados à análise, química, bioquímica, toxicologia e microbiológica que permitam a prospecção responsável, caracterização e aplicação de recursos de nossa biodiversidade visando-se combater a insegurança de alimentos, aplicar e desenvolver tecnologias, processos e produtos que culminem com o avanço científico e tecnológico do Brasil. Os desenvolvimentos da área de Ciência de Alimentos podem ter impacto em diversas outras áreas do setor econômico, além de resultarem em melhoria da qualidade de vida e bem-estar da população brasileira. A formação de pesquisadores com conhecimentos e qualificações abrangentes na área de Ciência de Alimentos se constituirá em outro benefício do presente projeto. O projeto é abrangente, envolvendo estudos dos alimentos desde a sua obtenção no campo, passando pelo seu processamento e consumo. Ferramentas modernas tais como nutrigenômica, proteômica, lipidômica, metagenômica, transcriptômica e metabolômica, dentre outras "omics", serão utilizadas para permitir a obtenção de informações detalhadas sobre os aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos dos alimentos e de suas relações com o meio ambiente, processamento e saúde humana. O projeto de pesquisa será composto por 5 pilares principais: 1) Ferramentas avançadas de caracterização química dos alimentos: uso de métodos "omics" e métodos analíticos de alta performance, e ambientalmente amigáveis para o estudo dos componentes químicos minoritários e majoritários de importância em alimentos; 2) Prospecção e biotransformações para obtenção de compostos de alto valor agregado e/ou benéficos à saúde, a partir de componentes dos alimentos e seus processos; 3) Técnicas emergentes e ambientalmente amigáveis, combinadas com tecnologias "omics", visando-se a redução de perda dos alimentos por contaminação, do campo à mesa, e garantia da sua segurança microbiológica. Estratégias modernas de modulação da microbiota intestinal e seus efeitos benéficos à saúde humana;

Bolsas vinculadas ao Projeto de Cooperação		
Ano	Modalidade	Quantidade
2018	Doutorado Sanduíche (6 meses)	0
2018	Doutorado Sanduíche (12 meses)	0
2019	Doutorado Sanduíche (12 meses)	1
2019	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2019	Professor Visitante no Brasil (15 dias)	0
2020	Doutorado Sanduíche (12 meses)	1
2020	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2021	Doutorado Sanduíche (12 meses)	1
2021	Professor Visitante no Brasil (15 dias)	0
2021	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2022	Doutorado Sanduíche (6 meses)	2