



Ata 01/2026- SELEÇÃO INTERNA PRÊMIO CAPES DE TESE – EDIÇÃO 2026

Aos dezenove dias do mês de maio de dois mil e vinte e seis, às nove horas, reuniram-se, de forma presencial, a comissão de seleção interna do Prêmio CAPES de Tese – Edição 2026 do Programa de Pós Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos (PPG-ECA), composta pelos seguintes membros: Profa. Dra. Vilásia Guimarães Martins, Profa. Dra. Priscila Tessmer Scaglioni e Prof. Dr. Mariano Michelon. Inicialmente apurou-se que apenas uma tese foi inscrita para a seleção: MICOTOXINAS EM BEBIDAS *PLANT-BASED*: ESTUDO DE OCORRÊNCIA E BIODEGRADAÇÃO, de autoria de Francine Kerstner de Oliveira, com orientação da Profa. Dra. Jaqueline Garda-Bufferon e coorientação da Profa. Dra. Carla Silva e do Prof. Dr. Armando Venâncio. Após avaliação dos itens presentes no Edital N.º. 14/2026 da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) foi atribuída a nota final de 7,6 para a referida tese (máximo de 8,0). A tese destaca-se pela originalidade, relevância científica e impacto social ao abordar, de forma inédita e integrada, a segurança de bebidas *plant-based* frente à presença de micotoxinas, bem como, o desenvolvimento de estratégias biotecnológicas para mitigação desses contaminantes em alimentos. Embora tais produtos sejam frequentemente associados à promoção da saúde, ainda existem lacunas quanto à avaliação da segurança química dessas matrizes, especialmente em relação à exposição a contaminantes fúngicos. Nesse contexto, a tese contribui diretamente para o avanço do conhecimento científico em segurança de alimentos, avaliação de risco e toxicologia alimentar, fornecendo dados inéditos para a realidade brasileira e ampliando o entendimento sobre a exposição do consumidor a micotoxinas em produtos de origem vegetal. A aplicação de processos enzimáticos como estratégia de descontaminação representa uma abordagem inovadora, sustentável e alinhada aos princípios da química verde e da bioeconomia, reduzindo a necessidade de métodos químicos e contribuindo para o desenvolvimento de tecnologias mais seguras e ambientalmente responsáveis. A pesquisa demonstra forte caráter interdisciplinar ao integrar áreas como Ciência e Engenharia de Alimentos, Toxicologia, Biotecnologia, Química Analítica e Segurança Alimentar, evidenciando elevada robustez metodológica e potencial de aplicabilidade industrial. Adicionalmente, os resultados obtidos possuem relevância estratégica para órgãos reguladores, setor produtivo e consumidores, contribuindo para a elaboração de políticas públicas frente à crescente demanda por alimentos *plant-based*. A tese também apresenta inserção internacional, tendo sido contemplada no Programa Institucional de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE/CAPES) em 2024, com desenvolvimento parcial das atividades na Universidade do Minho, em Braga – Portugal, sob supervisão da Profa. Dra. Carla Silva e do Prof. Dr. Armando Venâncio, pesquisadores de reconhecida atuação internacional na área de micotoxinas. Os resultados da tese já geraram produção científica qualificada em periódicos internacionais de elevado impacto, incluindo: (1) “*Mycotoxins in plant-based beverages: An updated occurrence*”, publicado na revista *Food Research International*; (2) “*Mycotoxins in plant-based beverages: a study on occurrence in the Brazilian market*”, publicado na revista *Food Chemistry*. A presente pesquisa também apresenta alinhamento direto com diversos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas. Portanto, a comissão indica pelo PPG-ECA ao Prêmio Capes de Tese – Edição 2026 a tese MICOTOXINAS EM BEBIDAS *PLANT-BASED*: ESTUDO DE OCORRÊNCIA E BIODEGRADAÇÃO. Nada mais havendo a ser tratado, foi encerrada a reunião e lavrada a presente ata, assinada pelos membros da comissão de seleção.