



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 - CEP: 29.500-000 - Alegre - ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pctaufes@yahoo.com.br

EDITAL Nº 007/2017 - PCTA

1. Informações gerais

A Coordenação do **Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA)**, do Centro de Ciências Agrárias e Engenharias, da Universidade Federal do Espírito Santo, torna público o Edital de Inscrição e Seleção do Curso de **Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos**, para o primeiro semestre letivo de 2018.

O Programa é recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) com conceito 3.

O Programa, por meio do curso de Mestrado, tem por objetivo o desenvolvimento da ciência e de tecnologias aplicadas ao desenvolvimento, processamento, conservação, embalagem, distribuição e qualidade nutricional de alimentos.

Os projetos de dissertação (pesquisa) a serem desenvolvidos pelos estudantes deverão se enquadrar em uma das seguintes linhas de pesquisa:

1) Engenharia e Tecnologia de Alimentos;

Descrição da linha: Estudos relacionados a Engenharias, Processamento, Desenvolvimento de Novos Produtos, Controle da Qualidade e Tecnologias de Alimentos.

2) Ciência de Alimentos

Descrição da linha: Estudos relacionados a Biotecnologia e Propriedades Físicas, Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas, Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos Alimentos.

O Programa poderá oferecer bolsas em função da disponibilidade; e segundo critérios estabelecidos pelo Colegiado do PCTA.

2. Da inscrição

2.1. Estão habilitados à inscrição portadores de títulos de Graduação nas áreas de Ciências Agrárias, Ciências Exatas, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde e áreas afins.

2.2. As inscrições deverão ser realizadas no período de **09 de outubro a 10 de novembro de 2017**.

2.3. Para inscrição o(a) candidato(a) deverá entregar os seguintes documentos:

- Requerimento de inscrição ⁽¹⁾;
- Currículo Lattes (modelo CNPq) com documentação comprobatória em anexo;
- Fotocópia do histórico escolar de graduação;
- Fotocópia do diploma de graduação, ou atestado de conclusão de curso, ou declaração de concluinte;
- Plano de Trabalho do(a) candidato(a), indicando o interesse pelo curso e a área de atuação pretendida⁽¹⁾; e
- Carta de recomendação de 2 (duas) pessoas ligadas à formação acadêmica ou às atividades profissionais do(a) candidato(a)⁽¹⁾.

→ Nota (1): formulário disponível em www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br.

2.4. Os documentos relacionados em 2.3 deverão ser:

a) Entregues pelo candidato, ou por seu representante legal, na Secretaria do PCTA, no Térreo do Prédio de Administração do CCAE-UFES - Campus da UFES em Alegre, Alto Universitário, s/n, Alegre – ES, nos horários de 08:30 às 11:30 horas e de 14:00 às 16:30 horas; ou

b) Enviados por meio de Sedex – Encomenda Expressa, da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos (ECT), endereçada ao:

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PCTA,
Prédio de Administração do CCAE-UFES (Térreo) - Alto Universitário, s/n, Cx.
Postal 16, Alegre – ES, - CEP. 29.500-000, aos cuidados de Antônio Raimundo
de Paula.

Nesse caso, a data limite de postagem é o último dia do período de inscrição. O candidato deverá entrar em contato com o Programa para confirmar o recebimento da documentação, pelo e-mail: pctaufes@yahoo.com.br

2.5. As informações fornecidas nos documentos listados no item 2.3 são de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Instituição a prerrogativa de excluir do processo seletivo aquele candidato que: a) não tiver formação nas áreas indicadas no item 2.1; b) não entregar os documentos listados no item 2.3; c) não preencher os formulários de forma completa e legível; d) fornecer dados comprovadamente inverídicos.

3. Da Seleção

3.1. A seleção constará das seguintes avaliações:

- a) Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos, de caráter eliminatório, com nota mínima igual a 60% (peso 2);
- b) Análise do currículo, segundo Anexo I deste Edital (peso 2); e
- c) Entrevista, realizada pela Comissão de Seleção do Programa, no esquema de diálogo sequencial, tendo por temática: o plano de trabalho, a motivação e disponibilidade de tempo, o *Curriculum Vitae* e questões técnicas (peso 1).

3.2. O exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos dar-se-á por meio de prova escrita, abrangendo os temas listados abaixo. A bibliografia recomendada encontra-se no Anexo II deste Edital.

- Análise de alimentos / bromatologia;
- Análise sensorial de alimentos;
- Balanço macroscópico de massa e energia no processamento de alimentos;
- Conservação de alimentos;
- Estatística básica e experimental;
- Interpretação de texto técnico em inglês com temática em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Microbiologia e higiene de alimentos;
- Processamento de alimentos;
- Química e bioquímica de alimentos; e
- Valor nutricional e funcional de alimentos.

3.3. Cronograma do processo de seleção:

Inscrições para seleção	09 de outubro a 10 de novembro de 2017
Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos	20 de novembro de 2017 (das 8:00 às 12:00 horas)
Entrevistas	21 a 23 de novembro de 2017
Publicação do resultado final do Processo Seletivo 2018-1	27 de novembro de 2017

3.4. Não haverá segunda chamada ou repetição de nenhuma das avaliações.

3.5. O não comparecimento a qualquer das etapas de avaliação implicará, automaticamente, na eliminação do candidato.

3.6. O programa dispõe de vagas a serem preenchidas, respeitando os seguintes itens:

- a) segundo a ordem de classificação obtida nas avaliações listadas no item 3.1, com rendimento maior ou igual a 60%; e

b) conforme a disponibilidade de orientadores.

3.7. Os candidatos não selecionados poderão providenciar a retirada de seus documentos na Secretaria do Programa, até 30 (trinta) dias após a divulgação dos resultados finais, e, ao término desse prazo, os documentos serão enviados para reciclagem.

4. Das disposições gerais

4.1. Informações poderão ser obtidas na Secretaria do Programa do PCTA (andar Térreo do Prédio de Administração do CCAE-UFES, no campus da UFES em Alegre-ES, no horário de 13:00 às 17:00 horas), pelo sítio www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br ou pelo telefone (28) 3552-8719.

4.2 A inscrição do candidato implicará na aceitação dos termos contidos neste Edital.

4.3 Acarretará na exclusão do candidato do Processo Seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a burla ou a tentativa de burla de quaisquer das normas definidas neste Edital, ou nos comunicados correspondentes, bem como, o tratamento incorreto e, ou, descortês a qualquer pessoa envolvida neste Processo Seletivo.

4.4 O candidato deverá manter o endereço atualizado na Secretaria do Programa, enquanto estiver participando do Processo Seletivo.

4.5. O prazo para interposição de recurso ao Processo Seletivo será de 48 (quarenta e oito) horas, contadas em dias úteis, a partir do horário de divulgação do resultado final, devendo o recurso ser impresso e assinado, protocolado na Secretaria do Programa e encaminhado à Coordenação do Programa.

4.6. Os casos omissos do presente Edital serão apreciados pelo Colegiado do Programa.

Publique-se.

Alegre – ES, 06 de outubro de 2017.

Prof. André Gustavo Vasconcelos Costa
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos,
CCA/UFES

ANEXO I - Tabela de pontuação para avaliação da produção técnico-científica do candidato

Item	Critério de pontuação
N ₁ - Estágio extracurricular	Se a carga horária comprovada for dada em meses: 1 mês = 48h Teto: 1500hs Candidato com maior número de horas: N ₁ = 0,5 pontos Demais candidatos: N ₁ é proporcional ao número de horas
N ₂ - Iniciação Científica	1 ano = 12 meses Candidato com maior número de meses: N ₂ = 1,5 pontos Demais candidatos: N ₂ é proporcional ao número de meses
N ₃ – Extensão / Monitoria / Tutoria / PET	1 semestre = 4 meses Candidato com maior número de meses: N ₃ = 1 ponto Demais candidatos: N ₃ é proporcional ao número de meses
N ₄ - Produção acadêmica / participação em eventos	Publicação de artigo na área: A1 ou A2: 5 pontos B1 ou B2: 3 pontos B3, B4 ou B5: 2 pontos C ou não Qualis: 1 ponto Publicação de livro/capítulo de livro na área: Livro: 5 pontos Capítulo de livro: 3 pontos Publicação em anais de eventos: Trabalho completo em evento nacional ou regional: 0,5 pontos Trabalho completo em evento internacional: 1 ponto Resumo: 0,2 pontos Participação como membro de comissão organizadora: 0,5 pontos Participação em eventos, cursos, etc.: 0,05 pontos Mediador em eventos: 0,2 pontos Software desenvolvido na área = até 3 pontos Candidato com maior número de pontos: N ₄ = 3,5 pontos Demais candidatos: N ₄ é proporcional ao número de pontos
N ₅ - Experiência acadêmica / científica	Experiência profissional com ensino e ou pesquisa na área: número de meses Especialização Lato Sensu = número de meses do curso finalizado Curso ministrado: Até 15h = 1 mês; >15h = 2 meses Palestra ministrada = 0,5 meses Participação em banca = 1 mês Orientação concluída e orientação TCC = 1 mês Teto: 36 meses Candidato com maior número de meses: N ₅ = 1,5 pontos Demais candidatos: N ₅ é proporcional ao número de meses
N ₆ - Experiência Profissional	Clínica tecnológica: 0,1 mês/2h Experiência profissional (exceto em ensino/pesquisa) na área: número de meses Teto: 36 meses Candidato com maior número de meses: N ₆ = 0,5 pontos Demais candidatos: N ₆ é proporcional ao número de meses
N ₇ - Rendimento acadêmico na graduação	Candidato com maior coeficiente de rendimento: N ₇ = 1,5 pontos Demais candidatos: N ₇ é proporcional ao coeficiente de rendimento

Nota do candidato na análise do currículo = N₁ + N₂ + N₃ + N₄ + N₅ + N₆ + N₇

ANEXO II - Bibliografia sugerida

- ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes. São Paulo: Varela, 2008.
- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A. Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 4. 523p.
- ARAÚJO, J. M. Química de Alimentos – Teoria e Prática. Editora UFV, 6ª. Ed., 2015.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela, 3ª.ed., 2003.
- BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A., AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial – Fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 1. 254p.
- CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª ed. Revista. Editora Unicamp, 2007.
- CHEMIN, S.S., MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3a ed São Paulo: Payá, 2016.
- COSTA, N. M. B, PELÚZIO, M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- COSTA, N.M.B. & ROSA, C.O.B. Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
- CURI, R; POMPÉIA, C; MIYASAKA, C.K; PROCOPIO, J. Entendendo a gordura: os ácidos graxos. Barueri, São Paulo: Manole, 2002.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Editora Artmed, 4ª. ed., 2010.
- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007.
- ESCOTT-STUMP S; MAHAN, K.L; RAYMOND, J.L. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípio e prática. 2ª edição. Porto Alegre – RS. Editora Artmed. 2006. 602 p.
- FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas. 1996. 318p.
- GEANKOPLIS, C.J. Transport Processes and Separation Process Principles. New York: Prentice Hall. 1026p. 2003.
- GOMES, F. P. Curso de estatística experimental. 9. ed. - Sao Paulo: Nobel, 1981.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e qualidade da carne – Fundamentos - Viçosa: Editora UFV, 2013. 195p.
- IBARZ, A., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. Unit Operations in Food Engineering. New York: CRC Press, 873p. 2003.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos, 2005, 6ª edição, editora Artmed.

LIMA, V.A., AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W. Biotecnologia Industrial – Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 3. 593p.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MINIM, V.P.R. (Ed.). Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 3ª.ed., 2013.

MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. (Eds.). Análise sensorial descritiva. Viçosa: UFV, 280p. 2016.

ORDÓÑEZ. J. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Vol.2. Editora Artmed: 2005.

SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A., AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial – Engenharia Bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, 2001, v 2. 541p.

VIEIRA, S.; WADA, R. Estatística experimental. Sao Paulo: Atlas, 1989.