



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
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 016/2015 - PCTA

1. Informações gerais

A Coordenação do **Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**, do Centro de Ciências Agrárias, 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 2016.

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 enquadrar em uma das seguintes linhas de pesquisa:

- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal; ou
- Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada.

O programa poderá oferecer bolsas em função da disponibilidade; e segundo critérios estabelecidos pela Coordenação do Programa.

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 **21 de dezembro de 2015 a 05 de fevereiro de 2016**.

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

- Requerimento de inscrição ⁽¹⁾;
 - Currículo Lattes (modelo CNPq) com documentação comprobatória em anexo;
 - Fotocópias do histórico escolar de graduação e do diploma de graduação, ou atestado de conclusão de curso, ou declaração de concluinte;
 - Plano de Trabalho do candidato, 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 candidato⁽¹⁾.
- Nota (1): formulário disponível em www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br.

2.4. Os documentos relacionados em 2.3 devem ser:

- a) Entregues pelo candidato, ou por seu representante legal, na Secretaria do PCTA, no Térreo do Prédio de Administração do CCA-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**, no Térreo do Prédio de Administração do CCA-UFES - Alto Universitário, s/n, Cx. Postal 16, Alegre – ES, - CEP. 29.500-000, aos cuidados de Antonio 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 telefone: (28) 3552-8719.

2.5. As informações fornecidas nos documentos listados no item 2.3 serão de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Instituição a prerrogativa de excluir do processo seletivo aquele que não tiver formação nas áreas indicadas no item 2.1. Como também, poderá ser excluído o candidato que não preencher os formulários de forma completa e legível e, ou, que 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, 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 seguintes temas:

- 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;
- Biotecnologia de alimentos; e
- Valor nutricional e funcional de alimentos.

3.3. Cronograma do processo de seleção:

- De 21 de dezembro de 2015 a 05 de fevereiro de 2016 - Inscrições para seleção;
- Dia 15 de fevereiro de 2016; das 8:00 às 12:00 horas – Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- De 16 de fevereiro a 18 de fevereiro de 2016 – Entrevistas; e
- Dia 19 de fevereiro de 2016 - Publicação do Edital com o resultado final do Processo Seletivo 2016-1.

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 da seguinte forma:

- a) segundo a ordem de classificação obtida nas avaliações listadas no item 3, com rendimento maior ou igual a 70%; e
- b) conforme a disponibilidade de orientadores segundo os temas definidos pelos candidatos nos Planos de Trabalho.

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 – no Térreo do Prédio de Administração do CCA-UFES, no campus da UFES em Alegre-ES, nos horários de 08:30 às 11:30 horas e de 14:00 às 16:30 horas, Alto Universitário, s/n, Alegre – ES, ou 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 de 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 encaminhado à Coordenação do Programa.

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

Publique-se.

Alegre-ES, 21 de dezembro de 2015.

Prof^a. Raquel Vieira de Carvalho
- Coordenadora do PCTA -

ANEXO DO EDITAL 016/2015 – PCTA**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, 5ª. Ed., 2011.
- 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. 2a Ed. São Paulo: Roca, 2011.
- 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. Editora Rubio, Rio de Janeiro, 2010.
- CURI, R; POMPEIA, C; MIYASAKA, C.K; PROCOPIO, J. Entendendo a gordura: os ácidos graxos. Barueri, SP: 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. - São 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.

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

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

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

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. São Paulo: Atlas, 1989.