



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 001/2017 - 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 segundo semestre letivo de 2017.

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 **11 de abril a 12 de maio de 2017**.

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

- Requerimento de inscrição <sup>(1)</sup>;
- 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<sup>(1)</sup>; e
- Carta de recomendação de 2 (duas) pessoas ligadas à formação acadêmica ou às atividades profissionais do(a) candidato(a)<sup>(1)</sup>.

→ Nota (1): formulário disponível em [www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br](http://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 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 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 preencher os formulários de forma completa e legível; c) 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 II 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 I 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	11 de abril a 12 de maio de 2017
Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos	05 de junho de 2017 (das 8:00 às 12:00 horas)
Entrevistas	06 de junho a 08 de junho de 2017
Publicação do resultado final do Processo Seletivo 2017-2.	12 de junho 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 70%; 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, nos horários de 08:30 às 11:30 horas e de 14:00 às 16:30 horas), pelo sítio [www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br](http://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 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, 11 de abril de 2017.

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

**ANEXOS DO EDITAL 001/2017 – PCTA****Anexo I - 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.

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.

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

Item	Critério de pontuação
N <sub>1</sub> - Iniciação Científica	1 ano = 12 meses Candidato com maior número de meses: N <sub>1</sub> = 0,5 pontos Demais candidatos: N <sub>2</sub> é proporcional ao número de meses
N <sub>2</sub> – Extensão / Monitoria / Tutoria / PET	1 semestre = 4 meses Candidato com maior número de meses: N <sub>2</sub> = 0,5 ponto Demais candidatos: N <sub>3</sub> é proporcional ao número de meses
N <sub>3</sub> - Produção acadêmica / participação em eventos	Publicação de artigo na área de Ciência de Alimentos, de acordo com a última tabela Qualis/CAPES: 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 <sub>3</sub> = 5,0 pontos Demais candidatos: N <sub>4</sub> é proporcional ao número de pontos
N <sub>4</sub> - 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 <sub>4</sub> = 1,5 pontos Demais candidatos: N <sub>5</sub> é proporcional ao número de meses
N <sub>5</sub> - 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 <sub>6</sub> = 1,0 pontos Demais candidatos: N <sub>6</sub> é proporcional ao número de meses
N <sub>6</sub> - Rendimento acadêmico na graduação	Candidato com maior coeficiente de rendimento: N <sub>6</sub> = 1,5 pontos Demais candidatos: N <sub>6</sub> é proporcional ao coeficiente de rendimento

$$N_c = N_1 + N_2 + N_3 + N_4 + N_5 + N_6$$

Em que,

- N<sub>c</sub> - Nota de avaliação técnico-científica do candidato, base 10,0.
- N<sub>1</sub> - Iniciação Científica
- N<sub>2</sub> - Extensão / Monitoria / Tutoria / PET
- N<sub>3</sub> - Produção acadêmica / participação em eventos
- N<sub>4</sub> - Experiência acadêmica / científica
- N<sub>5</sub> - Experiência Profissional
- N<sub>6</sub> - Rendimento acadêmico na graduação.