



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](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

## EDITAL Nº 009/2017 - 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 (UFES), no uso de suas atribuições, torna público o Edital de Inscrição e Seleção de candidatos para o Curso de **Mestrado Acadêmico** em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para o primeiro semestre letivo de 2018. Aos candidatos é solicitado tomarem conhecimento da RESOLUÇÃO Nº 40/2014 – CEPE/UFES, que estabelece diretrizes para a condução do Processo Seletivo de candidatos ao ingresso nos Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* da UFES, disponível no site da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da UFES ([www.prppg.ufes.br/](http://www.prppg.ufes.br/)).

### 2. Objetivos

O Programa, por meio do curso de Mestrado, tem por objetivo o desenvolvimento da Ciência e Tecnologia de Alimentos aplicada ao desenvolvimento, processamento, conservação, embalagem, distribuição e qualidade nutricional de alimentos.

O Processo Seletivo tem como objetivo selecionar candidatos que comprovem conhecimento e aptidão para cursar o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA/UFES), no período de março de 2018 a fevereiro de 2020, conforme o disposto no presente Edital.

### 3. Linhas de Pesquisa, Regime de Vagas e Local

3.1. O Curso oferecido é em **Ciência e Tecnologia de Alimentos** – Nível Mestrado, com uma área de concentração: **Ciência e Tecnologia de Alimentos** e duas linhas de pesquisa:

#### ***Linha 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.

#### ***Linha 2: Ciência de Alimentos***

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

3.2. Para este processo seletivo estão sendo oferecidas 03 (três) vagas, as quais serão distribuídas a critério do Colegiado do PCTA e disponibilidade de orientação. O número de vagas poderá ser ampliado desde que haja disponibilidade de orientadores.

3.3. O Colegiado do PCTA enfatiza que o preenchimento das vagas oferecidas não implica na disponibilidade automática/imediata de bolsas de estudo para os candidatos selecionados. Assim, este Programa de Pós-graduação poderá oferecer bolsas em função da disponibilidade; e segundo critérios estabelecidos pela Comissão de Seleção e Bolsas e homologados pelo Colegiado do PCTA.

3.4. O curso é em horário integral sendo de dedicação exclusiva para estudantes bolsistas de qualquer agência de fomento.

3.5. A sede administrativa do PCTA se localiza no Andar Térreo do Prédio de Administração da UFES, da cidade de Alegre – ES.

#### 4. Inscrição

4.1. Poderão se inscrever para este processo seletivo os candidatos que possuam diploma de curso superior de graduação universitária, bacharelado ou licenciatura plena nas áreas de Ciências Agrárias, Ciências Exatas, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde e áreas afins; de acordo com os critérios explicitados nesse Edital. Também poderão se inscrever candidatos com curso de graduação em andamento, desde que estejam aptos a concluir seu curso de graduação para a efetivação da matrícula no primeiro período letivo do início do curso, como disposto no item 2 deste Edital.

4.2. O(a) candidato(a) responsabilizar-se-á pela veracidade e autenticidade de todos os documentos e informações prestadas. Ao se inscrever no processo seletivo, o(a) candidato(a) reconhece e aceita os critérios de seleção estabelecidos neste Edital, sobre os quais não poderá alegar desconhecimento.

4.3. As inscrições deverão ser realizadas no período de **22 de dezembro de 2017 a 02 de fevereiro de 2018**.

4.4. Para inscrição o(a) candidato(a) deverá providenciar os seguintes documentos:

-	Requerimento de inscrição <sup>(1)</sup> ;
-	Fotocópia do diploma de graduação, ou atestado de conclusão de curso, ou declaração de concluinte;  (Em caso de possuir mais de 1 (um) título de graduação, o(a) candidato(a) deverá se inscrever com apenas 1 (um) dos títulos)
-	Fotocópia do histórico escolar de graduação, com explicitação do sistema de avaliação;
-	Fotocópia do documento de identidade;
-	Fotocópia do CPF;

-	Foto recente 3x4;
-	Cópia do Currículo Lattes (modelo CNPq);
-	Documentação comprobatória do Currículo Lattes, que deverá ser encadernada e as folhas deverão ser numeradas sequencialmente, devendo ser apresentados na ordem que são citados no Currículo Lattes;
-	Plano de Trabalho do(a) candidato(a), indicando a área de atuação pretendida e uma sugestão de projeto a ser desenvolvido <sup>(1)</sup> ;
-	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).

4.5. Os documentos relacionados em 4.4 deverão ser:

a) Entregues pelo(a) candidato(a), 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 documentação de inscrição deverá chegar na sede da secretaria do programa até o último dia do período de inscrição. Aos candidatos sugere-se que entrem em contato com o Programa para confirmar o recebimento da documentação, pelo e-mail: [pctaufes@yahoo.com.br](mailto:pctaufes@yahoo.com.br)

4.6. A inscrição será homologada se todos os documentos listados no item 4.4 forem entregues corretamente.

4.7. Todas as informações fornecidas são de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Instituição a prerrogativa de excluir do processo seletivo aquele candidato que: a) não entregar os documentos listados no item 4.4; b) não preencher os formulários de forma completa e legível; c) fornecer dados comprovadamente inverídicos.

4.8. As inscrições deferidas serão divulgadas no site do PCTA.

## 5. Da Seleção

5.1. No momento da realização de qualquer avaliação deste processo seletivo, o(a) candidato(a) deverá apresentar documento de identificação com foto (passaporte, carteira e/ou cédula de identidade) expedida por órgão competente (Secretaria de Segurança, Forças

Armadas, Polícia Militar, Ministério das Relações Exteriores, Ordens ou Conselhos de Classe) que, por força de Lei Federal, valham como documento de identidade ou, ainda, Carteira Nacional de Habilitação com fotografia.

5.2. A seleção constará de três etapas, a saber: Prova de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos (escrita), Análise de Currículo e Entrevista.

Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Caráter eliminatório e classificatório	Valor: 10 pontos, sendo que para aprovação nesta etapa o(a) candidato(a) deverá obter nota mínima igual a 60% (peso 2);
Análise do currículo	Caráter classificatório	Valor: 10 pontos, sendo as notas normalizadas segundo Anexo I deste Edital (peso 1)
Entrevista	Caráter classificatório	Valor: 10 pontos Segundo Anexo II deste Edital (peso 1)

5.3. A nota final será a média ponderada das 3 (três) provas listadas no item 5.2

5.4. Cronograma do processo de seleção:

Inscrições para seleção	22 de dezembro de 2017 a 02 de fevereiro de 2018
Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos	19 de fevereiro de 2018 (das 8:00 às 12:00 horas)
Entrevistas (horário a ser estabelecido após a correção da prova escrita e os resultados divulgados no mural e na página do PCTA)	20 a 22 de fevereiro de 2018
Publicação do resultado final do Processo Seletivo 2018-1	26 de fevereiro de 2018

5.5. O exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos dar-se-á por meio de prova escrita, podendo conter questões objetivas e/ou discursivas. A prova deverá, obrigatoriamente, ser preenchida a tinta (azul ou preta) pelo próprio candidato. Terá duração de 4 horas. A prova abrangerá os temas listados abaixo, sendo que a bibliografia recomendada se encontra 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;
- Toxicologia 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.

5.6. Não será permitido o uso de calculadora, telefone celular, tocadores de música ou equipamentos similares durante a realização da prova. Não será permitido o uso de dicionários.

5.7. Ao receber a prova, o candidato deverá assinar a folha que contém o seu código de identificação individual, o qual será mantido sob sigilo até a conclusão da correção da prova de conhecimentos. O candidato deverá identificar a prova de conhecimentos com o código fornecido, não podendo fazer qualquer identificação nominal.

5.8. Os locais de prova serão divulgados no site do Programa.

5.9. A Entrevista será 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.

5.10. A Entrevista será pública, sendo vedada a participação de outros candidatos. A Entrevista será gravada.

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

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

## **6. Resultado final**

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

- a) segundo a ordem de classificação obtida nas avaliações listadas no item 5.2, com rendimento maior ou igual a 60%; e
- b) conforme a disponibilidade de orientadores.

6.2. Em caso de empate, os critérios de desempate obedecerão à seguinte ordem:

- I) maior nota na Prova de conhecimento escrita;
- II) maior nota na avaliação do Curriculum Vitae;
- III) idade maior.

6.3. Os resultados não serão, em hipótese alguma, fornecidos por telefone, fax ou e-mail, devendo os candidatos consultar a página do programa: [www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br](http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br) ou o mural da secretaria do PCTA.

6.4. 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.

## 7. Das disposições gerais

7.1. 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 13:30 às 17:00 horas), pelo sítio [www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br](http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br) ou pelo telefone (28) 3552-8719.

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

7.3. 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.

7.4. O candidato deverá manter o endereço, e-mail e número de telefone atualizados na Secretaria do Programa, enquanto estiver participando do Processo Seletivo.

7.5. Possíveis recursos quanto às correções das provas relacionadas a cada uma das etapas de seleção e também do resultado final provisório, deverão ser protocolados na secretaria do PCTA. A apresentação de recursos em vista de resultados parciais ou finais deverá ser encaminhada à coordenação do Programa em até 48 horas, contadas em dias úteis, após a sua divulgação. Para isso, o recurso elaborado deverá ser impresso, assinado pelo candidato e protocolado na secretaria do PCTA. A Comissão de Seleção disporá de até 48 horas, contadas em dias úteis, para elaborar a resposta.

7.6. Em caso de indeferimento do recurso, o(a) candidato(a) terá até 48 horas, contados em dias úteis, para apelar para o Colegiado do PCTA.

7.7. O curso se reserva no direito de não preencher todas as vagas mencionadas neste Edital, caso não haja candidato aprovado em todas as etapas.

7.8. Incorporar-se-ão a este edital, para todos os efeitos, os editais complementares ou avisos oficiais que vierem a ser publicados pela Universidade Federal do Espírito Santo.

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

Publique-se.

Alegre – ES, 20 de dezembro de 2017.

Prof. André Gustavo Vasconcelos Costa  
Coordenador do PCTA/CCAЕ/UFES

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

Item	Critério de pontuação
N <sub>1</sub> - Estágio extracurricular na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	A carga horária será contabilizada em horas. Se a carga horária comprovada for dada em meses e não em horas, a seguinte conversão será utilizada: 1 mês = 48h Teto: 1500hs  <i>Candidato com maior número de horas: N<sub>1</sub> = 0,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>1</sub> é proporcional ao número de horas</i>
N <sub>2</sub> - Iniciação Científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	1 ano = 12 meses  <i>Candidato com maior número de meses: N<sub>2</sub> = 1,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>2</sub> é proporcional ao número de meses</i>
N <sub>3</sub> - Extensão / Monitoria / Tutoria / PET / Centro ou Diretório Acadêmico / Empresa Júnior	1 semestre = 4 meses  <i>Candidato com maior número de meses: N<sub>3</sub> = 1 ponto</i> <i>Demais candidatos: N<sub>3</sub> é proporcional ao número de meses</i>
N <sub>4</sub> - Produção acadêmica e participação em eventos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Publicação de artigo: 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: 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  Prêmios e/ou Títulos recebidos: 0,2 pontos  Software desenvolvido = até 3 pontos  <i>Candidato com maior número de pontos: N<sub>4</sub> = 3,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>4</sub> é proporcional ao número de pontos</i>
N <sub>5</sub> - Experiência acadêmica e científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Experiência profissional com ensino e ou pesquisa: 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 de TCC = 1 mês Orientação concluída e orientação TCC = 1 mês Teto: 36 meses  <i>Candidato com maior número de meses: N<sub>5</sub> = 1,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>5</sub> é proporcional ao número de meses</i>
N <sub>6</sub> - Experiência Profissional na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Clínica tecnológica: 0,1 mês/2h Experiência profissional (exceto em ensino/pesquisa): número de meses Teto: 36 meses  <i>Candidato com maior número de meses: N<sub>6</sub> = 0,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>6</sub> é proporcional ao número de meses</i>
N <sub>7</sub> - Rendimento acadêmico na graduação	<i>Candidato com maior coeficiente de rendimento: N<sub>7</sub> = 1,5 pontos</i> <i>Demais candidatos: N<sub>7</sub> é proporcional ao coeficiente de rendimento</i>

1) Somatório dos itens = N<sub>1</sub> + N<sub>2</sub> + N<sub>3</sub> + N<sub>4</sub> + N<sub>5</sub> + N<sub>6</sub> + N<sub>7</sub>

2) O candidato com maior somatório terá nota na prova de Análise de Currículo ajustada para 10 pontos. Os demais candidatos terão as notas proporcionais ao somatório obtido pelo candidato com currículo mais pontuado.

**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.

SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Campus, Elsevier, 2014.

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