



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA



CENTRO DE TECNOLOGIA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**

### **EDITAL DE SELEÇÃO MESTRADO nº 03/2016**

**(Aprovado na 4a. Reunião do Colegiado do PPGCTA, em 21 de setembro de 2015)**

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) torna público o presente edital, através do endereço <http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta>, comunicando aos interessados que estarão abertas as inscrições para o ingresso de graduados no nível de **MESTRADO**, no período de 30/01 a 03 de fevereiro de 2017, das 08:00h às 14:00 horas, oferecendo **até CATORZE (14) vagas** distribuídas nas Linhas de Pesquisa do Programa:

1. Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal;
2. Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
3. Bioprocessos e Microbiologia de Alimentos.

#### **1. INSCRIÇÕES**

As inscrições serão realizadas eletronicamente através do endereço <https://www.ufpb.br/pos/ppgcta>.

Ao término da inscrição, o candidato deverá imprimir o comprovante gerado e entregá-lo na Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) juntamente com os documentos listados a seguir. A autenticidade das fotocópias dos documentos será realizada *in loco* na Coordenação do PPGCTA no ato da entrega, através de verificação com os originais.

#### **2. DOCUMENTOS**

2.1 Requerimento ao Coordenador solicitando a inscrição no processo seletivo (ANEXO I);

2.2 Diploma de Graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Tecnologia de Alimentos (Nível Superior), Nutrição, Farmácia, Agronomia, Medicina Veterinária, Biologia, Química ou em áreas afins à Ciência e/ou à Tecnologia de Alimentos, obtido em Instituições reconhecidas pelo MEC, ou declaração emitida pela Coordenação do seu curso de graduação, de que concluirá o Curso antes da data da primeira matrícula (04 de abril de 2016). Caso o candidato não comprove nesta data a conclusão do curso, será automaticamente desclassificado;

- Admitir-se-á inscrição para a seleção de Mestrado de concluintes de Curso de Graduação condicionada à matrícula à classificação no Processo Seletivo e à conclusão da Graduação, até a data de realização da matrícula, conforme previsto no calendário apresentado neste Edital.

2.3 Histórico Escolar do Curso de Graduação;

2.4 Currículo (modelo Plataforma Lattes), paginado, rubricado, encadernado com documentação comprobatória e o formulário de pontuação (ANEXO II) com a enumeração dos documentos apresentados. **Apenas candidatos aprovados na prova escrita deverão entregar o currículo na Coordenação do PPGCTA em data especificada neste edital (20 de março de 2017);**

2.5 Documentos de Identificação:

- duas (02) fotos ¾; cópia de identidade e CPF; e cópia de comprovação de cumprimento das Obrigações Militares, para o sexo masculino;
- cópia de comprovante de cumprimento das obrigações eleitorais emitido pela Justiça Eleitoral e autenticado.

2.6 2.6 Certificado de suficiência em Língua Inglesa emitido pelo Departamento de Línguas Estrangeiras Modernas da UFPB ou Órgão equivalente de Instituição Pública de Ensino Superior, como também, testes de línguas emitidos por instituições licenciadas, dos quais serão aceitos: o TOEFL (Test of English as a Foreign Language), o TOEIC (Test of English for International Communication) e o IELTS (International English Language Testing System). Caso o candidato não disponha do certificado de suficiência em Língua inglesa, o mesmo poderá ser entregue na Secretaria do PPGCTA no prazo máximo de **DOZE meses**, contados a partir do ingresso do aluno no PPGCTA.

2.7 Guia de Recolhimento da união (GRU) (ANEXO III) para pagamento da inscrição no Banco do Brasil, no valor de R\$ 85,93 (Oitenta e cinco reais e noventa e três centavos) em favor da UFPB, o qual deve ser retirado ou através do endereço eletrônico [www.stn.fazenda.gov.br](http://www.stn.fazenda.gov.br).

- Após o pagamento da taxa, o candidato deverá retornar ao local de inscrição munido do comprovante de pagamento bancário e do comprovante de inscrição gerado pelo SIGAA (<https://www.ufpb.br/pos/ppgcta>), além de apresentar, obrigatoriamente, os documentos anteriormente citados.

- Estão isentos do pagamento da inscrição os servidores docentes e técnico-administrativos da UFPB, na forma estabelecida no §5º do art. 1º da Resolução do Conselho Curador n.º 05/2005, devendo o candidato apresentar comprovação de vínculo com a UFPB, como também quem estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal - CadÚnico, de que trata o Decreto nº 6.135, de 26 de junho de 2007; e for membro de família de baixa renda, nos termos do Decreto nº 6.135, de 2007 ( A isenção mencionada deverá ser solicitada mediante requerimento do candidato, contendo: indicação do Número de Identificação Social - NIS, atribuído pelo CadÚnico; e II - declaração de que atende à condição de membro de família de baixa renda).

- Caso o candidato não possa comparecer a Coordenação do PPGCTA para entrega dos documentos, estes podem ser enviados por correspondência via SEDEX, desde que postada até a data de encerramento das inscrições e recebida pelo Programa em até três (03) dias após a postagem, não se responsabilizando o Programa por atrasos ocorridos na entrega postal. O comprovante de postagem deve ser enviado ao e-mail institucional ([ppgcta@ct.ufpb.br](mailto:ppgcta@ct.ufpb.br)).

Endereço: Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA

Centro de Tecnologia - Universidade Federal da Paraíba - Campus I - Cidade Universitária - Castelo Branco

CEP: 58051-900 - João Pessoa - Paraíba

- As inscrições por correspondência serão verificadas quando do seu recebimento pela Comissão de Seleção e Admissão no que se refere ao cumprimento dos requisitos para a sua aceitação, conforme item anterior;

- São de inteira e exclusiva responsabilidade do candidato as informações e a documentação por ele fornecidas para a inscrição, as quais não poderão ser alteradas ou complementadas, em nenhuma hipótese ou a qualquer título;

- Informações e entrega de documentos na Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Centro de Tecnologia, no horário das 08:00 h às 14:00 h, de segunda a sexta, pessoalmente ou através de procurador, mediante a apresentação de instrumento de mandato.

E-mail de contato: [ppgcta@ct.ufpb.br](mailto:ppgcta@ct.ufpb.br) - TELEFONE: (0 XX 83) 3216-7269).

### 3. EXAME DE SELEÇÃO E ADMISSÃO

O processo de seleção ficará sob a responsabilidade de uma Comissão de Seleção e Admissão designada pelo colegiado do Programa, formada por quatro (04) membros titulares e um (01) membro suplente.

#### O PROCESSO DE SELEÇÃO CONSTARÁ DAS SEGUINTE ETAPAS DESCRITAS NO CRONOGRAMA ABAIXO:

##### Cronograma da seleção de mestrado

ETAPAS	DATA	LOCAL/Horário*
Data de publicação do Edital	30 de novembro de 2016	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a>
Prazo para impugnação do Edital	16 de janeiro a 27 de janeiro de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Período de inscrições	30 de janeiro a 03 de fevereiro de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Resultado prévio – inscrições homologadas	13 de fevereiro de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Recursos – Indeferimento das inscrições	14 a 23 de fevereiro de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Resultado Definitivo – Inscrições homologadas	24 de fevereiro de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Avaliação (provas eliminatórias)	06 de março de 2017	08 às 12:00hs Coordenação do PPGCTA
Resultado Prévio – Aprovados na Avaliação escrita	07 de março de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Recursos – Avaliação escrita	08 a 16 de março de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Resultado definitivo – Avaliação escrita	17 de março de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Submissão de currículo dos aprovados na avaliação escrita	20 de março de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Análise de Currículo	21 de março de 2017	Coordenação do PPGCTA
Resultado Final Prévio Processo Seletivo	22 de março de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Recursos	23 de março a 03 de abril de 2017	Secretaria do PPGCTA 08:00 às 14:00
Resultado Definitivo Processo Seletivo	04 de abril de 2017	<a href="http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta">www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta</a> Até às 17:00
Matrícula Institucional	05 a 07 de abril de 2017	Secretaria do PPGCTA

		08:00 às 14:00
Início das Aulas	10 de abril de 2017	Sala de Aula do PPGCT

(\*) Os horários das etapas do concurso poderão sofrer alterações pela Comissão de Seleção, se necessário.

**OBS:** Avaliação Escrita → **06/03/2017**, das 08h00 às 12h00 h, com 15 (quinze) minutos de tolerância para o início da avaliação;

**Local de aplicação da avaliação escrita: a informação a respeito da sala de aula do Centro de Tecnologia (UFPB) onde será aplicada a avaliação escrita será divulgada no quadro de avisos da Coordenação do Programa e na página eletrônica do Programa (<http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta>), ou pagina eletrônica do SIGAA (<https://www.ufpb.br/pos/ppgcta>), quadro de aviso da Coordenação do PPGCTA no dia 24 de fevereiro de 2017 (Resultado Definitivo – Inscrições homologadas).**

#### 4. CRITÉRIOS PARA APROVAÇÃO DOS CANDIDATOS

##### 4.1 Etapa I: Avaliação Escrita (peso 6,0)

- Será considerado apto para continuar o exame de seleção, o candidato que obtiver **nota igual ou superior a seis (6,0) na avaliação escrita;**
- O resultado da primeira etapa será divulgado em uma listagem considerando a ordem crescente dos códigos de identificação dos candidatos, constando a situação aprovado ou reprovado de acordo com a nota obtida;
- A prova de conhecimento, que é eliminatória, com peso seis (6,0), terá duração de quatro (04) horas, sendo vedada a consulta a qualquer material bibliográfico ou utilização de aparelhos eletrônicos;
- A prova de conhecimento escrita versará sobre o programa constante no ANEXO IV e constará de questões discursivas com peso seis (6,0) e questões objetivas com peso quatro (4,0), relativas à Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Os candidatos serão identificados por código alfanumérico, sendo expressamente proibida qualquer identificação do candidato ou da prova, sob pena de eliminação.

##### 4.2 Etapa II: Análise do Currículo (peso 4,0)

- Os currículos deverão ser entregues **na Coordenação do PPGCTA na data descrita no cronograma deste edital (20 de março de 2017)** somente por candidatos aprovados na prova de conhecimento conforme descrito no item 2.4 deste edital.

Na análise do Currículo será atribuída nota de zero (0,0) a cem (100), de caráter classificatório, sendo analisada: formação acadêmica em Instituições de Ensino Superior reconhecidas pelo MEC, pontuada de acordo com os critérios da área de avaliação do Programa junto à CAPES; atividades didáticas universitárias após a graduação e experiência profissional. c) Na avaliação do Currículo será obedecido o seguinte quadro de pontuação:

	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>
--	--------------	--------------	--------------

<b>1. FORMAÇÃO ACADÊMICA</b>	<b>Unitário</b>	<b>Máximo</b>	<b>Atribuído</b>
1.1 – Bolsista ou voluntário de Iniciação Científica ou Inovação Tecnológica e Industrial (submetido a um processo seletivo por instituição de fomento à pesquisa) por cada semestre completo com comprovantes emitidos por órgãos competentes	12,5	50	
1.2 – Monitoria realizada na Graduação através de concurso ou processo seletivo (por cada semestre completo) com comprovantes emitidos por órgãos competentes	7,5	30	
1.3 – Extensão realizada na Graduação oficialmente registrada pela instituição (por vigência) com comprovantes emitidos por órgãos competentes	7,5	30	
1.4 – Estágio não obrigatório com certificado emitido por instituição de ensino superior ou órgão competente (por carga horária mínima de 80 horas)	7,5	30	
1.5 – Curso de especialização concluído com carga horária mínima de 360 h na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	10	30	
1.6 – Curso de especialização concluído com carga horária mínima de 360 h em áreas afins	5	15	
1.7 – Curso de atualização concluído com carga horária mínima de 40 h na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	5	15	
1.8 – Curso de atualização concluído com carga horária mínima de 40 h em áreas afins	3	9	
<b>SUB -TOTAL MÁXIMO</b>	-	<b>40</b>	
<b>2. PRODUÇÃO CIENTÍFICA NOS ÚLTIMOS 5 ANOS</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Máximo</b>	<b>Valor Atribuído</b>
2.1 – Livros publicados (organizador, autor e/ou coautor) * Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos * Em áreas afins	15 7,5	30 15	
2.2 – Capítulos de livros * Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos * Em áreas afins	7,5 3	30 12	
2.3 – Patentes aprovadas Licenciada Concedida Depositada	30 20 10	60 40 20	
2.4 - Artigos publicados ou <i>in press</i> em revistas indexadas:  Qualis A1 – A2 Qualis B1 – B3 Qualis B4 – B5	  20 10 5	  40 30 20	
2.5 – Artigos publicados em revistas não indexadas ou sem Qualis Capes	1	5	
2.6 – Participação em Congressos, Simpósios, Seminários e outros eventos, como conferencista/palestrante, apresentador de trabalho na modalidade tema livre, participante de mesa redonda ou organizador do evento * Internacional * Nacional * Regional/Local	  1 0,5 0,25	  15 10 5	
2.7 - Participação como ouvinte ou apresentação de trabalhos (pôster) em Congressos, Simpósios, Seminários, Mini cursos * Internacional * Nacional	  1 0,5	  15 10	

* Regional/Local	0,25	5	
2.8 – Resumos publicados em anais de Congresso, Seminários e outros eventos			
* Internacional	1,5	15	
* Nacional	1,0	10	
* Regional/Local	0,5	5	
2.9 – Trabalhos premiados em eventos científicos			
* Internacional	5	15	
* Nacional	2,5	10	
* Regional/Local	1,0	5	
<b>SUB -TOTAL MÁXIMO</b>	-	<b>40</b>	
<b>3 – ATIVIDADES DIDÁTICAS UNIVERSITÁRIAS, APÓS A GRADUAÇÃO E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Máximo</b>	<b>Valor Atribuído</b>
3.1 – Disciplinas ministradas em cursos de graduação ou pós-graduação (por disciplina/por semestre)	5	10	
3.2 – Aulas ministradas em cursos de graduação ou pós-graduação em caráter eventual (por aula)	0,5	5	
3.4 – Orientação de monografias de final de curso de graduação ou de especialização	1,25	5	
3.5 – Participação em bancas examinadoras de monografias de final de curso de graduação ou de especialização	1	5	
3.6 – Participação em bancas examinadoras de processos seletivos de monitoria, extensão, iniciação científica ou tecnológica	1	5	
3.7 – Atividades técnicas na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (por ano)	2,5	5	
3.8 - Atividades técnicas em outras áreas (por ano)	1,25	5	
3.9 – Atividades de docência em nível médio ou técnico (por ano)	2,5	5	
<b>SUB-TOTAL MÁXIMO</b>	-	<b>20</b>	
<b>PONTUAÇÃO FINAL MÁXIMA</b>	-	<b>100</b>	

## 5. RESULTADO

5.1 O resultado da seleção será expresso pela média ponderada das notas atribuídas a cada uma das etapas descritas no item 4 do presente edital. Os candidatos aprovados serão apresentados em ordem classificatória, sendo obedecido o número de vagas disponibilizado no presente Edital.

Em caso de empate entre os candidatos, a classificação será decidida com base nos seguintes critérios, por ordem de apresentação:

- 1º - maior nota na análise do Currículo;
- 2º - maior nota na prova escrita;
- 3º - maior idade do candidato.

5.2 A divulgação dos resultados será fixada no Quadro de Avisos da Secretaria do Programa, e disponibilizado no site (<http://www.ct.ufpb.br/pos/ppgcta>).

## 6. RECURSOS

6.1- Os recursos deverão ser solicitados na Coordenação do PPGCTA durante o período previsto no cronograma deste edital, através do preenchimento do formulário ANEXO V.

6.2- À Comissão de Seleção cabe o julgamento dos recursos com a apreciação deste julgamento sendo destinada ao Colegiado do PPGCTA.

## **7. MATRÍCULA**

7.1 No ato da matrícula o candidato deverá apresentar os originais dos documentos: diploma de graduação, histórico escolar completo, CPF e identidade, para fins de conferência junto à Coordenação do Programa, localizada no Centro de Tecnologia da UFPB, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba. CEP 58051-900.

- a) Em caráter excepcional, poderá ser aceita, provisoriamente, declaração de conclusão da graduação plena, mantendo-se a apresentação dos demais documentos previstos. A não apresentação do diploma de graduação no prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da primeira matrícula, implicará no desligamento do aluno do Programa.

7.2 Em caso de desistência da matrícula poderão ser convocados outros candidatos aprovados por ordem de classificação.

## **8. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- a) Os candidatos somente terão acesso ao local das provas portando documento de identificação contendo fotografia e documentação expedida pela Secretaria do Programa, certificando sua inscrição. Os candidatos que faltarem a quaisquer etapas ou não obedecerem aos horários estabelecidos serão automaticamente desclassificados do processo de seleção;
- b) Os candidatos que lograrem, após o processo de seleção, uma das vagas disponibilizadas no presente edital devem estar conscientes que após o ato da sua matrícula no Programa deverão estar disponíveis em todos os horários demandados para as atividades acadêmicas exigidas para o cumprimento do cronograma do Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- c) Os candidatos não classificados deverão retirar os seus documentos, entre 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias da divulgação do Resultado Final, sob pena de sua destruição;
- d) A realização da inscrição implica em irrestrita submissão do candidato ao presente edital;
- e) O Colegiado do Programa decidirá os casos omissos.

João Pessoa, 21 de setembro de 2016.

Prof. Flávio Luiz Honorato da Silva  
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/PPGCTA

ANEXO I



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA

**FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO**

SR(A). COORDENADOR(A),

Solicito de V.Sa., a fineza de incluir o meu nome \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, portador do RG: \_\_\_\_\_

e CPF: \_\_\_\_\_, como candidato à seleção de mestrado para o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Candidato**



## ANEXO II



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA



CENTRO DE TECNOLOGIA

### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

#### FORMULÁRIO PARA PONTUAÇÃO DO CURRÍCULO LATTES COM A ENUMERAÇÃO DOS DOCUMENTOS APRESENTADOS

<b>1. FORMAÇÃO ACADÊMICA</b>	<b>Documento</b>
1.1 – Bolsista ou voluntário de Iniciação Científica ou Inovação Tecnológica e Industrial (submetido a um processo seletivo por instituição de fomento à pesquisa) por cada semestre completo com comprovantes emitidos por órgãos competentes	
1.2 – Monitoria realizada na Graduação através de concurso ou processo seletivo (por cada semestre completo) com comprovantes emitidos por órgãos competentes	
1.3 – Extensão realizada na Graduação oficialmente registrada pela instituição (por vigência) com comprovantes emitidos por órgãos competentes	
1.4 – Estágio não obrigatório com certificado emitido por instituição de ensino superior ou órgão competente (por carga horária mínima de 80 horas)	
1.5 – Curso de especialização concluído com carga horária mínima de 360 h na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	
1.6 – Curso de especialização concluído com carga horária mínima de 360 h em áreas afins	
1.7 – Curso de atualização concluído com carga horária mínima de 40 h na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	
1.8 – Curso de atualização concluído com carga horária mínima de 40 h em áreas afins	
<b>2. PRODUÇÃO CIENTÍFICA NOS ÚLTIMOS 5 ANOS</b>	<b>Documento</b>
2.1 – Livros publicados (organizador, autor e/ou coautor) * Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos * Em áreas afins	
2.2 – Capítulos de livros * Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos * Em áreas afins	
2.3 – Patentes aprovadas Depositada Concedida Licenciada	
2.4 - Artigos publicados ou <i>in press</i> em revistas indexadas:  Qualis A1 – A2 Qualis B1 – B3 Qualis B4 – B5	
2.5 – Artigos publicados em revistas não indexadas ou sem Qualis Capes	
2.6 – Participação em Congressos, Simpósios, Seminários e outros eventos, como conferencista/palestrante, apresentador de trabalho na modalidade	

tema livre, participante de mesa redonda ou organizador do evento * Internacional * Nacional * Regional/Local	
2.7 - Participação como ouvinte ou apresentação de trabalhos (pôster) em Congressos, Simpósios, Seminários ou Mini cursos * Internacional * Nacional * Regional/Local	
2.8 - Resumos publicados em anais de Congresso, Seminários e outros eventos * Internacional * Nacional * Regional/Local	
2.9 - Trabalhos premiados em eventos científicos * Internacional * Nacional * Regional/Local	
<b>3 - ATIVIDADES DIDÁTICAS UNIVERSITÁRIAS, APÓS A GRADUAÇÃO E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>	<b>Documento</b>
3.1 - Disciplinas ministradas em cursos de graduação ou pós-graduação (por disciplina/por semestre) 3.2 - Aulas ministradas em cursos de graduação ou pós-graduação em caráter eventual (por aula) 3.4 - Orientação de monografias de final de curso de graduação ou de especialização 3.5 - Participação em bancas examinadoras de monografias de final de curso de graduação ou de especialização 3.6 - Participação em bancas examinadoras de processos seletivos de monitoria, extensão, iniciação científica ou tecnológica 3.7 - Atividades técnicas na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (por ano) 3.8 - Atividades técnicas em outras áreas (por ano) 3.9 - Atividades de docência em nível médio ou técnico (por ano)	

## ANEXO III



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA



CENTRO DE TECNOLOGIA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

### **EMIÇÃO DO GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO**

Para a emissão do boleto bancário, utilize o site: [www.stn.fazenda.gov.br](http://www.stn.fazenda.gov.br) e siga as seguintes instruções.

- SIAFI – Sistema de Administração Financeira
- GRU – Guia de Recolhimento da União
- Clicar em impressão – GRU, com o preenchimento dos seguintes campos:
  - Unidade Gestora (UG): 153065
  - Gestão: 15231
  - Código do Recolhimento: 28832-2
  - Número de Referência: 0000150900106
  - Competência e Vencimento: Não é Necessário Informar
  - Nome do Contribuinte (Candidato Depositante): CPF do Candidato
  - Imprimir o boleto, e Pagar em Qualquer Agência do Banco do Brasil

## ANEXO IV



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA



CENTRO DE TECNOLOGIA

### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA

#### PROGRAMA e BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:

##### **01 – Microbiologia de Alimentos**

- 1.1 – Microrganismos de importância em alimentos (bactérias, bolores e leveduras).
- 1.2 – Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos.
- 1.3 – Controle do crescimento microbiano por agentes físicos e químicos.
- 1.4 – Intoxicações, infecções e toxicagens alimentares.

##### **02 – Química de Alimentos**

- 2.1 – Água: Estrutura e propriedades. Atividade de água nos alimentos. Atividade de água e reação de deterioração nos alimentos.
- 2.2 - Carboidratos: Estrutura, propriedades e reações de monossacarídeos. Dissacarídeos e polissacarídeos importantes encontrados em alimentos. Inversão da sacarose. Amido: importância e composição. Gelatinização.
- 2.3 – Proteína e aminoácidos: Classificação, propriedades e reações. Desnaturação. Algumas proteínas importantes em alimentos. Dosagem de proteína: Kjehahl, Lowry e Biureto.
- 2.4 – Lipídeos: Classificação, propriedades e reações. Ácidos graxos e triglicerídeos. Importância e presença em alimentos.
- 2.5 – Vitaminas: Classificação. Importância.

##### **03 – Bioquímica de Alimentos**

- 3.1 – Enzimas: Função. Constituição e estrutura molecular. Modo de atuação e sítio ativo. Fatores que influenciam na atividade enzimática. Classificação e designação das enzimas. Enzimas e alimentos.
- 3.2 – Transformações Bioquímicas em Produtos vegetais.
- 3.3 – Transformações Bioquímicas em produtos de Origem Animal.
- 3.4 - Vias Metabólicas. Metabolismo anaeróbico dos carboidratos. Ciclo dos ácidos tricarboxílicos (Ciclo de Krebs). Via da Pentose-fosfato Oxidação dos ácidos graxos saturados ( $\beta$ -oxidação,  $\alpha$ -oxidação). Fluxo global da oxidação dos aminoácidos (Transaminação, descarboxilação, desaminação).

##### **04 – Análise Físico-química e Sensorial de Alimentos**

- 4.1 – Princípios e métodos aplicados à análise físico-química de alimentos.
- 4.2 - Princípios e métodos aplicados à análise sensorial de alimentos.

##### **05 – Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**

- 5.1 – Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos.
- 5.2 - Processos e técnicas utilizadas na produção de alimentos.

## **BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

- ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; DA SILVA, M. A. A. P. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- ANDRADE, E. C. B. **Análise de Alimentos uma visão química da Nutrição**. 2. ed. rev. e amp. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 324 p.
- ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos**, São Paulo: Varela, 3. ed. 2003.
- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Varela, 3. ed. 2003.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**, São Paulo: Varela, 3. ed. 2003.
- CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
- CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003.
- CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa/MG: UFV, 1993.
- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005. 783 p.
- COULTATE, T. P. **Alimentos: A Química de seus Componentes**. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. Tradução Adriano Brandelli. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Editora Champagnat - Pucpress, 2013. 531 p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.
- FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002.
- FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
- FENNEMA, P. E. O. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.
- FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiología de los Alimentos**. 4. ed., Zaragoza: Acribia, 1993.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 324 p.
- JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 712 p.
- KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- LAWRIE, R.A. **Ciência da carne**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

- MORETO, E.; FETT, R.; GONZAG, L. V.; KUSKOSKY, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2006, 251 p.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger – Princípios de Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Ed. Sarvier, 2006.
- OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 632 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.
- SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia dos Alimentos**, Varela, São Paulo. 2000.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne**. 2. ed. Volume II, Goiana: Universidade Federal de Goiás, 2001. 120 p.
- PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. **Ciencia de la carne y de los productos carnicos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.
- RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2007.
- VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J.P. **Carne y productos cárnicos: tecnología, química y microbiología**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.

ANEXO V



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA



CENTRO DE TECNOLOGIA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RECURSO REFERENTE À SELEÇÃO DE MESTRADO EDITAL 03/2016 DO PPGCTA**

Eu, ....., portador do documento de identidade nº....., requerimento da inscrição nº....., para concorrer a uma vaga na seleção de mestrado do edital 01/2014 do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) apresento recurso junto à Coordenação do PPGCTA.

Venho por meio deste solicitar a.....

..... (explicitar a decisão que está contestando).

Os argumentos com os quais contesto a referida decisão são: .....

.....Para fundamentar essa contestação, encaminho anexos os seguintes documentos: (caso necessário anexar documentos).....

..

João Pessoa, .....de.....de 2017

.....  
candidato

.....  
Assinatura do

RECEBIDO em...../...../2017

por.....

(Assinatura e cargo/função do servidor que receber o recurso)