

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

EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO DE SELEÇÃO DE MESTRADO PARA A TURMA 2022.2 DO PPG EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA UFRIJ

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRRJ) do Instituto de Tecnologia (IT) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), no uso de suas atribuições e de acordo com o Regulamento dos Programas de Pósgraduação *Stricto Sensu* da UFRRJ, torna pública a abertura do Edital de Seleção para a turma do segundo semestre de 2022 na modalidade Mestrado Acadêmico. O presente Edital de Seleção foi aprovado pelo Colegiado Executivo do Programa em sua reunião ordinária realizada em julho 2022.

1. SOBRE O CURSO DE MESTRADO ACADÊMICO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E SEUS OBJETIVOS

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) tem como objetivo formar recursos humanos qualificados para atuar no magistério superior, profissionais especializados para atender os setores com atividades de pesquisa científica e desenvolvimento, bem como a área de educação.

O Programa tem como principal papel a formação de pessoas capacitadas na elaboração de projetos, levando ao desenvolvimento de ideias que priorizem, fundamentalmente, a melhoria da qualidade de vida da população a brasileira, visando contribuir para o desenvolvimento do país. A produção intelectual desenvolvida pelo PPGCTA está alinhada com a necessidade de produção de tecnologia capaz de atender às necessidades do setor agroalimentar do País. O PPGCTA visa, sobretudo, a formação de cidadãos conscientes, éticos e capazes de atuar em busca de mudanças na nossa sociedade no desenvolvimento tecnológico e produzir conhecimento básico e aplicado dirigido à área de alimentos. O programa capacita seus alunos por meio de metodologias que contemplam a análise crítica e a reflexão sobre as principais questões ligadas à área de ciência e tecnologia de alimentos.

Informações detalhadas sobre o PPGCTA poderão ser obtidas no endereço eletrônico (https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/) ou pelo e-mail (selecaoppgctarural@gmail.com).



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

Dentro da principal missão de um programa de pós-graduação, formar recursos humanos de alto nível, a ênfase tem sido dada no estabelecimento de colaborações éticas entre pesquisadores de diversas instituições de pesquisa, além de propor a esses pesquisadores a resolução de problemas do setor produtivo e da sociedade em geral, na área de alimentos, de maneira inovadora.

As vagas serão destinadas ao Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou a parte experimental do projeto de dissertação, as atividades poderão ocorrer em Seropédica, em Guaratiba (cidade do Rio de Janeiro) e/ou em Volta Redonda-RJ.

2. PERFIL DOS CANDIDATOS E DO PROFISSIONAL A SER FORMADO

O programa recebe ingressantes das mais diferentes áreas de formação, como Medicina Veterinária, Zootecnia, Nutrição, Agronomia, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Farmácia, Agronomia, Licenciatura em ciências agrícolas, Química, Gastronomia, Farmácia entre outros. Além disso, grande maioria desses alunos é oriunda da Cidade do Rio de Janeiro, Baixada e Interior Fluminense, como também, de outros estados, como Minas Gerais, Tocantins, Ceará. Sergipe, São Paulo, Bahia, Rio Grande do Norte, entre outros. Cabe destacar a expressiva quantidade de estudantes estrangeiros no PPGCTA-UFRRJ. Tradicionalmente, os oriundos do Peru são o maior número, mas outros países da América do Latina (Colômbia, Cuba e Honduras) da África (Moçambique e Angola) e até da Ásia (Síria) têm vindo realizar seus estudos no PPGCTA.

As vagas serão oferecidas para as áreas de concentração e linhas de pesquisa do PPGCTA, citadas abaixo:

Áreas de concentração: Ciência de alimentos ou Tecnologia de alimentos.

Linhas de pesquisa:

Área de Concentração em Ciência de alimentos:

- ✓ OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E APLICAÇÃO DE COMPOSTOS DE INTERESSE PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;
 - ✓ QUALIDADE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS.



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

Área de Concentração em Tecnologia de alimentos:

✓ TECNOLOGIA, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO APLICADOS A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL;

✓ TECNOLOGIA, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO APLICADOS A PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL.

Aqueles(as) candidatos(as) que estejam em fase de conclusão da graduação/mestrado poderão se inscrever, desde que apresentem, na documentação de inscrição, declaração oficial da instituição em que estudam com a data prevista para a colação de grau/obtenção do diploma, devendo esta ser anterior à data da matrícula no PPGCTA (quando este aluno deverá entregar comprovante de conclusão do ensino superior). Caso o(a) aluno(a) seja aprovado(a), mas não apresente comprovante de conclusão e/ou declaração de colação de grau do ensino superior/mestrado no prazo estipulado, será eliminado e sua vaga será disponibilizada para a lista de espera.

3. VAGAS

Será ofertado um total de até 11 (**onze vagas**) vagas. Do total de vagas ofertadas, haverá a seguinte distribuição:

- Até 20% do total de vagas (**2 vagas**) será utilizado em sistema de cotas para pretos, pardos e indígenas, visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 270/2021, de 30 de julho de 2021. A informação de inscrição neste sistema de cotas é autodeclaratória.
- Até 5% do total de vagas (**1 vaga**) será utilizado em sistema de cotas para pessoas com deficiência (PCD), visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC N° 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE N° 270/2021, de 30 de julho de 2021. A informação de inscrição neste sistema de cotas é autodeclaratória.
- Até 10% do total de vagas (**1 vaga**) serão destinadas a funcionários técnico-administrativos da UFRRJ (PQI).
- No caso de editais para preenchimento de demandas especiais, de projetos de pesquisa, ou editais direcionados para um determinado público ou ainda linhas e projetos de pesquisa específicos, o



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

número de vagas e sua alocação será definido em função dos critérios da(s) agência(s) de fomento ou órgãos financiadores.

Em todos os casos, os(as) candidatos(as) inscritos(as) nestas modalidades deverão passar por todas as etapas e serem aprovados no processo de seleção. O PPGCTA se reserva ao direito de não preencher todas as vagas em casos excepcionais.

Informamos que os candidatos às vagas da Política de Ações Afirmativas da UFRRJ, em caso de aprovação, serão entrevistados por Comissão de Heteroidentificação (no caso das vagas étnico-raciais) ou por Comissão Multiprofissional (no caso de PCDs), em data e horário estabelecidos no cronograma deste edital de seleção.

4. PRAZO PARA AS INSCRIÇÕES

As inscrições serão realizadas no período de 12 de agosto a 31 de Agosto de 2022. As inscrições deverão ser feitas por meio do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA/UFRRJ), que pode ser acessado pelo endereço eletrônico https://sigaa.ufrrj.br/sigaa/public/processo_seletivo/lista.jsf?aba=p-processo&nivel=S.

O sistema de inscrição (SIGAA) aceita apenas um arquivo por item, portanto, se houver mais de um comprovante por item, os candidatos devem juntá-los em um único PDF para, posteriormente, anexar ao sistema.

As inscrições poderão ser feitas até o último dia de inscrição previsto neste Edital. Entretanto, a Comissão não se responsabilizará por solicitação de inscrição não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como por outros fatores que impossibilitem a transferência de dados. Desta forma, orientamos aos candidatos que realizem a inscrição com antecedência.

Todos os documentos exigidos no presente edital deverão ser anexados ao Sistema durante a inscrição no processo seletivo.



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

5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À INSCRIÇÃO

A inscrição do(a) candidato(a) no edital de mestrado implicará o conhecimento e a total aceitação das condições estabelecidas neste documento, seus Anexos e todas as modificações subsequentes, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

- 5.1. Documentação <u>obrigatória</u> para a inscrição no processo de seleção para candidatos(a) brasileiros(as). Todos os documentos deverão ser anexados em arquivo ".pdf" durante a inscrição no Sistema:
- a) Cópia de documento de identificação com foto (p.ex., RG, carteira funcional) e do CPF.
- b) Cópia do diploma de curso superior ou, no caso de candidatos que ainda não o possuírem, declaração de conclusão do curso expedida pela instituição (com prazo máximo de um ano). No caso de candidatos que ainda não concluíram a graduação, deve ser apresentada declaração oficial da Instituição de Ensino Superior, informando a data prevista para a colação de grau/obtenção do diploma, que deve ser anterior à data prevista para a matrícula em caso de aprovação.
- c) Cópia do histórico escolar de graduação/mestrado;
- d) *Curriculum vitae* documentado no modelo Currículo, enfatizando informações sobre a sua experiência profissional nos últimos 5 anos, em especial aquelas voltadas para os temas do Programa. É imprescindível que Currículo Lattes contenha SOMENTE as seguintes informações: Identificação, endereço, formação acadêmica, formação complementar, atuação profissional produções acadêmicas e técnicas <u>a partir de 2018</u>. Todos os comprovantes deverão estar contidos num arquivo único (pdf), organizados por tópicos e numerados, seguindo a ordem em que estão citados no currículo.
- e) Carta de intenção (modelo livre e no formato pdf) informando objetivos que pretende alcançar com o curso e a indicação de 02 prováveis orientadores do quadro docente permanente do PPGCTA, que pode ser verificado em: http://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/corpo-docente/;
- f) Pelo menos duas Cartas de anuência (anexo 1) assinadas pelo candidato e pelo potencial orientador do corpo docente permanente do programa, onde conste que houve uma entrevista prévia entre as partes (a distribuição dos aprovados entre os orientadores é atribuição exclusiva do Colegiado Executivo do PPGCTA).
- g) No caso de candidatos com vínculo empregatício, apresentar Declaração da Instituição com a qual tem vínculo, concordando com a realização do curso e sua conclusão dentro de um período



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

máximo de 24 meses (com 20 horas/semanais para dedicação mínima às atividades do curso) a contar da primeira matrícula.

- h) No caso de candidatos às vagas de Ações Afirmativas, estes devem preencher a Autodeclaração Étnico-racial no caso de candidatos negros (pretos e pardos) e indígenas (**Anexos 2 e 3**), ou a Autodeclaração para Pessoa com Deficiência no caso de PCDs (**Anexos 4 e 5**).
- i) O candidato cuja autodeclaração não for confirmada em procedimento de heteroidentificação ou Comissão Multiprofissional de Ingresso concorrerá às vagas destinadas à ampla concorrência.
- Informações presentes no currículo e não comprovadas documentalmente através de cópias dos comprovantes não serão consideradas na avaliação.
- -Caso os documentos encontrem-se desordenados ou desorganizados, o(a) candidato(a) poderá receber pontuação zero neste item, o que poderá resultar em eliminação no processo seletivo, com base na sua nota final.

Toda a documentação solicitada no processo de seleção será anexada exclusivamente no SIGAA e durante o ato da inscrição.

A Secretaria do Programa não receberá nenhum tipo de documento, já que o único canal de recebimento de documentos do processo de seleção é o SIGAA.

Não serão aceitas inscrições com documentação incompleta. Os(as) candidatos(as) com documentação incompleta serão comunicados sobre o indeferimento de suas inscrições. Todos os documentos listados acima são <u>obrigatórios</u>.

6. SELEÇÃO

A seleção será realizada por Comissão de Seleção composta por docentes do quadro de permanentes e colaboradores do PPGCTA e será designada pelo Colegiado Executivo do Programa. Cabe à Comissão de Seleção realizar todas as etapas do Processo Seletivo.

A matrícula no Programa está limitada ao número de vagas disponibilizadas pelo Programa neste Edital (até 11 vagas) e a disponibilidade de orientação dos docentes habilitados pelo Programa (Tabela 1), bem como a aprovação do(a) candidato(a).



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

Docente	vagas	Link cv lattes	Atuação
Dra. Tatiana Saldanha	02	http://lattes.cnpq.br/	Atua na área de Química e Análise de
Contato: tatysal@gmail.com		449042051366 1579	Alimentos, com ênfase em composição de lipídios bioativos e
			produtos de oxidação lipídica em
Dra. Caroline Melliguer	01	http://lattes.cnpq.b	alimentos. Atua em área de
Contato:caroline.mellinger@embr	V1	r/498197233969053	Bioquímica/Química de
apa.br		2	Macromoléculas.
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas	01	http://lattes.cnpq.b	Atua em Microencapsulação,
	VI	r/120575665441698	Atua em Microencapsulação, Propriedades funcionais, físicas e
Contato: edwinr@id.uff.br		7	reologias de fluidos alimentícios.
Dra. Elisa Helena da Rocha	01	http://lattes.cnpq.br/	Atua na área de tecnologia de
Ferreira		9247021829603724	alimentos, com ênfase em conservação e desenvolvimento de
Contato:			novos produtos e garantia da
elisahelenarocha@gmail.com			qualidade.
Dr. José Lucena Barbosa Junior	01	http://lattes.cnpq.b	Atua em processos de desidratação
Contato: <u>lucena@ufrrj.br</u>		<u>r/522879695926336</u> <u>6</u>	e no aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.
Dra. Lourdes Maria Correa	01	http://lattes.cnpq.b	Atua em Processos de Separação e
Cabral		<u>r/724989784087053</u> 7	Concentração com ênfase na Utilização da Tecnologia de
Contato:		<u>-</u>	Membranas.
lourdes.cabral@embrapa.br			
Dra. Maria Ivone M J Barbosa	01	http://lattes.cnpq.	Propriedades nutricionais e
Contato: mivone@gmail.com		br/3 60944547872588 2	funcionais de farinhas e biomassas
_		00944347872388 2	de frutas e olerícolas orgânicas e aplicação em produtos alimentícios
Dra. Mariana Teixeira da Costa	01	http://lattes.cnpq.b	Atua em extração e estabilidade de
Machado		<u>r/003246936620394</u> 1	compostos bioativos, filmes bioativos e encapsulação por
		=	gelificação iônica.
Contato:			
marianateixeira@ufrrj.br			
Dra. Nathália Ramos de Mello	01	http://lattes.cnpq .br/1836355123	Atua na área de Embalagem de Alimentos (desenvolvimento de
Contato: nathaliarm@id.uff.br		449583	materiais, embalagens ativas).
Dr. Otniel Freitas	01	http://lattes.cnpq.b r/406720656338473	Micotoxinas, segurança e qualidade de alimentos, fraudes e
Contato: otniel.freitas@embrapa.b		8	adulteração em café, pós-colheita
<u>r</u>			de frutas
 Total	11	_	-



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

O(a)s candidato(a)s aprovados no Edital poderão se matricular no PPG dentro do próximo semestre apenas.

6.1. Comissão de seleção:

A seleção será realizada por Comissão de Seleção composta pelos docentes constantes na Tabela 2. A Comissão de Seleção poderá ser alterada ao longo do processo seletivo, mediante decisão do Colegiado Executivo, e deverá ser divulgada na página eletrônica do PPG a nova composição.

Tabela 2 Comissão avaliadora do presente edital*

Membro	Instituição
Dr. Amauri Rosenthal	EMBRAPA
Dr. André von Randow de Assis	UFRRJ
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Caevalho	EMBRAPA
Dr. Davy William Hidalgo Chávez	PNPD/UFRRJ
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas	UFF
Dra. Elisa Helena da Rocha Ferreira (presidente)	UFRRJ
Dra. Gesilene Mendonça de Oliveira	UFRRJ
Dr. José Lucena Barbosa Junior	UFRRJ
Dra. Maria Ivone M. Jacintho Barbosa	UFRRJ
Dra. Mariana Teixeira da Costa Machado	UFRRJ
Dr. Ormindo Domingues Gamallo	UFRRJ
Dr. Otniel Freitas Silva	EMBRAPA
Dra. Rosa Helena Luchese	UFRRJ
Dra. Rosires Deliza	EMBRAPA
Dra. Tatiana Saldanha	UFRRJ

6.2. Etapas do Processo de seleção

O processo de seleção será realizado presencialmente, na UFRRJ, em local a ser definido e informado com 48 horas de antecedência aos candidatos inscritos no Processo de Seleção.

Essa etapa poderá ser realizada de forma remota, para candidatos estrangeiros ou que residam fora do Estado do Rio de Janeiro. No caso de se enquadrar nas condições para realização no formato remoto, o(a) candidato(a) deverá manifestar no ato da inscrição que se encaixa nesses critérios e



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

que se responsabilizará por qualquer falha de conexão (de sua parte) que inviabilize a aplicação e resulte em eliminação no processo seletivo.

O presente processo será dividido em 5 etapas, conforme detalhado a seguir:

- i. Homologação das inscrições: esta etapa tem caráter eliminatório e visa verificar se a documentação exigida no item 5.1. do edital foi integralmente atendida pelo candidato. Candidatos que não cumprirem esse requisito terão sua inscrição indeferida pela Comissão de Seleção.
- ii. Exame de proficiência em língua estrangeira (língua inglesa) (máximo 10 pontos): este exame tem caráter classificatório e visa avaliar a capacidade de compreensão e leitura dos(das) candidatos(as) sobre temas dentro das áreas de concentração do programa.

No caso de candidatos(as) estrangeiros(as) de países não lusófonos, a prova de proficiência em língua estrangeira será substituída por uma prova dissertativa de língua portuguesa, na qual serão considerados os seguintes aspectos: interpretação, redação e comunicação na língua.

Nesta fase, o candidato deverá obter nota igual ou superior a 6,0 pontos (seis pontos) para serem considerados aprovados na proficiência de língua estrangeira (inglês) em caso de aprovação e matrícula no programa.

Observações:

- a) o(a) candidato(a) não poderá utilizar qualquer material de apoio para a realização do exame de proficiência. (exceto como condição de apoio a candidato(a) PCD).
- b) os(as) candidatos(as) que apresentarem o comprovante de aprovação em provas avaliadoras de Proficiência em Língua Inglesa (TOEFL, IELTS e Cambridge English) serão isentos do Exame de Proficiência em Língua Inglesa (EPI). Para tanto, o candidato deverá enviar o certificado contendo a informação de aprovação e o nível de classificação no mesmo junto com os documentos no ato da inscrição. Serão isentos do EPI os candidatos que apresentarem as notas/conceitos maiores ou iguais aos informados a seguir:
- TOEFL IBT = 50,0 (nível B1) prazo de validade de 2 anos
- Cambridge = 5.0 (nível B2)
- IELTS = 5.0 (nível 6)

Os candidatos que não solicitarem a isenção com base nos critérios acima citados, ou que não obtiveram as notas/conceitos mínimos acima exigidos, farão o EPI. Para que as notas sejam equivalentes, a nota obtida no exame de proficiência TOEFL IBT será convertida através da fórmula abaixo:

UFRRJ

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

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

50

onde:

EPI = nota do Exame de Proficiência em inglês

N_{toefl} = nota obtida na Prova de Proficiência em Língua Inglesa TOEFL

iii. Análise do CV Lattes: esta etapa tem caráter classificatório. O Curriculum vitae (CV) do

candidato, devidamente documentado, será analisado e pontuado de acordo com informações

sobre a experiência profissional voltada aos temas do curso (máximo de 10 pontos). A tabela de

pontuação do Curriculum vitae (barema) encontra-se detalhada no Anexo 6.

iv. Avaliação Oral (AO) (máximo 10 pontos): etapa de caráter eliminatório na qual o candidato

responderá a perguntas para a banca de seleção sobre temas relacionados à carta de intenção e seu

plano de ingresso, interesses e motivações do candidato para ingresso no Curso. Espera-se que,

durante a avaliação oral, o candidato seja capaz de demonstrar boa compreensão sobre os objetivos

e estrutura do Curso e comprometimento com a agenda de atividades, incluindo como pretende

conciliar o mestrado com suas atividades profissionais. Nesta fase, o candidato deverá obter nota

igual ou superior a 6,0 pontos (seis pontos). Candidatos com nota inferior a 6,0 serão eliminados.

v. Prova Escrita (PE): etapa de caráter eliminatório composta por questões objetivas e por uma

redação.

a) No dia da prova escrita, o candidato deverá estar munido de documento original de identificação

com foto;

b) O(a) candidato(a) terá que escolher 10 dentre 12 questões objetivas para responder, que versarão

sobre um tema dentro das áreas de concentração do Programa e cujas Referências bibliográficas

se encontram no anexo 7.

c) A redação terá no máximo 40 linhas e versará sobre um tema dentro das áreas de concentração

do Programa e cujas Referências bibliográficas se encontram no anexo 7. O candidato receberá

dois textos no momento da realização da avaliação sobre o tema abordado e deverá discorrer sobre

o tema de forma crítica.

d) O resultado final dessa etapa será a média aritmética entre as questões objetivas e a redação;

e) Só será considerado(a) aprovado(a) e seguirá para as próximas etapas, o(a) candidato(a) que

alcançar média final igual ou superior a 6 (seis) nessa etapa;



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

6.2. Cálculo da Média Final:

O cálculo da média final de cada candidato será obtido pela seguinte fórmula:

Nota Final =
$$(A_{ii} \times 0.1) + (A_{iii} \times 0.1) + (A_{iv} \times 0.4) + (A_{v} \times 0.4)$$

Onde:

A_{ii} = resultado da prova de proficiência em língua inglesa.

 A_{iii} = resultado do CV Lattes.

A_{iv} = resultado da avaliação oral.

 A_v = resultado da prova escrita.

Os(as) candidatos serão classificados para a matrícula em ordem decrescente até atingir o número de vagas disponíveis. Candidatos aprovados e não classificados compõem lista de espera e podem ser chamados em caso de desistência, seguindo a ordem de classificação. Porém, o PPG poderá não completar todas as vagas e optar por realizar um futuro novo edital.

O Programa divulgará somente a lista com a identificação (número de inscrição) do(a)s candidato(a)s aprovado(a)s.

Todos(as) os(as) candidatos(as), ao se inscreverem no processo de seleção, declaram estar cientes e de acordo com as normas estabelecidas por este Edital. Da mesma forma, autorizam a gravação de áudio e imagem, para fins de eventual revisão pela Comissão de Seleção ou outra comissão designada pela Coordenação para análise de recursos.

O resultado da seleção não está vinculado ao recebimento de Bolsa de Estudos pelo discente, de qualquer fonte, e a distribuição de bolsas ficará à cargo da Comissão de Bolsas do Programa, por meio de edital próprio e segundo os critérios das agências de fomento.

7. CRONOGRAMA DE SELEÇÃO

Atividade	Data/Período
Inscrições	12/08 a 31/08/2022



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

Homologação das inscrições (Etapa 1)	05/09/2022
Recurso da Homologação das inscrições	05 a 06/09/2022
Análise e resultado do Recurso da Homologação	07/09/2022
Prova Escrita (Etapa 5)	09/09/2022
Resultado da Prova Escrita	14/09/2022
Recursos sobre o resultado da Prova Escrita	14 e 15/09/2022
Análise dos Recursos da Prova Escrita	15/09/2022
Resultado dos Recursos Prova Escrita	16/09/2022
Prova de Proficiência em Língua Inglesa (Etapa 2)	09/09/2022
Resultado da Prova Proficiência em Língua Inglesa	15/09/2022
Recursos da Prova de Proficiência em Língua Inglesa	16/09/2022
Análise dos Recursos da Prova de Proficiência em Língua Inglesa	19/09/2022
Resultado dos Recursos Prova de Proficiência em Língua Inglesa	19/09/2022
Análise dos documentos e Currículo (Etapa 3)	14/09/2022
Resultado da Análise de documentos e Currículo	14/09/2022
Recurso da Análise de documentos e Currículo	14 e 15/09/2022
Análise dos Recursos da Análise de documentos e Currículo	15/09/2022
Resultado dos Recursos	16/09/2022
Avaliação Oral (Etapa 4)	19/09/2022
Resultado da Avaliação Oral	19/09/2022
Recurso da Avaliação Oral	20/09/2022
Análise e resultado do Recurso da Avaliação Oral	21/09/2022
Avaliação dos candidatos pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso*	16 e 17/09/2022
Divulgação do parecer da Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	19/09/2022
Solicitação da interposição de Recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	até as 16 h de 20/09/2022
Divulgação do resultado da análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	21/09/2022
Resultado Final	22/09/2022



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

Recurso Final	22 e 23/09/2022
Análise Recurso Final	26/09/2022
Resultado dos recursos	26/09/2022
Matrícula (previsão)	27/09/2022

(*) a data e horária das entrevistas serão informadas com antecedência. No dia 09/09/2022, as atividades poderão ocorrer de 8:00 as 17:00 h com intervalo de duas horas para o almoço.

O início das aulas está previsto para ocorrer em 26 de setembro de 2022, mas as datas serão posteriormente divulgadas pelo programa.

8. RECURSOS

Os recursos de todas as etapas devem ser feitos pelos candidatos diretamente no SIGAA, dentro do calendário de etapas do Processo Seletivo. Não serão aceitos recursos por e-mail. Não haverá revisão da decisão da Comissão sobre o recurso.

9. MATRÍCULAS

A matrícula dos candidatos selecionados para o curso de Mestrado Acadêmico será realizada via sistema acadêmico pela Secretaria do Programa, devendo o candidato responder com a devida celeridade às demandas da Secretaria do programa enviadas ao e-mail cadastrado durante a inscrição, sob pena de não ter sua matrícula confirmada.

Lista de Documentos para a efetivação da matrícula:

- a) Cópia do Diploma Universitário de Graduação;
- b) Histórico escolar de Graduação (em pdf);

No caso de candidatos que ainda não tenham obtido o seu diploma de graduação, este deverá apresentar comprovante de colação de grau com data anterior à do período de matrícula. Os candidatos que não atenderem a esta determinação não terão sua matrícula efetuada.

UFRRJ

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE

JANEIRO

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

Os esclarecimento e informações adicionais acerca do conteúdo deste edital podem ser obtidos por

meio do e-mail da Secretaria do PPGCTA:

Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Endereço: UFRRJ, Instituto de Tecnologia, BR 465, km 7, Seropédica-RJ, CEP: 23897-001

Telefone: 21-3787-3750

E:mail: ppgctarural@gmail.com

Site: https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/

Horário de atendimento ao público externo na Secretaria do PPG: 09h00 às 16h00 (horário de Brasília).

As vagas serão destinadas ao Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou a parte experimental do projeto de dissertação, as atividades poderão ocorrer em Seropédica, em Guaratiba (cidade do Rio de Janeiro) e/ou em Volta Redonda-RJ.

11. LISTA DE ANEXOS

Anexo 1: CARTA DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR SUGERIDO

Anexo 2: AUTODECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL

Anexo 3: DECLARAÇÃO DE PERTENCIMENTO ÉTNICO - CANDIDATO INDÍGENA

Anexo 4: AUTODECLARAÇÃO PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Anexo 5: REQUERIMENTO DE CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A SELEÇÃO

Anexo 6: Indicadores de produção (candidato ao mestrado) – Período a partir de 2017.

Anexo 7: REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA A PROVA ESCRITA



INSTITUTO DE TECNOLOGIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA ANEXO 1

CARTA DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR SUGERIDO*

Eu	, do quadro
de docentes permanentes do Programa de Pós-Graduação em Ciência e T	'ecnologia de Alimentos
da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, em caso de aprovação	no processo seletivo
para o curso de Mestrado do(a) candidato(a):	
comprometo-me a orientá-lo(a) dentro das linhas do programa em que at	uo e asseguro as
condições materiais para tal.	
Declaro ainda que o(a) argui sobre sua trajetória acadêmica e profissiona	l e se havia alguma
informação relevante que pudesse comprometer o andamento de seu trab	alho dentro do grupo de
pesquisa em que atuo.	
Seropédica-RJ, de de 2022.	
Assinatura do Candidato Assinatura d	lo orientador sugerido

*Essa carta não garante a relação entre orientando(a) e orientador(a). Ela auxiliará o Colegiado Executivo (que é o responsável por essa tarefa) na distribuição dos estudantes entre os professores permanentes do PPGCTA.

ANEXO 2

AUTODECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL

(Obrigatória para candidatos inscritos na modalidade de reserva de vagas dos autodeclarados pretos, pardos e indígenas)



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

FOTO

Colorida, em fundo branco e com as seguintes dimensões: 5 cm de largura e 7 cm de altura (5x7, tipo passaporte).

Eu,			
. portador do documento	de identificação ci	vil n°	
órgão expedidor		, e CPF n°	•
declaro-me: [] Preto(a); [] Pardo(a); [Indígena: (Informar a comuni	dade indígena), e opto por
concorrer às vagas reservada Tecnologia de Alimentos da	as no processo sel	etivo do Programa de	Pós-Graduação em Ciência e
Declaro, ainda, os seguintes motivos levam você a se ide			laração (descreva quais - Preenchimento obrigatório)
Eu, abaixo assinado e identi	ficado, declaro se	r verdadeira a informa	ação prestada acima.
	<u>,</u> de	e	de 2022.
(município)	(dia)	(mês)	
	Assinatura	do(a) candidato (a)	



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

ANEXO 3

DECLARAÇÃO DE PERTENCIMENTO ÉTNICO – CANDIDATO INDÍGENA

Nós,	abaixo	assinados	e	identificados,	residentes na
Comun	idade				
localiza	ıda em				
no estad	do	• • •	, CEP		, declaramos
_		=			
RG		, CPF		, nasc	, ido (a) em
/	_/, é INDÍGEI	NA, residente nesta	a comunid	lade, mantendo laços	familiares, sociais e
culturai	s com a referida o	comunidade.			
	Dec	laramos sar vardad	laira a info	ormação prestada acir	na
	Dec	iaramos ser verdad	iciia a iiii	miação prestada acii.	na.
			1		1 2022
					_de 2022.
	(município)	(dia)		(mês)	
Assinat	ura de Liderança				
Nome:_					
CPF n°					
Contato):				
Assinat	ura de Liderança				
Nome:_					
CPF n°					
Contato):				
Assinat	ura de Liderança				
Nome:_					
Contato					



INSTITUTO DE TECNOLOGIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA ANEXO 4

AUTODECLARAÇÃO PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Eu,			
, RG n°			, declaro,
para o fim específico de ater			
da Deliberação nº 270/2021 na declaração, estarei sujeito	eiro, que estou aptoração está em conf do CEPE da UFRI o às penalidades pr	o(a) a concorrer à v formidade com a leg RJ. Estou ciente de revistas em lei.	
Declaro que possuo a(s) seg	uinte(s) deficiencia	a(s):	
O laudo médico que acompa como informa detalhes sobre			cie e o grau da deficiência, ben empenho de atividades.
	, de	<u>.</u>	de 2022.
(município)	(dia)	(mês)	

Assinatura do(a) candidato (a)



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

ANEXO 5

REQUERIMENTO DE CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A SELEÇÃO

Eu,			·
RG	, CPF_		, declaro para o
			curso de
do Programa de	Pós-Graduação l do Rio de Janeiro no processo seletivo conte de tamanho _or de telas de uso livas discursivas; radas; cadeira de rodas; realização da prova	o em Ciência e To, venho requerer cono: ; vre (Exemplos: NVI	Cecnologia de Alimentos da ndições especiais especificadas
(município)	,de	e(mês)	de 2022.
_	Assinatura	do(a) candidato (a)	



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

ANEXO 6

Indicadores de produção (candidato ao mestrado) - Período a partir de 2017.

1) PRODUÇÃO INTELECTUAL	Peso	Pontuação máxima
Artigo publicado ou aceite de publicação em periódico	(Pontos)	(Pontos)
indexado de área de Ciência de alimentos ou ciência		
Agrárias, classificados no QualisCapes.		
A1 e A2	1,5	
B1 e B2	1,2	
B3	1,0	5,0
B4	0,7	
B5	0,5	
C	0,1	
Resumo expandido ou trabalhos em eventos na área de	0,1	
alimentos		1,0
Resumo simples em eventos na área de alimentos	0,05	
Apresentação de trabalho oral em Congresso ou ministração	0,1	
de palestra		
2) EXPERIÊNCIA ACADÊMICA		
Bolsa de iniciação científica e similares	0,5	
	pontos/semestre	2,0
Monitoria	0,5	
	pontos/semestre	
Participação em Projetos de pesquisa ou extensão (sem	0,5	
bolsa/voluntário)	pontos/semestre	
3) EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	0.25	
Cursos: Duração ≤8 horas	0,25	
Cursos: Duração ≥ 8 horas	0,5	
Estágios: duração ≥ 20 horas	0,5	
Docência (Universidade, Institutos federais e similares)	0,5	2,0
	pontos/semestre	4, 0
Empresa privada	1,0 pontos/ano	
TOTAL DE PONTOS		10



INSTITUTO DE TECNOLOGIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA ANEXO 7

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA A PROVA ESCRITA

- 1. ASIOLI, Daniele et al. A discussion of recent methodologies for combining sensory and extrinsic product properties in consumer studies. Food Quality and Preference, v. 56, p. 266-273, 2017.
- 2. DA MATA RIGOTO, Jéssica et al. Effect of açaí pulp, cheese whey, and hydrolysate collagen on the characteristics of dairy beverages containing probiotic bacteria. Journal of Food Process Engineering, v. 42, n. 1, p. e12953, 2019.
- 3. DİNÇER, Mehmet Tolga. An Overview of the Seafood Processing Sector in Some Mediterranean Countries. Mediterranean Fisheries and Aquaculture Research, v. 1, n. 1, p. 23-30, 2018.
- 4. FLACH, Joost et al. The underexposed role of food matrices in probiotic products: Reviewing the relationship between carrier matrices and product parameters. Critical reviews in food science and nutrition, v. 58, n. 15, p. 2570-2584, 2018.
- 5. FRISVAD, J. C. A critical review of producers of small lactone mycotoxins: patulin, penicillic acid and moniliformin. World Mycotoxin Journal, v. 11, n. 1, p. 73-100, 2018.
- 6. GAMBACORTA, L. et al. Co-occurrence of toxigenic moulds, aflatoxins, ochratoxin A, Fusarium and Alternaria mycotoxins in fresh sweet peppers (Capsicum annuum) and their processed products. World Mycotoxin Journal, v. 11, n. 1, p. 159-174, 2018.
- 7. GONÇALVES, Sheyla Moreira et al. Structure and functional properties of cellulose acetate films incorporated with glycerol. Carbohydrate polymers, v. 209, p. 190-197, 2019.
- 8. GRAJALES-GARCÍA, E.M.; OSORIO-DÍAZ, P.; GOÑI, I.; HERVERT-HERNÁNDEZ, D.; GUZMÁN-MALDONADO, S.H.; BELLO-PÉREZ, L.A. Chemical Composition, Starch Digestibility and Antioxidant Capacity of Tortilla Made with a Blend of Quality Protein Maize and Black Bean. International Journal of Molecular Sciences, v. 13, n. 1, p. 286-301, 2012.
- 9. KUROZAWA, Louise Emy; HUBINGER, Miriam Dupas. Hydrophilic food compounds encapsulation by ionic gelation. Current Opinion in Food Science, v. 15, p. 50-55, 2017.
- 10. LEAL- CASTAÑEDA, Everth J. et al. Formation of cholesterol oxides in lipid medium during microwave heating. European Journal of Lipid Science and Technology, v. 119, n. 4, p. 1500597, 2017.



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

- 11. MAQSOOD, Sajid et al. Phenolic compounds and plant phenolic extracts as natural antioxidants in prevention of lipid oxidation in seafood: A detailed review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v. 13, n. 6, p. 1125-1140, 2014.
- 12. MASLI, Maria Dian Pratiwi et al. Fiber- Rich Food Processing Byproducts Enhance the Expansion of Cornstarch Extrudates. Journal of food science, v. 83, n. 10, p. 2500-2510, 2018.
- 13. McCLEMENTS, D. J; DECKER, E. A; WEISS, J. Emulsion-based delivery systems for lipophilic bioactive components. Journal of Food Science, v. 72, n.8, p. 109–124, 2007.
- 14. MESÍAS, Marta et al. Fatty acids profile in canned tuna and sardine after retort sterilization and high pressure thermal sterilization treatment. 2015.
- 15. MIGUEL LANDIM, Ana Paula et al. Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil. Polímeros: Ciência e Tecnologia, v. 26, 2016.
- 16. RAVINDRAN, Rajeev et al. A review on bioconversion of agro-industrial wastes to industrially important enzymes. Bioengineering, v. 5, n. 4, p. 93, 2018.
- 17. ROMANO, Karen R.; ROSENTHAL, Amauri; DELIZA, Rosires. How do Brazilian consumers perceive a non-traditional and innovative fruit juice? An approach looking at the packaging. Food Research International, v. 74, p. 123-130, 2015.
- 18. SALMINEN, Hanna et al. Inhibition of protein and lipid oxidation by rapeseed, camelina and soy meal in cooked pork meat patties. European Food Research and Technology, v. 223, n. 4, p. 461, 2006.
- 19. SAMARANAYAKA, ANUSHA GP, AND EUNICE CY LI-CHAN. "Food-derived peptidic antioxidants: A review of their production, assessment, and potential applications." Journal of functional foods, v. 3, n. 4, p. 229-254, 2011.
- 20. SOUZA, André LR et al. Microencapsulation by spray drying of a lycopene-rich tomato concentrate: Characterization and stability. LWT, v. 91, p. 286-292, 2018.
- 21. SPERANZA, P. et al. Improving the chemical properties of Buriti oil (Mauritia flexuosa L.) by enzymatic interesterification. Grasas y Aceites, v. 69, n. 4, p. 282, 2018.
- 22. TAPRE, A. R.; JAIN, R. K. Pectinases: Enzymes for fruit processing industry. International Food Research Journal, v. 21, n. 2, 2014.
- 23. TURGEON, S. L; SCHMITT, C; SANCHEZ, C. Protein-polysaccharide complexes and coacervates. Current Opinion in Colloid & Interface Science, v.12. p.166–178, 2007.



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

VERMA, Tushar et al. Evaluation of Enterococcus faecium NRRL B- 2354 as a Surrogate for Salmonella During Extrusion of Low- Moisture Food. Journal of food science, v. 83, n. 4, p. 1063-1072, 2018.