



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA A TURMA 2023 DO PPG EM  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA UFRRJ**

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) 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 Pós-graduação *Stricto Sensu* da UFRRJ, torna pública a abertura do Edital de Seleção para a turma do primeiro semestre de 2023 na modalidade Doutorado Acadêmico. O presente Edital de Seleção foi aprovado pelo Colegiado Executivo do Programa em sua 8ª Reunião Ordinária realizada em 17 de novembro de 2022.

***1. SOBRE O CURSO DE DOUTORADO 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 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 brasileiro. 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 \(https://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgcta/\)](https://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgcta/) ou pelo e-mail ([ppgctarural@gmail.com](mailto:ppgctarural@gmail.com)).

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

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 PPGCTA da UFRRJ, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou a parte experimental do projeto de dissertação ou tese, 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.

Área de Concentração em Tecnologia de alimentos:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

✓ **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 13 (treze) vagas. Do total de vagas ofertadas, haverá a seguinte distribuição:

- Até 20% do total de vagas (3 **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 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 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 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(as) no processo de seleção. O PPGCTA se reserva ao direito de não preencher todas as vagas em casos excepcionais.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

Informamos que os(as) candidatos(as) às vagas da Política de Ações Afirmativas da UFRRJ, em caso de aprovação, serão entrevistados(as) 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 19 de janeiro a 17 de fevereiro de 2023.

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.ufrj.br/sigaa/public/processo\\_seletivo/lista.jsf?aba=p-processo&nivel=S](https://sigaa.ufrj.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(as) candidatos(as) devem juntá-los em um único PDF para, posteriormente, anexar ao sistema.**

As inscrições poderão ser feitas até as 23:59 do 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(às) candidatos(as) que realizem a inscrição com antecedência.

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

#### ***5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À INSCRIÇÃO***

A inscrição do(a) candidato(a) no edital de doutorado 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 obrigatória 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

- b) Cópia do diploma de curso superior ou, no caso de candidatos que ainda não o possuem, declaração de conclusão do curso expedida pela instituição (com prazo máximo de um ano). No caso de candidatos(as) 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 e 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 **a partir de 2018**. 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(as) do quadro docente permanente do PPGCTA, que pode ser verificado em: <http://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgcta/corpo-docente/>;
- f) Pelo menos duas Cartas de anuência (Anexo 1) assinadas pelo candidato e pelo(a) potencial orientador(a) 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 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(as) às vagas de Ações Afirmativas, estes devem preencher a Autodeclaração Étnico-racial no caso de candidatos(as) negros(as) (pretos(as) e pardos(as)) e indígenas (**Anexos 2 e 3**), ou a Autodeclaração para Pessoa com Deficiência no caso de PCDs (**Anexos 4 e 5**).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**- 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 obrigatórios.

## **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 13 vagas) e a disponibilidade de orientação dos(as) docentes habilitados(as) pelo Programa (Tabela 1), bem como a aprovação do(a) candidato(a).

**Tabela 1. Docentes aptos a orientar no edital de Doutorado turma 2023-1**

<b>Docente</b>	<b>vagas</b>	<b>Link cv lattes</b>	<b>Atuação</b>
Dra. Tatiana Saldanha Contato: <a href="mailto:tatysal@gmail.com">tatysal@gmail.com</a>	01	Lattes <a href="http://lattes.cnpq.br/4490420513661579">http://lattes.cnpq.br/4490420513661579</a>	Atua em cromatografia, Espectrometria de massas, Lipídios, Ácidos graxos, Colesterol, Fitosteróis, Produtos de oxidação lipídica, Determinação de compostos bioativos em fontes vegetais, Efeito protetor de compostos bioativos em lipídios insaturados
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Carvalho Contato: <a href="mailto:carlos.piler@embrapa.br">carlos.piler@embrapa.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/3532473530387852">http://lattes.cnpq.br/3532473530387852</a>	Atua em Análises físicas de Amido, Ciência e Tecnologia de Cereais, Tubérculos e Raízes e Extrusão Termoplástica dos Alimentos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

<b>Docente</b>	<b>vagas</b>	<b>Link cv lattes</b>	<b>Atuação</b>
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas Contato: <a href="mailto:edwinr@id.uff.br">edwinr@id.uff.br</a>	02	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/1205756654416987">http://lattes.cnpq.br/1205756654416987</a>	Atua em Microencapsulação, Propriedades funcionais, físicas e reologias de fluidos alimentícios.
Dra. Rosires Deliza Contato: <a href="mailto:edwinr@id.uff.br">edwinr@id.uff.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/5127472125418977">http://lattes.cnpq.br/5127472125418977</a>	Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos, atuando principalmente na área de análise sensorial e estudos do consumidor.
Dra Gesilene Mendonça de Oliveira Contato: <a href="mailto:gesilene@ufrj.br">gesilene@ufrj.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/8045925494960939">http://lattes.cnpq.br/8045925494960939</a>	Atua em Tecnologia do pescado: desenvolvimento de produtos e avaliação da qualidade
Dr. José Lucena Barbosa Junior Contato: <a href="mailto:lucena@ufrj.br">lucena@ufrj.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/5228796959263366">http://lattes.cnpq.br/5228796959263366</a>	Atua em processos de desidratação e no aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.
Dra. Lourdes Maria Correa Cabral Contato: <a href="mailto:lourdes.cabral@embrapa.br">lourdes.cabral@embrapa.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7249897840870537">http://lattes.cnpq.br/7249897840870537</a>	Atua em processos de separação e concentração com ênfase em extrações energéticas ou assistidas e tecnologia de membranas.
Dra. Elisa Helena da Rocha Ferreira Contato: <a href="mailto:elisahelenarocha@gmail.com">elisahelenarocha@gmail.com</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/2470218296037249">http://lattes.cnpq.br/2470218296037249</a>	Atua em probióticos e bioconservação, processamento por alta pressão e tratamento térmico, cinética de inativação microbiana e gestão e controle de qualidade na indústria de alimentos.
Dr. Otniel Freitas Silva Contato: <a href="mailto:otniel.freitas@embrapa.br">otniel.freitas@embrapa.br</a>	02	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0672065633847384">http://lattes.cnpq.br/0672065633847384</a>	Qualidade, segurança e inocuidade das cadeias agro-alimentares, atuando principalmente nos seguintes temas: castanha-do-Brasil, café, frutos tropicais, fungos e micotoxinas, patologia pós-colheita e segurança de alimentos.
Dr. José Luis Ramirez Ascheri Contato: <a href="mailto:jose.ascheri@embrapa.br">jose.ascheri@embrapa.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/8919943218827531">http://lattes.cnpq.br/8919943218827531</a>	Atua na área de Tecnologia de Grãos e Amiláceos com ênfase a Tecnologia de Extrusão.
Dr. Amauri Rosenthal Contato: <a href="mailto:amauri.rosenthal@embrapa.br">amauri.rosenthal@embrapa.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/3295322907355021">http://lattes.cnpq.br/3295322907355021</a>	Atua em Processamento Térmico e Tecnologias Inovadoras na Produção de Alimentos com ênfase em Tecnologia de Alta Pressão.
Dra. Maria Ivone M J Barbosa Contato: <a href="mailto:mbarbosa@ufrj.br">mbarbosa@ufrj.br</a>	01	Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/3609445478725882">http://lattes.cnpq.br/3609445478725882</a>	Propriedades nutricionais e funcionais de farinhas e biomassas de frutas e olerícolas orgânicas e aplicação em produtos alimentícios
<b>Total</b>	<b>13</b>	-	-

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**6.1. Comissão de seleção:**

A seleção será realizada por Comissão de Seleção composta pelos(as) 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\***

<b>Membro</b>	<b>Instituição</b>
Dr. Amauri Rosenthal	EMBRAPA
Dr. André von Randow de Assis	UFRRJ
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Cavalho	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
Dra. Nathália Ramos de Melo	UFF
Dr. Ormino 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(as) estrangeiros(as) 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 que se responsabilizará por qualquer falha de conexão (de sua parte) que inviabilize a aplicação e resulte em eliminação no processo seletivo.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

O presente processo será dividido em 4 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(a) candidato(a). Candidatos(as) que não cumprirem esse requisito terão sua inscrição indeferida pela Comissão de Seleção.
- ii. Análise do CV Lattes: esta etapa **tem caráter classificatório**. O *Curriculum vitae* (CV) do(a) candidato(a), 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.
- iii. Avaliação Oral (AO) (máximo 10 pontos): etapa de caráter eliminatório na qual o(a) candidato(a) responderá a perguntas para a banca de seleção sobre temas relacionados à carta de intenção e seu plano de ingresso, interesses e motivações para ingresso no Curso. Espera-se que, durante a avaliação oral, o(a) candidato(a) 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 doutorado com suas atividades profissionais. Nesta fase, o(a) candidato(a) deverá obter nota igual ou superior a 6,0 pontos (seis pontos). Candidatos(as) com nota inferior a 6,0 serão eliminados.
- iv. Prova Escrita (PE): etapa de caráter eliminatório composta por questões objetivas e por uma redação.
  - a) No dia da prova escrita, o(a) candidato(a) 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(a) candidato(a) 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**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:

$$\text{Nota Final} = (A_{ii} \times 0,2) + (A_{iii} \times 0,4) + (A_{iv} \times 0,4)$$

Onde:

$A_{ii}$  = resultado do CV Lattes.

$A_{iii}$  = resultado da avaliação oral.

$A_{iv}$  = resultado da prova escrita.

Os(as) candidatos(as) serão classificados para a matrícula em ordem decrescente até atingir o número de vagas disponíveis. Candidatos(as) aprovados(as) 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**

<b>Atividade</b>	<b>Data/Período</b>
Inscrições	19/01 a 17/02
Homologação das inscrições	22/02
Recurso da Homologação das inscrições	22 e 23/02
Análise e resultado do Recurso da Homologação	24/02
Prova Escrita	27/02
Resultado da Prova Escrita	01/03



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

Recursos sobre o resultado da Prova Escrita	01 e 02/03
Análise dos Recursos da Prova Escrita	02/03
Resultado dos Recursos Prova Escrita	03/03
Análise dos documentos e Currículo	01/03
Resultado da Análise de documentos e Currículo	01/03
Recurso da Análise de documentos e Currículo	01 e 02/03
Análise dos Recursos da Análise de documentos e Currículo	02/03
Resultado dos Recursos dessa etapa	03/03
Avaliação Oral	06/03
Resultado da Avaliação Oral	06/03
Recurso da Avaliação Oral	07/03
Análise e resultado do Recurso da Avaliação Oral	08/03
Avaliação dos candidatos pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso*	02 a 04/03/2023
Divulgação do parecer da Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	07/03/2023
Solicitação da interposição de Recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	08/03/2023
Análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação e Multiprofissional	09 e 10/03/2023
Divulgação do resultado da análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	11/03/2023
Resultado Final	08/03
Recurso Final	08 e 09/03
Análise Recurso Final	10/03
Resultado dos recursos	11/03
Matrícula (previsão)	13/03



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

(\*) a data e horária das entrevistas serão informadas com antecedência. As atividades poderão ocorrer das 8:00 às 17:00 h com intervalo de duas horas para o almoço.

O início das aulas está previsto para ocorrer em 13 de março de 2023, 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(as) candidatos(as) selecionados(as) para o curso de Doutorado Acadêmico será realizada via sistema acadêmico pela Secretaria do Programa, devendo o(a) candidato(a) 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.

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

No ato da matrícula, o candidato deverá apresentar os documentos originais solicitados no item 5.1

## **10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

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(a) orientador(a), 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***



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
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 Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, em caso de aprovação no processo seletivo para o curso de Doutorado do(a) candidato(a):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ,  
comprometo-me a orientá-lo(a) dentro das linhas do programa em que atuo e asseguro as condições materiais para tal.

Declaro ainda que o(a) argui sobre sua trajetória acadêmica e profissional e se havia alguma informação relevante que pudesse comprometer o andamento de seu trabalho dentro do grupo de pesquisa em que atuo.

Seropédica-RJ, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do 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.*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA  
ANEXO 2

**AUTODECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL**

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

**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 civil nº \_\_\_\_\_,  
órgão expedidor \_\_\_\_\_, e CPF nº \_\_\_\_\_,  
declaro-me: [ ] Preto(a); [ ] Pardo(a); [ ] Indígena:

\_\_\_\_\_ (Informar a comunidade indígena), e opto por  
concorrer às vagas reservadas no processo seletivo do Programa de Pós-Graduação em Ciência e  
Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Declaro, ainda, os seguintes motivos que justificam minha autodeclaração (descreva quais  
motivos levam você a se identificar como preto, pardo ou indígena - Preenchimento obrigatório):

---

---

---

---

---

---

Eu, abaixo assinado e identificado, declaro ser verdadeira a informação prestada acima.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2023.  
(município) (dia) (mês)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) candidato (a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
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  
Comunidade \_\_\_\_\_,  
localizada em \_\_\_\_\_,  
no estado \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, declaramos  
para os devidos fins de direito que o (a) estudante: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, nascido (a) em  
\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, é INDÍGENA, residente nesta comunidade, mantendo laços familiares, sociais e  
culturais com a referida comunidade.

Declaramos ser verdadeira a informação prestada acima.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.  
(município) (dia) (mês)

Assinatura de Liderança

Nome: \_\_\_\_\_

CPF nº \_\_\_\_\_

Contato: \_\_\_\_\_

Assinatura de Liderança

Nome: \_\_\_\_\_

CPF nº \_\_\_\_\_

Contato: \_\_\_\_\_

Assinatura de Liderança

Nome: \_\_\_\_\_

CPF nº \_\_\_\_\_

Contato: \_\_\_\_\_



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA  
ANEXO 4

## AUTODECLARAÇÃO PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Eu, \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declaro, para o fim específico de atender ao Edital de seleção para o curso de \_\_\_\_\_ do **Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos** da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, que estou apto(a) a concorrer à vaga destinada à Pessoa com Deficiência e que esta declaração está em conformidade com a legislação vigente e as diretrizes da Deliberação nº 270/2021 do CEPE da UFRRJ. Estou ciente de que, se for detectada falsidade na declaração, estarei sujeito às penalidades previstas em lei.  
Declaro que possuo a(s) seguinte(s) deficiência(s):

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

O laudo médico que acompanha esta autodeclaração atesta a espécie e o grau da deficiência, bem como informa detalhes sobre minhas limitações funcionais no desempenho de atividades.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2023.  
(município) (dia) (mês)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) candidato (a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
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 fim específico de concorrer no processo seletivo para ingresso no curso de \_\_\_\_\_ do **Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos** da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, venho requerer condições especiais especificadas abaixo para a participação no processo seletivo:

- a. Ampliação de tela;
- b. Prova em braile;
- c. Ledor e transcritor;
- d. Prova ampliada com fonte de tamanho \_\_\_\_\_;
- e. Computador com leitor de telas de uso livre (Exemplos: NVDA, DOSVOX, etc);
- f. Computador para provas discursivas;
- g. Mesa e cadeiras separadas;
- h. Mesa para usuário de cadeira de rodas;
- i. Sala de fácil acesso;
- j. Intérprete de Libras;
- m. Sala separada para a realização da prova com ledor;
- o. Outros (especificar e justificar):

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2023.  
(município) (dia) (mês)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) candidato (a)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**ANEXO 6**

**Indicadores de produção (candidato ao doutorado) – Período a partir de 2018.**

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE**  
**JANEIRO**  
**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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE  
JANEIRO  
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.