



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DE ALIMENTOS

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 - CEP: 29.500-000 - Alegre - ES  
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pctaufes@yahoo.com.br

## EDITAL Nº 009/2013- PCTA

### 1. Informações gerais

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Federal do Espírito Santo, torna público o edital de inscrição e seleção do curso de **Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos** para o primeiro semestre letivo de 2014.

O Programa é recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), tendo sido atribuído o conceito 3.

Este Programa, por meio do curso de Mestrado, tem por objetivo o desenvolvimento da ciência e de tecnologias aplicadas ao desenvolvimento, processamento, conservação, embalagem, distribuição, qualidade e consumo de alimentos.

Os projetos de pesquisa desenvolvidos pelos estudantes deverão enquadrar nas seguintes linhas de pesquisa:

- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
- Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal; ou
- Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada.

O programa poderá oferecer bolsas em função da disponibilidade; e segundo critérios estabelecidos pela Coordenação do Programa.

### 2. Da inscrição

2.1. Estão habilitados à inscrição todos os portadores de títulos de Graduação nas áreas de Ciências Agrárias, Ciências Exatas, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde e áreas afins.

2.2. As inscrições deverão ser realizadas no período de **14 de outubro a 18 de novembro de 2013**.

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

- Requerimento de inscrição em formulário específico disponível em <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/>;
- Currículo Lattes (modelo CNPq) contendo documentação comprobatória em anexo;
- Fotocópias do histórico escolar de graduação e do diploma de graduação, ou atestado de conclusão de curso, ou declaração de concluinte;
- Plano de Trabalho do candidato, indicando seu interesse pelo curso e a área de atuação pretendida (disponível em <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/>);
- Carta de recomendação de 2 (duas) pessoas ligadas à formação acadêmica ou às atividades profissionais do candidato (disponível em <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/>);

2.4. Não será aceita inscrição com documentação incompleta.

2.5. Os documentos relacionados em 2.3 devem ser:

- a) Entregues pelo candidato, ou por seu representante legal, na Secretaria do PCTA, no Prédio de Nutrição e Engenharia de Alimentos - 2º andar - Campus da UFES em Alegre, Alto Universitário, s/n, Alegre – ES, nos horários de 08:30 às 11:30 horas e de 14:00 às 16:30 horas; ou
- b) Enviados por meio de Sedex – Encomenda Expressa, da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos (ECT), endereçada ao **Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PCTA**, no Prédio de Nutrição e Engenharia de Alimentos - 2º andar - Alto Universitário, s/n, Cx. Postal 16, Alegre – ES, - CEP. 29.500-000, aos cuidados de Antonio Raimundo de Paula, desde que seja postada até o último dia do período de inscrição. O candidato que usar esse recurso deverá entrar em contato com Programa para confirmar o recebimento da documentação, pelo telefone: (28) 3552-8719.

2.6. As informações fornecidas nos documentos listados no item 2.3 serão de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Instituição a prerrogativa de excluir do processo seletivo aquele que não tiver formação nas áreas indicadas no item 2.1. Como também, poderá ser excluído o candidato que não preencher os formulários de forma completa e legível e, ou, que fornecer dados comprovadamente inverídicos.

### 3. Da Seleção

3.1. A seleção constará das seguintes avaliações:

- a) Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos, de caráter eliminatório com nota mínima igual a 60%, peso 2;

b) Análise do currículo, peso 2; e

c) Entrevista, realizada pela comissão de seleção do programa, no esquema de diálogo sequencial, tendo por temática: o plano de trabalho, a motivação e disponibilidade de tempo, o *Curriculum Vitae* e questões técnicas, peso 1.

3.2. O exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos dar-se-á por meio de prova com até 10 (dez) questões abertas, abrangendo os seguintes temas:

- Análise de alimentos / bromatologia;
- Análise sensorial de alimentos;
- Balanço macroscópico de massa e energia no processamento de alimentos;
- Conservação de alimentos;
- Estatística básica e experimental;
- Interpretação de texto técnico em inglês com temática em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Microbiologia e higiene de alimentos;
- Processamento de alimentos;
- Química e bioquímica de alimentos; e
- Valor nutricional e funcional de alimentos.

3.3. Cronograma do processo de seleção:

- Dia 14 de outubro de 2013 - Publicação do Edital - Processo Seletivo 2014-1;
- De 14 de outubro a 18 novembro de 2013 - Inscrições para seleção;
- Dia 25 de novembro de 2013; das 8:00 às 12:00 horas - Exame de conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Dias 26 e 27 de novembro de 2013 - Entrevista; e
- Dia 02 de dezembro de 2013 - Publicação do Resultado Final da Seleção.

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

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

3.6. O programa dispõe de até **07 (sete) vagas** a serem preenchidas:

- a) segundo a ordem de classificação obtida nas avaliações listadas no item 3, com rendimento maior ou igual a 70%; e
- b) conforme a disponibilidade de orientadores segundo o tema definido pelo candidato em seu Plano de Trabalho.

3.7. Os candidatos não selecionados poderão providenciar a retirada de seus documentos na Secretaria do Programa, até 30 (trinta) dias após a divulgação dos resultados finais, e, ao término desse prazo, os documentos serão enviados para reciclagem.

#### 4. Das disposições gerais

4.1. Informações poderão ser obtidas na Secretaria do Programa do PCTA – no Prédio de Nutrição e Engenharia de Alimentos - 2º andar, no campus da UFES em Alegre-ES, nos horários de 08:30 às 11:30 horas e de 14:00 às 16:30 horas, Alto Universitário, s/n, Alegre – ES, ou pelo sitio: <http://www.cienciaetecnologiadealimentos.ufes.br/>); ou pelo (28) 3552-8719.

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

4.3 Acarretará na exclusão do candidato do Processo Seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a burla ou a tentativa de burla de quaisquer das normas definidas neste Edital, ou nos comunicados correspondentes, bem como, o tratamento incorreto e, ou, descortês a qualquer pessoa envolvida neste Processo Seletivo.

4.4 O candidato deverá manter o seu endereço atualizado, na Secretaria do Programa, enquanto estiver participando do Processo de Seletivo.

4.5. O prazo para interposição de recurso ao Processo Seletivo será de 48 (quarenta e oito) horas, contadas em dias úteis, a partir do horário de divulgação do resultado final, devendo o recurso ser encaminhado à Coordenação do Programa.

4.6. Os casos omissos no presente edital serão apreciados pelo Colegiado do Programa.

Publique-se.

Alegre-ES, 14 de outubro de 2013.

Profª. Raquel Vieira de Carvalho  
Coordenadora do PCTA

**BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:**

- ARAÚJO, J. M. Química de Alimentos – Teoria e Prática. Editora UFV, 3ª. Ed., 2006.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela, 3ª.ed., 2003.
- CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª ed. Revista. Editora Unicamp, 2007.
- COSTA, N. M. B, PELÚZIO, M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Editora Artmed, 4ª. ed., 2010.
- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007.
- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípio e prática. 2ª edição. Porto Alegre – RS. Editora Artmed. 2006. 602 p.
- FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas. 1996. 318p.
- JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos, 2005, 6ª edição, editora Artmed.
- MAHAN, L. K., ESCOTT-STUMP, S. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 11ª edição, 2005.
- MINIM, V.P.R. (Ed.). Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 3ª.ed., 2013.
- ORDÓÑEZ. J. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Vol.2. Editora Artmed: 2005
- GEANKOPLIS, C.J. Transport Processes and Separation Process Principles. New York: Prentice Hall. 1026p. 2003.
- IBARZ, A., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. Unit Operations in Food Engineering. New York: CRC Press, 873p. 2003.