

Edital n ° 13/2019

Inscrições em Disciplinas Isoladas (Aluno Especial)

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Mestrado e Doutorado) desta Universidade, ouvido o Colegiado, e havendo vagas, TORNA PÚBLICA a divulgação dos horários e inscrições para disciplinas isoladas para o segundo semestre do corrente ano, nos dias 07 a 09 de agosto de 2019, conforme regimento (Resolução CEPE N° 035, de 21 de novembro de 2017):

Art. 22 Os discentes poderão participar do PPG-CTA, nas seguintes condições:

...

II - ALUNO ESPECIAL: aquele que já concluiu o curso de graduação ou que está no último ano do curso de graduação, que participou ou não do processo seletivo, o qual poderá ser matriculado em disciplinas isoladas, de acordo com o estabelecido no Edital de Inscrição e Seleção.

Disciplinas/Carga Horária/Docentes

Cada candidato poderá cursar até duas disciplinas de 30h ou uma disciplina de 60h por semestre. No formulário de inscrição (Anexo I) elencar três disciplinas em ordem de interesse.

- **Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Redação de Artigos Científicos I e II** (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Prof.^a Aline Alberti (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

- **Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Desenvolvimento e Aplicação de Polímeros Biodegradáveis** (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Prof.^a Juliana Bonametti - aula nas sextas feiras das 09/08; 16/08; 23/08; 30/08; 06/09; 13/09 e 20/09/2019 (Sexta-feira das 13:30 as 17:30h), **Bloco M**.

- **Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Produção de Cerveja I e II** (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Prof. Luiz Gustavo Lacerda (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

- **Inovações Tecnológicas em Frutas e Hortaliças** - (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Prof. Alessandro Nogueira (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

- **Química de Alimentos** - (até cinco vagas) - 60h (4 créditos) - Profa. Renata Dinnies Santos Salem (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

- **Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Análise Sensorial de Alimentos I e II** - (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Profa. Deise Rosana Silva Simões (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

- **Valorização de Subprodutos Agroindustriais** - (até cinco vagas) - 30h (2 créditos) - Profa. Ana Claudia Barana (datas e horários no anexo II)- salas CIPP.

A documentação necessária compreende:

- Ficha de inscrição (anexo) preenchida e assinada (listar as disciplinas a serem cursadas, em ordem de preferência);
- Cópia da Carteira de Identidade – RG;
- Cópia do CPF;
- Cópia do Diploma de Graduação.

A documentação e o formulário deverão ser encaminhados para o seguinte e-mail: **mescta@uepg.br**

Obs: (1) **Após selecionado (divulgação do resultado final em edital)**, fazer depósito referente à taxa de inscrição de R\$ 130,00 (cento e trinta reais), na conta da UEPG no Banco do Brasil (01.0030.2.10.597-x) e trazer o comprovante até o dia 15/03/2018.

(2) Estarão isentos do pagamento da taxa de inscrição:

- a) Alunos devidamente matriculados em outros Programas de Pós-Graduação da UEPG (estes devem anexar à documentação, cópia do comprovante de matrícula);
- b) funcionários da Instituição.
- c) candidatos que participaram do último processo seletivo deste Programa de Pós-Graduação (Editais 22 e 23/2018)

Ponta Grossa, 03 de agosto de 2019.

Prof. Dr. Alessandro Nogueira
Coordenador

ANEXO I

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
SECRETARIA ACADÊMICA *STRICTO SENSU*

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

- () MESTRADO
() DOUTORADO

DISCIPLINA ISOLADA

NOME DO CANDIDATO(A):					
FILIAÇÃO:	PAI:				
	MÃE:				
DATA DO NASCIMENTO:		LOCAL:		NACIONALIDADE:	
TÍTULO DE ELEITOR			CARTEIRA DE IDENTIDADE		C.P.F.
Número:	Zona	Seção	Número:	UF:	
ENDEREÇO RESIDENCIAL:					
CIDADE:			ESTADO:		CEP:
FONE:			E-MAIL:		
CURSO DE GRADUAÇÃO:					
ESTABELECIMENTO:				ANO DE CONCLUSÃO:	

Eu, abaixo assinado(a), interessado(a) em enriquecer o currículo, venho mui respeitosamente, requerer a Vossa senhoria matrícula pelo regime de DISCIPLINA ISOLADA, para o:..... semestre do ano de 20___, na(s) seguintes(s) disciplina(s):

DISCIPLINA	CRÉDITOS	HORAS

Informo que:

- () Não cursei disciplina(s) isolada(s) anteriormente na UEPG;
() Já cursei a(s) seguinte(s) disciplina(s) como isolada(s) na UEPG;

NOME DA DISCIPLINA	PERTENCENTE AO CURSO

Ponta Grossa, ___/___/___

(assinatura)

ANEXO II

Nos quadros estão os encontros presenciais, porém os professores irão realizar atividades extra-classe como visitas, aulas a distância e trabalhos para fechar a carga horária de cada disciplina.

Agosto – horário	Quinta-feira (15/08)	Sexta-feira (16/08)	Sábado (17/08)
8:00-10:00	Seminários I e II	Redação de artigos I e II	Química de Alimentos
10:00-12:00	Redação de artigos I e II	Redação de artigos I e II	Química de Alimentos
Almoço 12:00-13:00			
13:00-15:00	Produção de Cerveja I e II	Química de Alimentos	An. Sensorial de Alim. I e II
15:00-17:00	Produção de Cerveja I e II	Química de Alimentos	An. Sensorial de Alim. I e II
Janta 17:00-18:30			-
18:30-20:30	Inov. em frutas e hortaliças	Valorização de subprodutos	-
20:30-22:30	Inov. em frutas e hortaliças	Valorização de subprodutos	-

Setembro – horário	Quinta-feira (12/09)	Sexta-feira (13/09)	Sábado (14/09)
8:00-10:00	Química de Alimentos	Seminários I e II	Química de Alimentos
10:00-12:00	Química de Alimentos	Seminários I e II	Química de Alimentos
Almoço 12:00-13:00			
13:00-15:00	Produção de Cerveja I e II	An. Sensorial de Alim. I e II	Inov. em frutas e hortaliças
15:00-17:00	Produção de Cerveja I e II	An. Sensorial de Alim. I e II	Inov. em frutas e hortaliças
Janta 17:00-18:30			-
18:30-20:30	Produção de Cerveja I e II	Valorização de subprodutos	-
20:30-22:30	Produção de Cerveja I e II	Valorização de subprodutos	-

Outubro – horário	Quinta-feira (17/10)	Sexta-feira (18/10)	Sábado (19/10)
8:00-10:00	Redação de artigos I e II	Seminários I e II	Química de Alimentos
10:00-12:00	Redação de artigos I e II	Seminários I e II	Química de Alimentos
Almoço 12:00-13:00			
13:00-15:00	Inov. em frutas e hortaliças	Química de Alimentos	An. Sensorial de Alim. I e II
15:00-17:00	Inov. em frutas e hortaliças	Química de Alimentos	An. Sensorial de Alim. I e II
Janta 17:00-18:30			-
18:30-20:30	Produção de Cerveja I e II	Valorização de sub-produtos	-
20:30-22:30	Produção de Cerveja I e II	Valorização de sub-produtos	-

Novembro – horário	Quinta-feira (21/11)	Sexta-feira (22/11)	Sábado (23/11)
8:00-10:00	Valorização de subprodutos	An. Sensorial de Alim. I e II	Inov. em frutas e hortaliças
10:00-12:00	Valorização de subprodutos	An. Sensorial de Alim. I e II	Inov. em frutas e hortaliças
Almoço 12:00-13:00			
13:00-15:00	Química de Alimentos	Química de Alimentos	Redação de artigos I e II
15:00-17:00	Química de Alimentos	Química de Alimentos	Redação de artigos I e II
Janta 17:00-18:30			-
18:30-20:30	Seminários I e II		-
20:30-22:30	Seminários I e II		-

Dezembro – horário	Quinta-feira (05/12)	Sexta-feira (06/12)	Sábado (07/12)
8:00-10:00	Química de Alimentos	Valorização de subprodutos	Inov. em frutas e hortaliças
10:00-12:00	Química de Alimentos	Valorização de subprodutos	Inov. em frutas e hortaliças
Almoço 12:00-13:00			
13:00-15:00	An. Sensorial de Alim. I e II	Redação de artigos I e II	Química de Alimentos
15:00-17:00	An. Sensorial de Alim. I e II	Redação de artigos I e II	Química de Alimentos
Janta 17:00-18:30			-
18:30-20:30	Produção de Cerveja I e II		-
20:30-22:30	Produção de Cerveja I e II		-

Atenciosamente,

Prof. Alessandro Nogueira
Coord. do PPG-CTA