

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**  
**Recomendado pela Capes - Conceito 4**

**EDITAL nº 19/2019**

INSCRIÇÃO E SELEÇÃO PARA O CURSO DE MESTRADO  
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
(1º semestre 2020- 1º semestre 2022)

O COORDENADOR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS no uso de suas atribuições legais, e considerando o contido na RESOLUÇÃO CEPE Nº 035, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2017, que estabelece o Regulamento do Programa,

**TORNA PÚBLICO**

O Processo de Inscrição e Seleção para o Curso de MESTRADO em Ciência e Tecnologia de Alimentos para o biênio 2020-2022 (1º semestre 2020- 1º semestre 2022)

**1. DO MESTRADO E DA DURAÇÃO DO CURSO**

Aprovado pela CAPES em 2002 e homologado pelo CNE (Port. MEC Nº 1077, de 31/09/2012, seção 1, p. 25), o Programa apresenta:

**1.1. OBJETIVOS**

- 1.1.1. Capacitar recursos humanos de alto nível visando contribuir com o desenvolvimento científico, tecnológico e industrial do País com impacto nos aspectos socioeconômicos;
- 1.1.2. Qualificar profissionais para a docência e pesquisa com disseminação de conhecimentos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- 1.1.3. Promover o desenvolvimento de pesquisas de interesse científico, tecnológico e industrial com ênfase em processos cooperativos e/ou multidisciplinares.

**1.2. ÁREA DE CONCENTRAÇÃO**

Ciência e Tecnologia de Alimentos

**1.3. LINHAS DE PESQUISA**

- 1.3.1. Avaliação Tecnológica de Matérias Primas;
- 1.3.2. Biotecnologia Aplicada a Alimentos;
- 1.3.3. Gestão da Qualidade em Agroindústria.

A duração máxima do Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos é de 24 meses, com 30 créditos a serem cumpridos. **As disciplinas serão ministradas de forma concentrada predominantemente em uma semana de cada mês, nas quintas-feiras e sextas-feiras (período diurno e noturno) e sábados (período diurno).**

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4**

## 2. DAS VAGAS

2.1. Serão ofertadas até 15 (quinze) vagas de acordo com as linhas de pesquisa do Programa:

LINHA 1: Avaliação Tecnológica de Matérias Primas LINHA 2: Biotecnologia Aplicada a Alimentos LINHA 3: Gestão da Qualidade em Agroindústria
Professores habilitados para orientar
Prof. Dr. Alessandro Nogueira Profª. Drª. Aline Alberti Profª. Drª. Ana Cláudia Barana Prof. Dr. Daniel Granato Prof. Dr. Egon Schnitzler Profª. Drª. Eliane Dalva Godoy Danesi Prof. Dr. Gilbert Bannach Prof. Dr. Ivo Mottin Demiate Profª. Drª. Juliana Bonametti Olivato Prof. Dr. Luiz Gustavo Lacerda Prof. Dr. Marcelo Lazzarotto Profª. Drª. Marina Tolentino Marinho Profª. Drª. Renata Dinnies Santos Salem Profª. Drª. Neiva Deliberali Rosso

## 3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. A inscrição para o Processo de Seleção ao Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será realizada **PESSOALMENTE** ou pelo CORREIO:

PERÍODO: De 10 de outubro a 13 de dezembro de 2019.

LOCAL: Secretaria Geral Pós-Graduação *Stricto sensu* - Bloco da Reitoria, Campus de Uvaranas – Sala 11, Telefone 3220 3150, Secretário Jonatas Michel Kuchnir

HORÁRIO: dias úteis, das 08:30 h às 11:30 h e das 13:30 h às 17:00 h (horário de Brasília)

Serão aceitas inscrições recebidas pelos Correios, via SEDEX, com carimbo de postagem no máximo até 13/12/2019, enviados para o seguinte endereço:

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA**

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Bloco CIPP – sala LP-118

Inscrição no processo de seleção do Curso de Mestrado

Avenida Carlos Cavalcanti, 4748 – Ponta Grossa PR – Campus Uvaranas

CEP: 84030-900

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**  
**Recomendado pela Capes - Conceito 4**

3.2. Documentos necessários para a inscrição:

- 3.2.1. Formulário de Inscrição (<https://sistemas.uepg.br/stricto/inscricao>) preenchido e impresso;
- 3.2.2. Duas (02) Fotos 3x4 coloridas e recentes;
- 3.2.3. Fotocópia autenticada da Certidão de Nascimento ou de Casamento;
- 3.2.4. Fotocópia autenticada da Carteira de Identidade (Atenção: não será aceito o documento de identidade onde se lê “não-alfabetizado” ou que não permita a conferência da assinatura ou a identificação fotográfica do candidato);
- 3.2.5. Fotocópia do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 3.2.6. Fotocópia do Título de Eleitor e comprovante de quitação eleitoral (comprovante da última votação);
- 3.2.7. Fotocópia de quitação com Serviço Militar (para homem);
- 3.2.8. Para candidatos estrangeiros, fotocópia autenticada do Passaporte com o Visto;
- 3.2.9. Fotocópia autenticada do Diploma da Graduação (a fotocópia deverá ser frente e verso na mesma folha) e Histórico escolar;
- 3.2.10. Currículo Lattes ATUALIZADO e DOCUMENTADO. O currículo deverá ser gerado pela Plataforma Lattes (<http://lattes.cnpq.br/>), com comprovantes dos últimos três (03) anos de produção;
- 3.2.11. Os portadores de título de graduação no exterior deverão entregar os documentos de validação no Brasil, salvo para aqueles candidatos oriundos de convênios e programas específicos;
- 3.2.12. Duas (02) cartas de recomendação com formato livre;
- 3.2.13. Comprovante do pagamento de inscrição.

3.3. O candidato com necessidades educacionais especiais que precisar de condições diferenciadas para realizar a prova deverá:

- 3.3.1. Preencher e assinar a Ficha para Pessoa com Necessidades Especiais, disponível no sistema de inscrições (<https://sistemas.uepg.br/stricto/inscricao>);
- 3.3.2. Entregar a ficha junto com os demais documentos exigidos no item 3.2, no ato da inscrição.

OBSERVAÇÃO: o pedido de Atendimento Especial será analisado pela Comissão do Processo de Seleção, que deferirá ou não a solicitação de condições especiais para realização da prova, obedecendo aos critérios de viabilidade e de razoabilidade.

3.4. A candidata que tiver necessidade de amamentar durante a realização da prova deverá:

- 3.4.1. Levar um acompanhante, que ficará em sala reservada para essa finalidade e será responsável pela guarda da criança;
- 3.4.2. Se retirar da sala de realização da prova somente acompanhada por fiscal que permanecerá com ela todo o tempo da amamentação, o qual não poderá ultrapassar 30 (trinta) minutos.

OBSERVAÇÃO: a candidata lactante que não levar acompanhante não poderá realizar a prova.

3.5. DA TAXA DE INSCRIÇÃO

A taxa de inscrição no valor de R\$ 130,00 (cento e trinta reais), deverá ser recolhida via boleto bancário, disponível no sistema de inscrições (<https://sistemas.uepg.br/stricto/inscricao>), até a data do vencimento em qualquer agência bancária, conforme especificações constantes do boleto, sendo que em nenhuma

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4**

hipótese haverá restituição da mesma. O comprovante de pagamento deverá ser entregue no ato da inscrição, junto com os documentos exigidos no item 3.2.

**3.6. DA HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES**

3.6.1. Haverá análise prévia do pedido de inscrição e somente será homologada a que atender aos critérios e exigências estabelecidos neste Edital.

3.6.2. A homologação da inscrição será divulgada até o dia 20 de dezembro de 2019, na página do Programa de Pós-Graduação em <http://pitangui.uepg.br/proresp/ppgcta/>

**3.7. DO PROCESSO DE SELEÇÃO**

3.7.1. Participará do processo de seleção somente o candidato cuja inscrição for homologada.

3.7.2. Para a execução deste Edital, o PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos, constituirá Comissão composta por professores designados pelo Colegiado do PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

**3.8. ETAPAS DO CALENDÁRIO DO PROCESSO DE SELEÇÃO**

ETAPAS	DESCRIÇÃO	LOCAL	PERÍODO
1ª	Inscrição **	Secretária Geral da Pós Graduação <i>Stricto sensu</i> Sala 11, Bloco da Reitoria, Campus Uvaranas	Início: 10/10/2019 Término: 13/12/2019
2ª	Edital de homologação das inscrições (etapa eliminatória)	Página PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Até 20/12/2019
	Período para recursos	Protocolo Geral da UEPG	Até dois (02) dias úteis após a divulgação da homologação das inscrições
3ª	Prova escrita (etapa eliminatória e classificatória) Nota mínima: 5,0 (cinco inteiros) do total possível de 10,0 (dez) pontos.	Sala ETLQueijos, Bloco CIPP/CTA, Campus Uvaranas	03/02/2020 Início: 13:30 h Duração: três (03) horas
4ª	Análise do Currículo (etapa classificatória)	Sala LP118, CIPP, Campus Uvaranas	05/02/2020
5ª	Resultado final	Página PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Até 14/02/2020
	Período para recursos	Protocolo Geral da UEPG	Até dois (02) dias úteis após a divulgação do resultado final

**4. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA CADA ETAPA**

## Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos Recomendado pela Capes - Conceito 4

- 4.1. Homologação das inscrições e sua divulgação: os documentos das inscrições serão avaliados, e somente serão homologadas as que atenderem aos critérios e exigências estabelecidos neste Edital.
- 4.2. Análise do Currículo: a análise do currículo tem caráter classificatório, será feita pela comissão de seleção, que os pontuará segundo tabela apresentada no Anexo I.
- 4.3. Prova Escrita: terá valor total de dez (10,0) pontos possíveis e será aplicada segundo um instrumento de avaliação elaborado de acordo com temas e bibliografia indicados no Anexo II, a qual exigirá respostas descritivas. A prova escrita terá duração de três horas e tem caráter eliminatório (nota mínima 5,0) e classificatório. Cada candidato deve levar caneta esferográfica de escrita de cor preta ou azul, lápis/ lapiseira, borracha e calculadora não programável. Não será permitido o empréstimo de materiais e uso de celulares durante esta etapa.
- 4.4. A nota final do processo de seleção deverá ser superior a 5,0 (caráter eliminatório) e será calculada a partir das duas notas obtidas nas etapas “Análise do Currículo” (peso 4), “Prova Escrita” (peso 6).

### 5. DOS RESULTADOS E RECURSOS

- 5.1. O resultado de cada uma das etapas será afixado nos murais do PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos e divulgado na página <http://pitangui.uepg.br/propesp/ppgcta/>;
- 5.2. Será admitido recurso aos resultados:
  - 5.2.1. O recurso deverá ser interposto e protocolado no Protocolo Geral da UEPG, e encaminhado ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data da divulgação do resultado de cada etapa, conforme item 3.8 deste edital;
  - 5.2.2. O recurso deverá ser individual, devidamente fundamentado, em modelo de ofício simples, estar digitado com as seguintes informações essenciais: etapa do processo de seleção para ingresso ao Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, à qual o recurso se refere, nome do candidato, número do documento de Identidade, número do CPF, endereço, e-mail, número de telefone, exposição do questionamento e assinatura do candidato;
  - 5.2.3. O recurso interposto pelo candidato deverá ser claro, consistente e objetivo em seu pleito. Recurso inconsistente ou intempestivo será indeferido;
  - 5.2.4. Admitir-se-á um único recurso por candidato, para cada fase específica;
  - 5.2.5. Caso haja procedência de recurso interposto dentro das especificações, poderá, eventualmente, alterar-se a classificação inicial obtida pelo candidato para uma classificação superior ou inferior ou, ainda, poderá acarretar a desclassificação do candidato que não obtiver nota mínima exigida para aprovação;
  - 5.2.6. A resposta ao recurso interposto será disponibilizada ao candidato na Secretaria do Programa;
  - 5.2.7. A interposição de recurso não cessa o regular andamento do cronograma da Seleção.

### 6. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 6.1. Ao candidato que omitir, fraudar e/ou falsificar informações em quaisquer das etapas deste Processo de Seleção, impor-se-á a sua eliminação neste certame, por meio de edital da comissão de seleção do PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos, divulgado na página <http://pitangui.uepg.br/propesp/ppgcta/>;

**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4**

- 6.2. O candidato deverá comparecer à prova munido de documento de identificação oficial com foto;
- 6.3. Estará impossibilitado de realizar a prova o candidato que chegar após o horário de início estabelecido neste Edital;
- 6.4. O não comparecimento em quaisquer das etapas da seleção implicará na eliminação do candidato;
- 6.5. Junto com o resultado final do processo de seleção serão divulgados os procedimentos necessários para a realização da matrícula dos candidatos aprovados;
- 6.6. O curso funcionará em tempo integral, podendo haver atividades pelo turno da manhã, tarde e noite;
- 6.7. A concessão de bolsa de estudo estará condicionada à disponibilidade de quota anual das agências de fomento;
- 6.8. Os casos omissos serão avaliados em primeira instância pela Comissão do Processo de Seleção e, em segunda instância, pelo Colegiado do PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Ponta Grossa, 10 de outubro de 2019.

Prof. Dr. Alessandro Nogueira  
Coordenador do Programa de Pós-Graduação  
em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

ANEXO I

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DE CURRÍCULO

Discriminação	Qualis/CAPES*	Pontuação	Quantidade	Limite	Total	
<b>Produção/Atividades científicas</b>						
Artigos publicados	A1	10,0		Máximo de 45 pontos nesta seção		
	A2	8,5				
	B1	7,0				
	B2	5,5				
	B3	4,0				
	B4	2,5				
	B5	1,0				
	C	0,5				
Artigos aceitos	A1	5,0				
	A2	4,3				
	B1	3,5				
	B2	2,8				
	B3	2,0				
	B4	1,3				
	B5	0,5				
	C	0,3				
Livro científico publicado (Autor ou Organizador), com ISBN, revisado por pares (na área de C&T de Alimentos)		10,0		Máximo 30 pontos nesta seção		
Capítulo de livro publicado, com ISBN, revisado por pares (na área de C&T de Alimentos)		5,0				
Livro científico aceito p/ publicação publicado (Autor ou Organizador), com ISBN, revisado por pares (na área de C&T de Alimentos)		5,0				
Capítulo de livro aceito p/ publicação, com ISBN, revisado por pares (na área de C&T de Alimentos)		2,5				
Livro científico publicado (Autor ou Organizador), com ISBN (na área de C&T de Alimentos)		2,0				
Capítulo de livro publicado, com ISBN (na área de C&T de Alimentos)		1,0				
Livro científico aceito p/ publicação publicado (Autor ou Organizador), com ISBN (na área de C&T de Alimentos)		1,0				
Capítulo de livro aceito p/ publicação, com ISBN (na área de C&T de Alimentos)		0,5				
Patente depositada (membro de equipe)		5,0				
Participação em projeto de iniciação científica ou iniciação tecnológica (PIBIC/BIC/PIBITI), com bolsa de agência de fomento		5,0 /ano				

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Recomendado pela Capes - Conceito 4

Participação em projeto de iniciação científica ou iniciação tecnológica (PIBIC/BIC/PIBITI), sem bolsa de agência de fomento	2,5 /ano			
Participação em programa de Educação Tutorial (PET)	2,0/ano			
Resumos expandidos publicados em anais de congressos	3,0			
Resumos publicados em anais de congressos	2,0			
Trabalhos completos publicados em anais de congressos	0,5			
<b>Atividades de docência</b>				
Participação em Banca de Trabalho de Conclusão de Curso (máximo 5)	2,0		Máximo 20 pontos nesta seção	
Orientação ou Co-orientação de Iniciação Científica	5,0 (orientação); 2,5 (co-orientação)			
Palestra/Curso proferidos	5,0 /atividade			
Experiência didática	5,0 /ano			
<b>Especializações</b>				
Especialização/MBA ( <i>lato sensu</i> ) em áreas afins	5,0/curso		Máximo 5 pontos nesta seção	
<b>Total</b>				

\*Qualis "Ciência de Alimentos" vigente na época da avaliação



**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos**  
**Recomendado pela Capes - Conceito 4**

ANEXO II

Temas selecionados para a prova escrita

- Equilíbrio Químico, Soluções, Estequiometria de Reações.
- Funções e Reações Orgânicas.
- Princípios gerais e estrutura de Carboidratos, Lipídios e Proteínas.
- Aspectos gerais de Enzimas.
- Microbiologia Aplicada.

BIBLIOGRAFIA

1. FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2a ed., Zaragoza: Acríbia, 2000.
2. LEHNINGER, A.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica. 2ª ed.; São Paulo: Sarvier, 2000.
3. MORRISON, R.; BOYD, R. Química Orgânica. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996.
4. RUSSEL, J. B. Química Geral. São Paulo: McGraw-Hill, 1982.
5. STRYER, L. Bioquímica. 4a ed.; Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1996.
6. MELO FRANCO, B. D. G; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. Atheneu. Rio de Janeiro, 2006.
7. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Artmed, 2002.