

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

EDITAL Nº 18/2022

INSCRIÇÃO E SELEÇÃO PARA O CURSO DE
DOUTORADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
(1º semestre 2023 - 1º semestre 2027)

O COORDENADOR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS no usode 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 DOUTORADO em Ciência e Tecnologia de Alimentos para oquadriênio 2023-2027 (1º semestre 2023 - 1º semestre 2027).

1. DO DOUTORADO E DA DURAÇÃO DO CURSO

Aprovado pela CAPES em julho de 2015, 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 deCiência e Tecnologia de Alimentos;
- 1.1.3. Promover o desenvolvimento de pesquisas de interesse científico, tecnológico e industrial com ênfaseem 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 Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos é de 48 meses, com 64 créditos a serem cumpridos. **As disciplinas serão ministradas de forma concentrada predominantemente em uma semana de cada mês, nas quartas-feiras, quintas-feiras e sextas-feiras (período diurno e noturno).**

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

2. DAS VAGAS

Serão ofertadas até 10 (dez) 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. Ana Cláudia Barana
Profª. Drª. Aline Alberti
Prof. Dr. Egon Schnitzler
Profª. Drª. Eliane Dalva Godoy Danesi
Prof. Dr. Gilbert Bannach
Prof. Dr. Ivo Mottin Demiate
Prof. Dr. Marcelo Lazzarotto
Profª Drª. Marina Tolentino Marinho
Profª Drª. Renata Dinnies Santos Salem

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. A inscrição para o Processo de Seleção ao Curso de Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será realizada via internet, pelo endereço <https://acad.apps.uepg.br/inicio>

PERÍODO: 04 de outubro de 2022 a 30 de novembro de 2022.

3.2. Documentos necessários para a inscrição (envio de documentos deverá ser efetuado via <https://acad.apps.uepg.br/inicio>):

- 3.2.1 Uma (01) Foto 3x4 colorida e recente;
- 3.2.2. Certidão de Nascimento ou de Casamento;
- 3.2.3. 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);
- 3.2.4. Fotocópia do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 3.2.5. Fotocópia do Título de Eleitor e comprovante de quitação eleitoral;
- 3.2.6. Fotocópia de quitação com Serviço Militar (para homem);
- 3.2.7. Para candidatos estrangeiros, fotocópia autenticada em cartório do Passaporte com o Visto;
- 3.2.8. Diploma da Graduação (frente e verso) e Histórico escolar;
- 3.2.9. Diploma de Mestrado (frente e verso) ou Ata de Defesa e Histórico Escolar ou documento de provável concluinte do mestrado, no qual a data de defesa deverá ocorrer antes do período de matrícula no doutorado;
- 3.2.10. Currículo Lattes ATUALIZADO e DOCUMENTADO, a falta de documentos comprobatórios não pontuará. O currículo deverá ser gerado pela Plataforma Lattes (<http://lattes.cnpq.br/>), **com comprovantes dos últimos cinco (05) anos (2018 a 2022) 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;
- 3.2.13. Duas (02) cartas de recomendação em formato específico (Anexo III); As cartas de recomendação devem ser encaminhadas por e-mail a secretária setorial de Pós-Graduação CIPP (sspg.cipp@uepg.br), A/C

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

Sra. Eliane Simão. Os demais documentos devem ser enviados via <https://acad.apps.uepg.br/inicio>.

3.2.15. O candidato com necessidades educacionais especiais que precisar de condições diferenciadas para realizar as provas deverá encaminhar e-mail a secretária setorial de Pós-Graduação CIPP (sspg.cipp@uepg.br), A/C Sra. Eliane Simão, solicitando formulário próprio.

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 das provas, obedecendo aos critérios de viabilidade e de razoabilidade.

3.2.15 A candidata que tiver necessidade de amamentar durante a realização das provas deverá:

3.2.16.1. Levar um acompanhante, que ficará em sala reservada para essa finalidade e será responsável pela guarda da criança;

3.2.16.2. Se retirar da sala de realização das provas 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 as provas.

3.3 DA HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES

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

3.3.2. A homologação da inscrição será divulgada até o dia 02 de dezembro de 2022, na página do Programa de Pós-Graduação em <https://www2.uepg.br/ppgcta/editais/>

3.4 DO PROCESSO DE SELEÇÃO

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

3.4.2. 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.

3.5 ETAPAS DO CALENDÁRIO DO PROCESSO DE SELEÇÃO

ETAPAS	DESCRIÇÃO	LOCAL	PERÍODO
1ª	Inscrição	Secretária Geral da Pós Graduação Stricto sensu sspg.cipp@uepg.br	Início: 04/10/2022
			Término: 30/11/2022
2ª	Edital de homologação das inscrições (etapa eliminatória)	Página PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Até 02/12/2022
	Período para recursos	Protocolo via Sistema SEI da UEPG	Até dois (02) dias úteis após a divulgação da homologação das inscrições
3ª	Prova escrita (etapa eliminatória e classificatória). Nota mínima: 6,0 (seis inteiros) do total possível de 10,0 (dez) pontos.	Anfiteatro do Bloco E (Engenharia Civil), Campus Uvaranas	07/12/2022 Início: 8:30 h Duração: três (03) horas
4ª	Análise do Currículo (etapa classificatória)	CIPP	08/12/2022
5ª	Resultado final	Página PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Até 14/12/2022
	Período para recursos	Protocolo via sistema SEI da UEPG	Até dois (02) dias úteis após a divulgação do resultado final

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

4 DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA CADA ETAPA

- 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 o pontuará segundo tabela apresentada no Anexo I..
- 4.3 Candidatos com formação em áreas correlatas: o histórico escolar passará por uma análise técnica pelo Colegiado do PPGCTA levando em consideração as disciplinas de formação em Ciência de Alimentos, como Química e/ou Bioquímica e/ou Biologia, as quais devem apresentar carga horária compatível com formação técnica na área de Ciência de Alimentos. Esta análise terá caráter eliminatório.
- 4.4 Prova Escrita: terá valor total de dez (10,0) pontos possíveis e será aplicada segundo um instrumento de avaliação elaborado de acordo com a bibliografia indicada no Anexo II, a qual exigirá respostas descritivas. A prova escrita terá duração de três horas e tem caráter eliminatório (nota mínima 6,0) e classificatório. Cada candidato deve levar caneta de escrita de cor preta ou azul, lápis/ lapiseira, borracha e calculadora não programável. Não será permitido o empréstimo de materiais e uso de celular durante esta etapa. As regras sanitárias que deverão ser seguidas em relação a pandemia do COVID-19 serão aquelas em vigência pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) na data da realização da prova. Entretanto, sugere-se que os candidatos realizem a prova com máscaras.
- 4.5 A nota final do processo de seleção deverá ser superior a 6,0 (caráter eliminatório) e será calculada a partir das duas notas obtidas nas etapas “Análise do Currículo” (peso 4) e “Prova Escrita” (peso 6).

5 DOS RESULTADOS E RECURSOS

- 5.1. O resultado de cada uma das etapas será divulgado na página <https://www2.uepg.br/ppgcta/editais/>
- 5.2. Será admitido recurso aos resultados:
- 5.2.1. O recurso deverá ser interposto e protocolado Via Sistema SEI 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 3.5 deste edital;
- 5.2.2. O recurso deverá ser individual, devidamente fundamentado, em modelo de ofício simples, protocolado via SEI da UEPG ao PPG-CTA, estar digitado com as seguintes informações essenciais: etapa do processo de seleção para ingresso ao Doutorado 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 no mesmo processo via SEI.;
- 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 <https://www2.uepg.br/ppgcta/editais/>;

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

- 6.2. Junto com o resultado final do processo de seleção serão divulgados os procedimentos necessários para a realização da matrícula dos candidatos aprovados;
- 6.3. O candidato deverá comparecer às provas munido de documento de identificação oficial com foto;
- 6.4. Estará impossibilitado de realizar as provas o candidato que chegar após os horários de início estabelecidos neste Edital;
- 6.5. O não comparecimento em quaisquer das etapas da seleção implicará a eliminação do candidato;
- 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 cota 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, 04 de outubro de 2022.

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- Doutorado

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DE CURRÍCULO

Discriminação	Qualis/CAPES*	Pontuação**	Quantidade	Limite	Total	
Dissertação de mestrado						
Na área de Ciência de Alimentos (CAPES) com artigo da dissertação publicado (primeiro autor)		100	-	-		
Na área de Ciência de Alimentos (CAPES)		50	-	-		
Em áreas afins com artigo da dissertação publicado (primeiro autor)		50				
Em áreas afins		20				
Outra área		0	-	-		
Produção/Atividades científicas						
Artigos publicados ou artigos aceitos com DOI (<i>disponíveis online</i>)	A1	20,0		Máximo de 65 pontos nesta seção		
	A2	16,0				
	B1	14,0				
	B2	11,0				
	B3	8,0				
	B4	5,0				
	B5	2,0				
	C	0,5				
Artigos aceitos	A1	10,0				
	A2	8,0				
	B1	7,0				
	B2	5,5				
	B3	4,0				
	B4	2,5				
	B5	1,0				
	C	0,0				
Livro científico publicado (Autor ou Organizador), com ISBN, revisado por pares ***		10,0		Máximo 20 pontos nesta seção		
Capítulo de livro publicado, com ISBN, revisado por pares ***		5,0				
Livro científico aceito p/ publicação (Autor ou Organizador), com ISBN, revisado por pares***		5,0				
Capítulo de livro aceito p/ publicação, com ISBN, revisado por pares***		2,5				
Livro científico publicado (Autor ou Organizador), com ISBN***		2,0				
Capítulo de livro publicado, com ISBN***		1,0				
Livro científico aceito p/ publicação (Autor ou Organizador), com ISBN ***		1,0				
Capítulo de livro aceito p/ publicação, com ISBN ***		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				
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 (máximo 5)		1,5				

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

Resumos publicados em anais de congressos (máximo 5)	1,0			
Trabalhos completos publicados em anais de congressos (máximo 5)	2,0			
Atividades de docência				
Participação em Banca de Trabalho de Conclusão de Curso (na área de C&T de Alimentos)	1,0		Máximo 10 pontos nesta seção	
Orientação ou Co-orientação de Iniciação Científica (na área de C&T de Alimentos)	5,0 (orientação); 2,5 (co-orientação)			
Palestra/Curso proferidos (na área de C&T de Alimentos)	2,5 /atividade			
Experiência didática ****	2,5 /ano			
Especializações/Experiência profissional na área de alimentos****				
Especialização/MBA (<i>lato sensu</i>) na área	5,0/curso		Máximo 5 pontos nesta seção	
Especialização/MBA (<i>lato sensu</i>) em áreas afins	2,5/curso			
Experiência profissional na área de alimentos	0,2/ano			
Total				
Total final (Dissertação + produção/atividades científicas)/2				

* Artigos publicados no Qualis "Ciência de Alimentos" vigente na época da avaliação. Além disso, o fator de impacto dos periódicos também poderá ser utilizado caso exista uma impossibilidade de uso do QUALIS;

**A pontuação será considerada se a produção e/ou atividade for na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos; Na ausência de documento que comprove a produção/atividade, a pontuação não será computada.

***Para livros e capítulos de livros, a idoneidade das editoras será considerada;

****Atividades que não precisam ser dos últimos 5 anos (atemporal).

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.

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

Anexo III
CARTA DE RECOMENDAÇÃO

Nível: () Mestrado
(...) Doutorado

1. Nome da(o) candidata(o): _____

2. Informações confidenciais sobre a(o) candidata(o):

a. Conheço a(o) candidata(o) desde _____ como:

() Aluna(o) de Graduação () Aluna(o) de Pós-Graduação
() Orientada(o) de IC () Outro: _____

b. Com relação a(o) candidata(o) fui seu:

() Professor em disciplina () Professor em várias disciplinas
() Professor orientador () Outra função: _____

3. Gostaríamos de saber a sua opinião sobre a(o) candidata(o) que deseja matricular-se no Mestrado ou Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos desta instituição. Esta informações de caráter confidencial, são necessárias para que possamos julgar a sua adequação, capacidade e iniciativa para estudos avançados e pesquisa científica. Em comparação com outros estudantes com os quais o senhor ou senhora esteve associado nos últimos anos, avalie a(o) candidata(o) nas seguintes categorias:

Características	Excelente (5% superior)	Bom (20% superior)	Médio (50% superior)	Abaixo da média	Não observado
Capacidade intelectual	()	()	()	()	()
Motivação para estudos avançados	()	()	()	()	()
Capacidade para trabalho individual	()	()	()	()	()
Facilidade de expressão escrita	()	()	()	()	()
Facilidade de expressão oral	()	()	()	()	()
Avaliação global	()	()	()	()	()

Nota: número de alunos no grupo de referência ().

4. O histórico escolar da(o) aluna(o) reflete adequadamente sua capacidade:

() Sim () Não, justifique por favor

5. Escreva abaixo a sua opinião sobre a adequação e a capacidade da(o) candidata(o) para estudos avançados e pesquisa científica, na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, fundamentando-a:

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

6. Recomendaria a aceitação da(o) candidata(o) em seu próprio programa de pós-graduação ?

() sem reservas

() definitivamente não

() com reservas (explique):

(...) não dispomos de curso comparável

Nome do Informante: _____

Instituição: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ CEP: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Ramal: _____

Assinatura do informante: _____

Por favor remeta esta carta de recomendação à

Universidade Estadual de Ponta Grossa
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Secretária Setorial de Pós-Graduação CIPP
e-mail: sspg.cipp@uepg.br