



EDITAL Nº 28/2016

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO CURSO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2016/2

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista a aprovação da Resolução CONSUP N. 42/2014, de 02 de junho de 2014, por meio da Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) e da Comissão de Processo Seletivo torna público a abertura do Processo de Seleção para preenchimento de vagas no curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para o 2º semestre de 2016.

1 CURSO

1.1 O Programa de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS tem por objetivo formar profissionais, em nível de mestrado, aptos a solucionarem problemas relativos ao sistema produtivo e com visão empreendedora na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, visando à inserção e a valorização no mundo do trabalho.

1.2 O curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS será sediado no *Campus Machado*.

1.3 As linhas de pesquisa do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos são: 1) Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios e 2) Gestão da Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos (detalhadas no Anexo I).

1.4 As aulas serão ministradas na sexta-feira nos turnos matutino, vespertino e noturno, e para a integralização do curso será necessário o cumprimento de no mínimo 48 (quarenta e oito) créditos.

1.5 A orientação e o desenvolvimento da dissertação serão agendados, posteriormente, com o orientador.

1.6 O prazo para conclusão do curso será de no máximo 2 (dois) anos.

2 PÚBLICO ALVO

2.1 O Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos é dirigido aos profissionais, direta ou indiretamente, ligados à área de alimentos. Todos os candidatos deverão ser portadores de diploma de graduação obtidos em cursos reconhecidos pelo MEC.

2.2 Por se tratar de um Programa de Mestrado Profissional, o candidato deverá, preferencialmente, atuar profissionalmente na área de pesquisa pretendida.

2.3 Excepcionalmente serão aceitos certificados de conclusão de curso para candidatos que não tiveram seus diplomas expedidos. Alunos que estão concluindo a graduação deverão confirmar tal condição no processo seletivo por meio da documentação pertinente e confirmar a conclusão do curso no ato da matrícula, na hipótese de aprovação no processo seletivo.

3 VAGAS, CUSTO E BOLSAS DE ESTUDO

3.1 Serão selecionados no presente processo **10 (dez)** candidatos na modalidade Regular, distribuídos nas linhas de pesquisa do curso e em conformidade com a disponibilidade dos professores orientadores de cada linha (Anexo II). Serão disponibilizadas 5 (cinco) vagas para linha de pesquisa 1 e 5 (cinco) vagas na linha de pesquisa 2.

3.2 O curso de mestrado no IFSULDEMINAS é gratuito e não existem bolsas de auxílio aos alunos deste programa.

4 INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições poderão ser realizadas de 28 de março a 14 de abril de 2016.

4.2 A taxa de inscrição será no valor de R\$ 80,00 (oitenta reais) e em hipótese alguma será devolvida. Não serão aceitos pagamentos com cheque.

4.3 Procedimentos para a Inscrição:

a) As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente **via Internet** a partir das 0h de 28 de março de 2016 até as 23h e 59 min de 14 de abril de 2016, no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos.

b) O candidato deverá imprimir a **Guia de Recolhimento da União (GRU)**, referente à taxa de Inscrição e pagá-la em qualquer agência bancária do Banco do Brasil, até a data impressa na guia. Caso o prazo contido na GRU vença, o candidato poderá reimprimir quantas guias forem necessárias (no sistema de inscrição acessar a opção “acompanhe sua inscrição”), sendo o prazo limite para reimpressão e pagamento da GRU o dia 15 de abril de 2016, respeitando o horário de funcionamento bancário.

c) Só será considerada válida GRU emitida pelo endereço eletrônico do IFSULDEMINAS (www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos), devidamente identificada por layout próprio, estando o candidato sujeito à perda de inscrição paga com GRU emitida pelo site da Receita Federal e/ou paga fora do prazo limite estipulado por este edital.

d) A efetivação da inscrição do candidato ocorrerá mediante a comprovação do pagamento da taxa de inscrição, realizada pelo Banco, baseando-se no código de barras e documento impresso na GRU.

e) A Comissão do Processo Seletivo não se responsabilizará por falhas no envio de informações, bem como outros fatores de ordem técnica, que impossibilitem a transferência de dados para a realização de inscrições via Internet. O candidato deverá manter o comprovante de pagamento da GRU para eventual comprovação futura.

4.4 O resultado da homologação das inscrições dos candidatos será divulgado no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos, até 27 de abril de 2016.

4.5 Após a homologação das inscrições o candidato deverá imprimir o Comprovante Definitivo de Inscrição - CDI (no sistema de inscrição acessar a opção “acompanhe sua inscrição”).

4.6 A Comissão do Processo Seletivo recomenda que a impressão do CDI seja realizada até às 16h do dia 04 de maio de 2016, não se responsabilizando por eventuais problemas de impressão e/ou dados incorretos constantes no mesmo após este período.

4.7 O CDI deverá ser mantido em poder do candidato e apresentado no dia da prova, acompanhado de documento oficial de identificação original com foto.

4.8 Em caso de problemas na impressão do CDI, o candidato deverá comunicar-se imediatamente com a Secretaria da Pós-Graduação do *Campus Machado*, pelo telefone (35) 3295-9738, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 7h 30 min às 10h e 30 min e das 13h e 30 min às 16h e 30 min, para as devidas providências.

5 ATENDIMENTO DIFERENCIADO

5.1 Em conformidade com a Lei 8.069/1990, o Decreto 3.298/1999, a Lei 10.098/2000, a Lei 10.471/2003, o Decreto 5.626/2004, o Decreto 5.296/2005, a Lei 12.319/2010, Decreto 7.611/2011, o atendimento diferenciado é destinado às pessoas que tenham necessidade de atendimento diferenciado, a saber: pessoas com deficiências; mobilidade reduzida; com transtornos globais do desenvolvimento e aprendizagem; gestantes; lactantes; idosos.

5.2 No momento da inscrição, o candidato deverá informar qual recurso será necessário para realização da prova, preenchendo o formulário de atendimento diferenciado no ato da inscrição e, caso haja laudo médico, entregá-lo à Secretaria de Pós-Graduação do *Campus Machado*, até 15 de abril de 2016, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 7h 30 min às 10h e 30 min e das 13h e 30 min às 16h e 30 min.

5.3 Caberá ao NAPNE a análise da solicitação e os devidos encaminhamentos para o atendimento.

5.4 O acesso do cão-guia é assegurado, nos termos da lei 11.126/2005.

5.5 Participantes com deficiência ou mobilidade reduzida que, no dia de realização da Prova, apresentarem necessidades de serviços profissionais ou recursos não solicitados no ato da inscrição ou da confirmação, podem ser atendidos segundo a disponibilidade e o princípio da razoabilidade.

5.6 O IFSULDEMINAS oferecerá o atendimento a partir de um conjunto de serviços profissionais e de recursos, segundo deficiência ou outra condição especial. O atendimento prioriza atentar-se às particularidades dos candidatos, mas no geral seguirá a seguinte distribuição:

- a) Baixa visão: ledor, transcritor, prova ampliada, sala de fácil acesso.
- b) Cegueira: prova em Braille, ledor, transcritor, sala de fácil acesso.
- c) Deficiência física: transcritor, sala de fácil acesso, mesa e cadeira sem braços, mesa para cadeira de rodas, apoio para perna.
- d) Deficiência intelectual: ledor, transcritor, sala de fácil acesso.
- e) Deficiência auditiva: tradutor-intérprete de Libras, leitura labial.
- f) Surdez: tradutor-intérprete de Libras, leitura labial.
- g) Surdez e cegueira: guia-intérprete, prova ampliada, prova em Braille, tradutor-intérprete de Libras, leitura labial, ledor, transcritor, sala de fácil acesso.
- h) Autismo: ledor, transcritor, tempo adicional.
- i) Déficit de atenção: ledor, transcritor.
- j) Dislexia: ledor, transcritor.
- k) Gestantes e lactantes: sala de fácil acesso, mesa e cadeira sem braços, mesa para cadeira de rodas, apoio para perna.
- l) Idoso: sala de fácil acesso.

Observação: caso o recurso que os candidatos necessitem não esteja especificado nos itens acima, o candidato deverá especificá-lo no Formulário para solicitação de atendimento diferenciado no ato da inscrição. Caso haja laudo médico, entregá-lo à Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, até o dia 15 de abril de 2016, de segunda-feira a sexta-feira, no horário de 7h 30 min às 10h e 30 min e das 13h e 30 min às 16h e 30 min.

6 PROCESSO SELETIVO

6.1 As etapas de seleção serão realizadas por Comissões Avaliadoras formadas por professores do PPGCTA, designadas especialmente para esse fim pela Comissão de Processo Seletivo.

6.2 O processo seletivo constará de três etapas descritas a seguir:

Etapas	Descrição das etapas	Pontuação
1ª	Prova objetiva	100,0
2ª	Plano de trabalho	100,0
3ª	Currículo	100,0
Total geral de pontos		300,0

6.3 A primeira etapa consistirá em prova objetiva de conhecimentos específicos e de língua inglesa, de caráter classificatório e eliminatório, conforme o quadro:

Prova Objetiva	Pontos por questão	Total de pontos
20 questões de conhecimentos específicos*	4,0	80,0
5 questões de língua inglesa	4,0	20,0
Total geral de pontos		100,0

* As referências bibliográficas sugeridas e os tópicos para estudos encontram-se no **Anexo III** deste Edital.

6.3.1 A prova objetiva será realizada em 06 de maio de 2016, das 8h às 11h, no Núcleo de Alimentos, no Setor III, do *Campus* Machado (Rodovia Machado/Paraguaçu, Km 3, Bairro Santo Antônio, Machado/MG). A sala onde o candidato deverá se apresentar para a realização das provas constará no Comprovante Definitivo de Inscrição (CDI). Em hipótese alguma haverá segunda chamada de prova.

6.3.2 O candidato deverá chegar 30 (trinta) minutos antes do horário previsto, horário de Brasília, para o início das atividades, munido de caneta esferográfica azul ou preta. A prova terá duração máxima de 3 (três) horas e não será permitida consulta a qualquer publicação impressa ou digital. Após as 8 horas não será permitida a entrada de candidatos.

6.3.3 Para ter acesso à sala de prova o candidato deverá apresentar documento oficial de identificação original com foto e o CDI.

a) Serão aceitos como documentos de identificação: cédulas de identidade expedidas pelas Secretarias de Segurança Pública, Forças Armadas, Polícia Militar e Polícia Federal; cédulas de identidade fornecidas por ordens ou conselhos de classes que, por Lei, valham como documento de identidade; Carteira de Trabalho e Previdência Social, bem como a Carteira Nacional de Habilitação com fotografia, na forma da Lei n. 9.503, de 1997.

b) No caso de candidato estrangeiro serão aceitos como documentos de identificação: Carteira de Identidade de Estrangeiro ou Passaporte.

c) Não serão aceitos como documentos de identificação: protocolos, Certidão de Nascimento, Certidão de Casamento, Título Eleitoral, Carteira Nacional de Habilitação em modelo anterior à Lei nº 9.503/97, Carteira de Estudante, crachás e identidade funcional de natureza pública ou privada, documentos ilegíveis, não-identificáveis e/ou danificados.

d) Na hipótese de perda ou roubo do documento original, o candidato deverá apresentar registro da ocorrência em órgão policial.

6.3.4 Será eliminado do processo seletivo o candidato que faltar à primeira etapa de avaliação.

6.3.5 O gabarito da prova objetiva será divulgado a partir de 09 de maio de 2016, no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos.

6.3.6 Serão classificados para a segunda etapa os candidatos que apresentarem melhor desempenho na primeira etapa, limitado a 3 (três) vezes o número de vagas de cada linha, respeitando o empate na última posição. Os demais candidatos serão considerados eliminados.

6.4 A **segunda etapa** consistirá na avaliação do plano de trabalho, de caráter classificatório, em que será avaliada a parte escrita e a defesa oral, cada uma valorada em 50,0 (cinquenta) pontos.

6.4.1 O plano de Trabalho deverá ser elaborado de acordo com o modelo (Anexo IV), dentro de uma das linhas de pesquisa (Anexo I) e entregue impresso:

- a) pessoalmente, ou por meio de procuração registrada em cartório, na Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, de 02 de maio até as 16 h e 30 min de 05 de maio de 2016;
- b) pelos Correios (SEDEX) com data de postagem até 02 de maio de 2016, para o endereço: IFSULDEMINAS, Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, A/C de José Reinaldo dos Reis Ferreira, Rodovia Machado/Paraguaçu, km 3, Bairro Santo Antônio, CEP 37.750-000, Machado/MG.

6.4.2 A parte escrita e a defesa oral serão avaliadas por uma banca composta por até 3 (três) docentes do PPGCTA ou convidados, de acordo com os critérios do Anexo V.

6.4.3 Os horários, dias e local da defesa do plano de trabalho serão disponibilizados no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos, a partir de 1º de junho de 2016, e a defesa ocorrerá a partir de 10 de junho de 2016 conforme o número de candidatos aptos para esta etapa.

6.4.4 Na data e horário divulgados, os candidatos farão apresentação e defesa oral do plano de trabalho, com duração máxima de 10 (dez) minutos. Após a apresentação a banca poderá questionar o candidato sobre pontos específicos do plano de trabalho, com duração máxima de 10 (dez) minutos.

6.4.5 O candidato que não estiver presente na data e hora agendada para sua defesa será **desclassificado** do processo seletivo.

6.4.6 Não será permitido o uso de recursos audiovisuais durante a apresentação do plano de trabalho.

6.5 A **terceira etapa** consistirá na análise do currículo, de caráter classificatório, valorada no máximo de 100 (cem) pontos.

6.5.1 O candidato deve, **obrigatoriamente**, apresentar o currículo **encadernado** seguindo o **modelo (Anexo VI)**, sob pena de anulação desta etapa. O currículo deve ser devidamente preenchido em ordem cronológica decrescente. A **documentação comprobatória** deve ser anexada ao currículo impresso e **numerada na seqüência** dos itens de avaliação.

6.5.2 O currículo deverá ser entregue:

- a) pessoalmente, ou por meio de procuração registrada em cartório, na Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, 02 de maio até as 16 h e 30 min de 05 de maio de 2016;
- b) pelos Correios (SEDEX) com data de postagem até 02 de maio de 2016, para o endereço: IFSULDEMINAS, Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, A/C de José Reinaldo dos Reis Ferreira, Rodovia Machado/Paraguaçu, km 3, Bairro Santo Antônio, CEP 37.750-000, Machado/MG.

6.5.3 As cópias dos documentos comprobatórios deverão ser autenticadas em cartório, caso o currículo seja enviado via Correios. Se o currículo for entregue na Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, não haverá necessidade de autenticar os documentos sendo substituída por vistas mediante a apresentação dos originais.

6.5.4 Nesta etapa o currículo comprovado (Anexo VI) do candidato será analisado de acordo com o Anexo VII.

6.5.5 Se não for apresentado o documento comprobatório será atribuída nota zero para o item.

6.5.6 O candidato que ainda não colou grau poderá apresentar a Declaração de Conclusão de Graduação com a previsão da colação de grau e Histórico Escolar, sabendo que, no ato da matrícula deverá, impreterivelmente, apresentar os documentos: Cópia do Diploma de Graduação ou Certificado de Conclusão indicando datas de conclusão e colação de grau de curso de graduação e Cópia do Histórico Escolar completo da graduação com a data de colação de grau, sem os quais perderá o direito a vaga.

6.5.7 O candidato estrangeiro deverá entregar certificado em proficiência em língua portuguesa (outorgado pelo MEC – Celpe-Bras).

6.5.8 Toda a documentação do candidato estrangeiro deverá estar devidamente traduzida para o português (tradução juramentada).

6.5.9 Após o recebimento dos documentos não será permitida a inclusão de quaisquer documentos.

7 CLASSIFICAÇÃO

7.1 A ordem de classificação dos candidatos será obtida pela soma das notas das três etapas.

7.2 O candidato será classificado de acordo com seu desempenho na linha de pesquisa escolhida.

7.2.1 No caso de não preenchimento de vagas em uma linha de pesquisa a mesma será preenchida com os candidatos da outra linha de pesquisa, tendo como critério de seleção a maior nota final.

7.3 Para efeito de desempate, na classificação final, serão consideradas as notas obtidas nesta ordem: 2ª etapa, 3ª etapa, 1ª etapa e maior idade.

8 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1 A publicação das notas das etapas, a ordem de classificação e o resultado final serão divulgados no endereço eletrônico www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos, de acordo com o cronograma do **item 10**.

8.2 Resultados e convocações não serão fornecidos por telefone, e-mail, fax ou telegrama.

8.3 É de responsabilidade do candidato, acompanhar e verificar todos os resultados.

9 RECURSO

9.1 O prazo para interposição de recursos, seguirá o cronograma do **item 10**, sendo que em hipótese nenhuma serão recebidos recursos após estes períodos.

9.2 A interposição de recursos deverá ser realizada, pessoalmente, na Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado, das 7h 30 min às 10h e 30 min e das 13h e 30 min às 16h e 30 min, ou via e-mail (mestrado.alimentos@ifsuldeminas.edu.br), com posterior entrega do documento original de solicitação de recurso.

9.3 A interposição de recurso deverá conter, com precisão, o questionamento a ser revisado, fundamentando-se com lógica e consistência os argumentos da contestação.

9.4 Os recursos serão julgados pela Comissão de Processo Seletivo ou por docentes do PPGCTA designados para esta análise. A decisão será terminativa, constituindo-se em única e última instância.

9.5 O prazo para emissão e divulgação dos pareceres dos pedidos de reconsideração pela Comissão de Processo Seletivo seguirá o cronograma do **item 10**.

9.6 As decisões em relação às contestações serão divulgadas pela Comissão de Processo Seletivo no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos. Não serão encaminhadas respostas individuais aos candidatos.

9.7 Após o julgamento de recursos relativos à primeira etapa a pontuação da questão que porventura vier a ser anulada será atribuída a todos os candidatos.

9.8 Não serão aceitos recursos via postal, fax, correio e fora do prazo.

10 CRONOGRAMA

O processo seletivo de ingresso no Curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos obedecerá ao cronograma a seguir:

ATIVIDADES	DATAS
Inscrição	28 de março a 14 de abril
Pagamento da inscrição	Até 15 de abril
Homologação dos inscritos e liberação do CDI	27 de abril
Recurso homologação	Até 28 de abril
Resultado da reconsideração da homologação das inscrições	29 de abril
Entrega do plano de trabalho e currículo	02 a 05 de maio
Prova objetiva	06 de maio
Divulgação do gabarito	09 de maio
Recurso da prova (questões e gabaritos)	Até 10 de maio
Gabarito após recurso	13 de maio
Divulgação das notas da 1ª etapa	20 de maio
Recurso da divulgação das notas	Até 23 de maio
Resultado final da 1ª etapa	A partir de 24 de maio
Divulgação dos horários da defesa do plano de trabalho	A partir 1º de junho
Defesa do plano de trabalho	A partir de 10 de junho
Publicação das notas da 2ª e 3ª etapa	21 de junho
Recurso da 2ª e 3ª etapa	Até 22 de junho
Resultado final	A partir de 23 de junho
Matrícula	25 a 29 de julho
Início das aulas	05 de agosto

11 MATRÍCULA

11.1 A matrícula deverá ser efetivada pelo próprio candidato classificado, ou seu representante legal, ou ainda, representante com procuração registrada em cartório.

11.2 As matrículas serão efetuadas na Secretaria de Pós-Graduação, no Setor I do *Campus* Machado, de 25 a 29 de julho de 2016, no horário de 7h 30 min às 10h e 30 min e de 13h e 30 min às 16h e 30 min.

11.3 Os candidatos classificados para o Curso de Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos preencherão requerimento fornecido no ato da matrícula pela Secretaria de Pós-Graduação do *Campus* Machado. Esse requerimento será assinado pelo candidato, ou seu representante legal, ou ainda, representante com procuração registrada em cartório. Os candidatos apresentarão, para efetivação da matrícula, cópias legíveis (acompanhadas dos originais) dos seguintes documentos:

- a) Diploma de Graduação ou certificado de conclusão de curso;
- b) Histórico Escolar de Graduação;
- c) Certidão de Nascimento ou de Casamento;
- d) Carteira de Identidade;
- e) Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- f) Comprovante de residência;
- g) 01 (uma) fotografia (recentes) 3x4;
- h) Título de Eleitor e comprovante de votação da última eleição ou certidão de quitação eleitoral, emitida a partir do site do TSE;
- i) Comprovante de estar em dia com o Serviço Militar;
- j) Declaração de liberação da empresa/instituição para participação das atividades do curso nas datas previstas.

11.4 Ocorrendo desistência ou cancelamento de matrícula, poderão ser convocados os candidatos da Lista de Espera. A segunda e as demais convocações serão divulgadas no site www.mch.ifsuldeminas.edu.br/mestradoalimentos.

11.5 O acompanhamento das convocações para matrícula é de responsabilidade do candidato.

11.6 As aulas terão início em 05 de agosto de 2016.

12 DAS INFORMAÇÕES

Informações sobre o Processo Seletivo poderão ser obtidas na Secretaria de Pós-Graduação, no Setor I do *Campus* Machado, pelo telefone (35) 3295-9738 das 7h 30 min às 10h e 30 min e das 13h e 30 min às 16h e 30 min, ou ainda, pelo e-mail mestrado.alimentos@ifsuldeminas.edu.br.

13 DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 A inscrição do candidato implica na aceitação total e incondicional das normas constantes neste Edital, ao qual não poderá alegar seu desconhecimento.

13.2 Será eliminado, a qualquer tempo, o candidato que utilizar meios fraudulentos na inscrição, na seleção e na matrícula.

13.3 Os resultados serão válidos, unicamente, para o presente Processo Seletivo.

13.4 O prazo para impugnação do presente Edital será de 02 (dois) dias úteis a contar da data de sua publicação.

13.5 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Processo Seletivo.

Pouso Alegre, 14 de março de 2016.

Marcelo Bregagnoli
Reitor do IFSULDEMINAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

ANEXO I

LINHAS DE PESQUISA DO CURSO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LINHA DE PESQUISA 1 - Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Linha 1.1 - Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal.

Os trabalhos inseridos nesta linha de pesquisa terão como estudo os alimentos cuja matéria prima é de origem animal e vegetal. As pesquisas priorizarão a inovação da tecnologia e a melhoria das técnicas de processamento empregadas, de modo a obter um produto final seguro e com qualidade.

Linha 1.2 - Aproveitamento tecnológico de subprodutos da indústria alimentícia.

As pesquisas desta linha visam avaliar a composição e qualidade de subprodutos da indústria alimentícia, estabelecendo tecnologia de beneficiamento, tornando-o matéria prima para elaboração de novos produtos.

LINHA DE PESQUISA 2 - Gestão da Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Linha 2.1- Implementação de processos de gestão da qualidade.

As pesquisas desta linha visam o estudo, a elaboração e a execução de processos que fomentem a gestão de qualidade de um processamento ou de uma planta processadora de produtos alimentícios.

Linha 2.2 - Validação e otimização de métodos analíticos de controle de qualidade.

As pesquisas desta linha proporão novos métodos analíticos, assim como, a validação e otimização da metodologia de processos analíticos já existentes, visando o controle de qualidade de produtos da cadeia alimentícia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

ANEXO II

**AREA DE ATUAÇÃO DO CORPO DOCENTE NAS LINHAS DE PESQUISA DO CURSO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

LINHA DE PESQUISA 1: INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS		
Professores orientadores	Vagas	Tópicos de pesquisa
Aline Manke Nachtigall	1	Aproveitamento de resíduos e uso de fontes alternativas de alimentos de origem vegetal
Bianca Sarzi de Souza	1	Tecnologia e aproveitamento de resíduos de alimentos de origem vegetal
Brígida Monteiro Vilas Boas	1	Desenvolvimento e otimização de técnicas de prolongamento da vida útil e manutenção da qualidade de alimentos de origem vegetal
José Antônio Dias Garcia	1	Estudo das propriedades funcionais de alimentos
Olga Luisa Tavano	1	Tecnologia enzimática na produção de alimentos
LINHA DE PESQUISA 2: GESTÃO DA QUALIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS		
Professores orientadores	Vagas	Tópicos de pesquisa
Dalilla Carvalho Rezende	1	Controle alternativo de doenças pós-colheita de produtos vegetais
Délcio Bueno da Silva	1	Implementação de processos de gestão da qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem animal
João Paulo Martins	1	Validação e otimização de métodos analíticos
Leandro Carlos Paiva	1	Gestão da qualidade e métodos analíticos na industrialização e bebida do café
Sandra Maria Oliveira Morais Veiga	1	Controle de qualidade microbiológico na indústria de alimentos



ANEXO III

TÓPICOS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SUGERIDAS PARA PROVA OBJETIVA

Tópicos

1. Gestão da qualidade
2. Tecnologia de alimentos de origem vegetal e animal
3. Química de alimentos
4. Microbiologia de alimentos
5. Métodos instrumentais de análise
6. Análise sensorial e interpretação dos resultados
7. Pós-colheita e industrialização de café
8. Alimentos funcionais
9. Importância do estudo da patologia pós-colheita, principais podridões fúngicas em produtos agrícolas armazenados e controle alternativo de doenças pós-colheita.

Referências bibliográficas Sugeridas

- ABREU, L. R. **Tecnologia de leite e derivados**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999. 215 p.
- ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.
- ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.
- BOREM, F. M. (Ed.) **Pós-colheita do café**. Lavras: UFLA, 2008. 631 p.
- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2.ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.
- EPAMIG. Produção de café: opção pela qualidade. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 32, n. 261, 128 p., mar./abr. 2011.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1176 p.
- MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.
- OLIVEIRA, S. M. A.; TERAPO, D.; DANTAS, S. A. F.; TAVARES, S. C. C. H. (Ed.). **Patologia pós-colheita: frutas, olerícolas e ornamentais tropicais**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 855 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.
- ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.
- PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F.; COSTA, L. C. G. J.; OLIVEIRA, L. L. **Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos**. 2 ed. ver. e ampl. Templo Gráfica e Editora Ltda: Juiz de Fora, 2001, 234 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

ANEXO IV

MODELO DO PLANO DE TRABALHO

O plano de trabalho deve ser entregue em três vias impressas, com todas as páginas **rubricadas** e conter os seguintes itens:

1. Capa, na qual deverá constar o número de inscrição do candidato, o título da proposta e a indicação da linha de pesquisa em que pretende atuar (Anexo I e II). No plano de trabalho escrito não deverá ser identificado nominalmente o candidato.

2. Corpo da Proposta, contendo, no mínimo:

- a) Resumo da proposta.
- b) Contextualização, delimitação do problema e justificativa contendo descrição objetiva e fundamentada teoricamente do problema e sua pertinência na Linha de Pesquisa indicada como primeira opção em que pretende atuar.
- c) Objetivos gerais e específicos da proposta.
- d) Metodologia, contemplando descrição objetiva dos procedimentos a serem utilizados para coleta e análise de dados.
- e) Resultados esperados e contribuições possíveis.
- f) Referências, relacionando apenas as obras citadas no texto, de acordo com as ABNT 6023.

O plano de trabalho deve ter no máximo 6 (seis) páginas (incluindo a capa), digitadas em folha A4, com margens de 2,5cm, fonte Times New Roman, corpo 12, espaçamento entre linhas 1,5 e paginação no canto inferior direito da folha.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

ANEXO V

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

Avaliação da parte escrita do plano de trabalho	
Crítérios	Pontos
1. Adequação da linguagem à norma culta e técnica	10,0
2. Contextualização, delimitação do problema e justificativa	15,0
3. Objetivos	10,0
4. Clareza da metodologia	15,0
Total de pontos	50,0
Avaliação da defesa oral do plano de trabalho	
Crítérios	Pontos
1. Capacidade de organizar e expor as ideias sobre o estudo proposto	10,0
2. Capacidade de síntese e objetividade na apresentação	10,0
3. Capacidade de inter-relacionar ideias e conceitos na área de alimentos	10,0
4. Capacidade de sustentação dos argumentos com clareza	20,0
Total de pontos	50,0
Total Geral de Pontos	100,0



ANEXO VI

MODELO DE CURRÍCULO

Dados Pessoais

Nome:

Telefone:

E-mail:

Matrícula:

Formação acadêmica/titulação

2. Graduação em Química de Alimentos.

Atuação profissional

5. Professora do IFSULDEMINAS

Produção bibliográfica na área de Alimentos

- 11.1. NACHTIGALL, A. M.; STRINGHETA, A. C. O; BERTOLDI, M. C.; STRINGHETA, P. C. Quantification and Characterization of Lutein from Tagetes (*Tagetes patula* L.) and Calendula (*Calendula officinalis* L.) Flowers. **Acta Horticulturae**, v. 939, n. 6, p. 309-314, 2012.
- 11.2. SILVA, P. I.; NACHTIGALL, A. M.; STRINGHETA, P. C. Eficiência de solventes na obtenção e caracterização de corantes de urucum (*Bixa orellana* L.). **Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos**, v. 28, n. 2, p. 115-124, 2010.
13. NACHTIGALL, A. M.; CARVALHO, D. S.; ZAMBAZI, R. C. Comportamento Físico-químico de Geléia Convencional x Geléias Light de Hibisco. In: SIMPÓSIO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2., 2003, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: Editora UFSC, 2003. p. 5-8.

Outros na área de Alimentos

21. Estágio extracurricular desenvolvido na Cooperativa Sul Riograndense de Laticínios, no período de 02 de junho de 2014 a 12 de dezembro de 2014.

OBSERVAÇÕES: O candidato deve seguir as instruções do item **6.5.1** e se ater a apresentar apenas as atividades que constam nos itens de avaliação do currículo (Anexo VII). Caso o candidato não possua atividades que pontuem em qualquer um dos itens de avaliação a numeração não deve ser utilizada (No modelo acima o candidato não possui as atividades 1; 3; 4; 6; 7; 8; 9; 10; 12; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20), já se o candidato tiver mais de uma atividade no mesmo item ele deve receber uma numeração em subitens (no modelo o candidato publicou dois artigos (item 11 do Anexo VII), portanto deverá numerar como 11.1 e 11.2).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

ANEXO VII

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO CURRÍCULO

ITEM DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA	
Formação acadêmica/titulação			
1. Curso técnico na área de Alimentos	5,0 pontos/curso	5,0	
2. Graduação na área de Alimentos	10,0 pontos/curso	10,0	
3. Graduação em área cuja a matriz curricular conste disciplina da área de Alimentos (obrigatório a cópia do histórico escolar)	5,0 pontos/curso	5,0	
4. Curso de Especialização na área de Alimentos (carga horária mínima de 360 h)	5,0 pontos/curso	5,0	
Atuação profissional			
5. Área de alimentos (obrigatório a cópia da carteira de trabalho ou contrato registrado em cartório)	5,0 pontos/ano	25,0	
Produção técnica na área de Alimentos			
6. Patente ou registro de protótipo (desenho)	10,0 pontos/obra	50,0	
7. Registro de software	5,0 pontos/obra		
8. Desenvolvimento de produtos e/ou processos	5,0 pontos/obra		
Produção bibliográfica na área de Alimentos			
9. Autoria e coautoria de livro com ISBN	5,0 pontos/autoria		
10. Autoria e coautoria de capítulo de livro com ISBN	2,5 pontos/autoria		
11. Artigo publicado em periódicos com ISSN e Qualis/Capes	2,0 pontos/artigo		
12. Artigo completo e resumo expandido publicado em evento técnico-científico	1,0 ponto/artigo		
13. Resumo publicado em evento técnico-científico	0,5 ponto/resumo		
Projetos na área de Alimentos			
14. Projetos de pesquisa e extensão	1,0 ponto/semestre		
Cursos na área de Alimentos			
15. Cursos ministrados	0,5 ponto/hora		
16. Palestras ministradas	0,5 ponto/palestra		
17. Participação em curso de curta duração	0,05 ponto/hora		
Eventos			
18. Participação em congresso, simpósio, encontros, etc.	0,2 ponto/evento		
19. Comissão organizadora de congresso, simpósio, encontros, etc.	0,2 ponto/evento		
Outros na área de Alimentos			
20. Aprovação em disciplinas isoladas em Programas de Pós-Graduação <i>Stricto sensu</i>	0,3 ponto/disciplina		
21. Estágio extracurricular	0,5 ponto/semestre ou 0,01 ponto/20 horas		
Total Geral de Pontos		100,0 pontos	