



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS - PPGCTA
Escola de Agronomia

EDITAL Nº 002/2019 – PPGCTA/UFG

EDITAL DE SELEÇÃO PARA ALUNO ESPECIAL NÃO VINCULADO

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Universidade Federal de Goiás torna público o edital de seleção para aluno especial não vinculado em disciplinas eletivas oferecidas no primeiro semestre de 2019.

1. Informações Gerais

O Programa tem abordagem voltada para Ciência e Tecnologia de Alimentos que se expressa nas suas áreas de atuação; em suas linhas de pesquisa e no quadro de disciplinas, a saber: CARACTERIZAÇÃO, APROVEITAMENTO E/OU TRATAMENTO DE RESÍDUOS E/OU CO-PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS; PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS, MOLECULARES, MICROBIOLÓGICAS, NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DE ALIMENTOS; TECNOLOGIAS PARA O APROVEITAMENTO DOS RECURSOS NATURAIS E AGROPECUÁRIOS DISPONÍVEIS NA REGIÃO CENTRO-OESTE DO BRASIL. O objetivo do PPGCTA é formar profissionais capacitados para compreender e atuar na área de Ciências e Tecnologias de Alimentos.

2. Do público

Poderão participar do Processo Seletivo do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, **alunos especiais não vinculados a PPGs da UFG** portadores de Diplomas de cursos de Graduação (área de atuação) devidamente reconhecidos pelo MEC, bem como concluintes de Graduação, desde que comprovem a conclusão do referido curso, em data anterior à matrícula como aluno especial no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

3. Das vagas

Serão oferecidas vagas nas disciplinas eletivas conforme o quadro abaixo:

Quadro 01. Oferta de vagas para alunos especiais por disciplina

Disciplina	Carga horária	Número de Vagas
Análise de Alimentos	64	1
Metodologia da Investigação Científica	32	2
Biologia Molecular	48	2
Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Métodos não destrutivos de avaliação de qualidade	32	2
Métodos de Conservação de Alimentos	48	2
Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Compostos bioativos e atividade antioxidante de alimentos.	32	2

As ementas das disciplinas seguem abaixo:

ANÁLISE DE ALIMENTOS: Amostragem. Preparação de amostras. Metodologias e princípios das análises físicas e químicas dos alimentos. Determinação de umidade, lípides, carboidratos, proteínas, fibras, aminoácidos, minerais, vitaminas, aditivos e contaminantes.

METODOLOGIA DA INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Princípios da ciência moderna e do método científico. Processo de investigação científica. Projeto e relatório de pesquisa. Fontes, citações e referências bibliográficas. Redação científica. Publicações científicas.

TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Métodos não destrutivos de avaliação de qualidade: Descrição das principais técnicas usadas em ensaios não destrutivos para qualidade de frutas e hortaliças. Conhecimento dos princípios físico, químicos, fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos no uso de técnicas não destrutivos. Visão geral de todas principais técnicas não destrutivas e seus respectivos históricos. Técnicas a serem discutidas e detalhadas: Coloração (visível); espectroscopia do infravermelho próximo (modelagem).

MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: Princípios da conservação de alimentos. Métodos de conservação de alimentos pelo: calor, frio, desidratação, fermentação, aditivos, atmosfera modificada, irradiação. Princípios e aplicações de métodos modernos de conservação de alimentos.

TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – compostos bioativos e atividade antioxidante de alimentos: Metabolismo secundário das plantas: aspectos gerais. Principais compostos bioativos encontrados em alimentos: classificação, estruturas químicas, fontes e propriedades físico-químicas. Estresse oxidativo e estresse nitrosativo.

Mecanismo de formação de espécies reativas de oxigênio e de nitrogênio. Estudo da relação entre os compostos bioativos presentes nos alimentos com a saúde humana. Atividade antioxidante: definição e modos de ação. Métodos para determinação da capacidade antioxidante: princípios químicos e características experimentais. Relação entre a estrutura química e a capacidade antioxidante.

BIOLOGIA MOLECULAR: Estudo dos mecanismos moleculares envolvidos nos processos de replicação do DNA, transcrição e processamento do RNA, síntese protéica, endereçamento de proteínas, regulação da expressão gênica e elementos de organização e funcionamento do genoma, tais como transposons, RNA de interferência e regulação epigenética, Vias de Transdução de Sinal.

4. Das inscrições

A inscrição é apenas **presencial**, não sendo admitidas inscrições por Correio ou quaisquer outros meios. Toda a documentação exigida para inscrição deverá ser entregue em envelope lacrado. O candidato poderá inscrever-se em, no máximo, duas (2) disciplinas.

Local e período de inscrição

As inscrições para seleção serão realizadas no período de 18 a 28 de fevereiro 2019, nos horários de 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 16:00 horas, na Secretaria do PPGCTA, Escola de Agronomia da UFG, Av. Esperança s/n, Campus Samambaia, Goiânia – GO, CEP:74690-900(1ª casa a direita, após a guarita de entrada), mais informações pelo telefone 3521-1541.

5. Documentação exigida

- a) Formulário de inscrição de aluno especial, devidamente preenchido, disponível no site <https://ppgcta.agro.ufg.br/> no menu "formulários";
- b) Cópia do documento de Cadastro de Pessoa Física(CPF);
- c) Cópia da Carteira de Identidade ou, no caso de estrangeira/o, do Passaporte, do RNE ou documentos similar;
- d) Cópia do título de eleitor, acompanhado da comprovação de quitação com a Justiça Eleitoral;
- e) Cópia do comprovante de quitação com o serviço militar para os homens, salvo se o candidato estrangeiro;
- f) Cópia do Diploma de Graduação ou declaração de conclusão do Curso de Graduação até a data da matrícula;
- g) Cópia do Histórico Escolar de Graduação;
- h) Currículo Lattes atualizado e impresso. O currículo Lattes deve ser preenchido na página do CNPq: <http://lattes.cnpq.br/>; versão completa e com documentos comprobatórios;
- i) Carta Proposta;

- j) Comprovante de pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 120,00 (cento e vinte reais), paga em qualquer agência do Banco do Brasil, através de Guia de Recolhimento da União (GRU);
- k) Para geração do documento de GRU, o candidato deverá enviar a solicitação para o e-mail ppgcta.ufg@gmail.com (colocar assunto: GRU – Processo seletivo – **ALUNO ESPECIAL 2019/1** e no texto: **nome completo e o número de CPF, endereço, bairro, cidade, Estado e CEP**). Devido às mudanças nas regras de emissão de GRU, o pagamento poderá ser realizado somente após o período de **2 (dois) dias úteis** a partir da data de emissão da GRU, ou seja, **a solicitação da GRU deverá ser feita até o dia 26/02/2019** para que a GRU seja validada até o dia 28/02/2019, que será o último dia de inscrição. **Solicitações de GRU após o dia 28/02/2019 não serão aceitas**, pois não haverá tempo hábil para validá-las.

O resultado preliminar das inscrições homologadas será divulgado no dia 27/02, no site do Programa: <https://ppgcta.agro.ufg.br> e no Mural da Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos. Não serão homologadas as inscrições com documentação incompleta, enviada eletronicamente ou por fax, ou que não atendam às condições exigidas neste Edital, sendo que, a critério da Comissão de Seleção, outros documentos poderão ainda ser solicitados.

Havendo recurso ao resultado preliminar à homologação das inscrições, que obedeça ao prazo das 48 horas, contadas a partir da divulgação, considerando os dias úteis, novo resultado será divulgado no dia 07/03, no site do programa: <https://ppgcta.agro.ufg.br> no Mural da Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O candidato que apresentar apenas a declaração oficial de concluinte de curso de Graduação, emitida pela universidade de origem, caso seja selecionado, terá sua matrícula condicionada à entrega da cópia autenticada, na secretaria do Programa, do Diploma de Graduação ou de documento equivalente, comprovando a colação de grau. Caso não entregue tal documentação na matrícula, o candidato perderá o direito à vaga de aluno especial.

O cronograma das atividades está no ANEXO A.

6. Roteiro da Carta Proposta

A Carta Proposta deve conter: a) cabeçalho com dados de identificação do candidato, indicação da disciplina e do professor para os quais está se inscrevendo; b) texto, em formato livre, mas necessariamente com os seguintes itens: a) apresentação da trajetória acadêmica/profissional até o momento, a partir do curso de graduação; b) argumentação de como os conteúdos do componente curricular escolhido poderão contribuir para o crescimento pessoal e para a qualificação profissional do candidato; c) apresentação de como o componente curricular escolhido pode contribuir para a elaboração de um possível projeto de pesquisa;

A Carta Proposta deve limitar-se a um máximo de 02 laudas, compostas com fonte 12, espaço 1,5.

O candidato que se inscrever em duas disciplinas, deverá entregar duas Cartas propostas, uma para cada disciplina.

7. Do processo seletivo

O material recebido será enviado ao professor da disciplina, que é o responsável pela seleção;

A escolha dos candidatos, realizada pelo professor, terá como base unicamente o material enviado. Indica-se dedicar atenção especial à elaboração da Carta Proposta e às informações no Currículo Lattes;

Serão considerados critérios de avaliação do material: correção no uso da língua portuguesa; relação da trajetória acadêmica/profissional do candidato com o conteúdo do componente curricular escolhido; clareza dos objetivos a serem alcançados pelo candidato ao cursar o componente curricular; o estabelecimento de relações entre futuras pretensões de pesquisa e o conteúdo do componente curricular escolhido;

O docente da disciplina definirá cada candidato como “aceito” ou “não-aceito”, cujo resultado será publicado no site do Programa: <https://ppgcta.agro.ufg.br/> e no Mural da Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Agronegócio.

As matrículas serão realizadas nos dias 13 a 15 de março de 2019, das 8h às 12h e das 13h às 16h, na Secretaria do PPGCTA. A documentação original exigida no item 5 deverá ser apresentada para conferência no ato da matrícula.

8. Considerações finais

A inscrição do candidato implicará a aceitação das normas para este processo seletivo contidas nos comunicados e neste edital.

O candidato será eliminado do processo seletivo por burla ou tentativa de burla de quaisquer das normas definidas neste edital ou nos comunicados.

O candidato não selecionado poderá providenciar a retirada de seus documentos, apresentados na inscrição na Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, até 30 (dias) dias após a divulgação dos resultados finais. Findo este prazo, os documentos serão enviados para reciclagem.

Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Coordenadoria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFG.

Goiânia, 14 de janeiro de 2019.

Prof. Dr. Márcio Caliarí
Comissão de Seleção – Aluno Especial 2019/1 -PPGCTA/EA/UFG

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
ESCOLA DE AGRONOMIA
COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANO LETIVO: 2019 - Semestre 1

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
08h00 – 12h00 min	<p><i>Metodologia da Investigação Científica</i> (Profa. Tatianne) 32h – 02 créditos</p> <p>Obrigatória Sala 209 (Prédio Pequi)</p>	<p><i>Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos:</i> Compostos bioativos e atividade antioxidante de alimentos. (Profa. Gardênia) 32h – 02 créditos</p> <p>Optativa sala 209 (prédio Pequi)</p>	<p><i>Seminários II</i> (Prof. Márcio) 32h – 02 créditos</p> <p>Obrigatória (oferta só para doutorado) Sala 209 (Prédio Pequi)</p>	<p><i>Bioprocessos e suas Aplicações na Ciência e Tecnologia de Alimentos</i> (Prof. Franciello) 48 h – 3 créditos</p> <p>Optativa Sala 209 (Prédio Pequi)</p>	
ALMOÇO					
14h – 18h	<p><i>Métodos de Conservação de Alimentos</i> (Prof. Flávio) 48h – 03 créditos</p> <p>Obrigatória Sala 209 (Prédio Pequi)</p>	<p><i>Métodos de Conservação de Alimentos</i> (Prof. Flávio) 48h – 03 créditos</p> <p>Obrigatória Sala 209 (Prédio Pequi)</p>	<p><i>Biologia Molecular</i> (Prof. Luiz Artur) 48h – 03 créditos 13h00- 16h00</p> <p>Optativa Sala 209 (Prédio Pequi)</p>		<p><i>Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Métodos não destrutivos de avaliação de qualidade</i> (Prof. Luis Carlos) 32h – 02 créditos</p> <p>Optativa Sala 209 (Prédio Pequi)</p>

** OBS: A disciplina **Análise de Alimentos (64 h – 04 créditos obrigatória** Profa. Priscila, Profa Clarissa e Prof. Eduardo Asquieri) será ofertada nas duas últimas semanas de junho (entre os dias **17/06/2019 e 29/06/2019**). **1ª Semana - Parte teórica (28hs):** De 17 a 20/06 (segunda a quinta-feira) - das 9:30h às 12:30h e das 13h às 16h;- Dia 21/06 (sexta-feira) – das 9:30h às 13:30h..**2ª Semana - Parte prática (36hs):** -De 24 a 27/06 -(segunda a quinta-feira) - das 8:00h às 12:00h e das 14h às 18h;- Dia 28/06 (sexta-feira) – das 8:30h às 12:30h.

Prof. Dr. Márcio Caliar
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

ANEXO A – CRONOGRAMA

Atividade	
Solicitação da Guia de Recolhimento da União (GRU)	15 a 26/02
Inscrições	18 a 28/02
Homologação de inscrições	08/03
Recurso	28/02 e 11/03
Resultado final da homologação de inscrições	08/03
Resultado do processo seletivo	12/03
Recurso	12 e 13/03
Resultado Final do processo seletivo	15/03
Matrícula	15 e 18/03