

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

EDITAL Nº 13/2020 DG-LIM/LIMOEIRO-IFCE

SELEÇÃO PÚBLICA DE CANDIDATOS PARA O MESTRADO ACADÊMICO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - IFCE Campus Limoeiro do Norte

A Diretora Geral do Campus Limoeiro do Norte do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) e a Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PGTA), no uso de suas atribuições legais e considerando o que consta na Constituição Federal, Art. 207 § 2°, e na Lei 11892/2008, Art. 1° e 2°, tornam públicas as normas do Edital nº 13/2020 do PGTA para o preenchimento de vagas no primeiro semestre letivo de 2021, a fim de selecionar candidatos a discente do Curso de Mestrado Acadêmico em Tecnologia de Alimentos, Área de Concentração Ciências de Alimentos, do Campus Limoeiro do Norte do IFCE.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A Comissão de Seleção responsável pelo presente Processo Seletivo está designada conforme Portaria nº 128/GAB-LIM/DG-LIM/LIMOEIRO, do Gabinete da Diretoria Geral do Campus Limoeiro do Norte, de 29 de outubro de 2020. Essa Comissão é composta pelos seguintes servidores do quadro permanente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE):

DOCENTE	FUNÇÃO
Renata Chastinet Braga	Presidente
Ana Cristina da Silva Morais	Membro
Antônia Lucivânia de Sousa Monte	Membro
Daniele Maria Alves Teixeira Sá	Membro
José William Alves da Silva	Membro
Júlio Otávio Portela Pereira	Membro
Karlucy Farias de Sousa	Membro
Maria Aparecida Liberato Milhome	Membro
Marlene Nunes Damaceno	Membro
Mayara Salgado Silva	Membro
Virna Luiza de Farias	Membro
Marleide de Oliveira Silva	Membro

1.2 Integram este edital os seguintes anexos:

- ANEXO I- Áreas de Pesquisas;
- ANEXO II- Pontuação do Currículo Lattes;
- ANEXO III Roteiro para Elaboração do Projeto de Pesquisa;
- ANEXO IV- Carta de Recomendação;
- ANEXO V Conteúdo e Bibliografía Recomendados;
- ANEXO VI- Formulário para Interposição de Recurso.
- ANEXO VII- Declaração de Disponibilidade de Tempo Integral
- 1.3 O Curso tem duração prevista de 24 meses, incluindo o tempo de elaboração da Dissertação de Mestrado, prorrogáveis, a critério do Colegiado do Curso, por mais seis meses. A carga horária das disciplinas é de 450 (quatrocentas e cinquenta) horas, além das disciplinas de Dissertação. O funcionamento do curso é
- 1.4 O Curso é recomendado pela CAPES (conceito 03) e atua na área Ciências de Alimentos.

2. DA CLIENTELA E DA OFERTA DE VAGAS

- 2.1 O processo seletivo estará aberto a todos os que possuem diploma oficial ou reconhecido (ou ainda Certificado de Conclusão) de Curso Superior em Tecnologia de Alimentos e áreas afins.
- 2.2 Serão oferecidas 12 (onze) vagas para ingresso no Mestrado Acadêmico em Tecnologia de Alimentos, Área de Concentração Tecnologia de Alimentos, nas linhas de pesquisa abaixo relacionadas:
 - 1. Desenvolvimento de processos e produtos alimentares no semiárido nordestino (Linha 1);
 - 2. Fisiologia e bioquímica pós-colheita de produtos regionais (Linha 2);

As áreas de pesquisa de cada linha estão disponíveis no Anexo I.

- 2.3 O candidato deve informar, no Formulário de Inscrição, a linha de pesquisa a que quer se candidatar, entre as apresentadas no Item 2.2. O Curso é oferecido pelo IFCE na modalidade acadêmica e é constituído por atividades de ensino (aulas), pesquisa aplicada, produção intelectual (acadêmica e técnica) e inserção social, das quais o estudante do Curso obrigatoriamente precisa participar e cumprir de maneira efetiva. Sendo assim, o candidato deve comprometer-se a dedicarse integralmente ao Curso de maneira a cumprir todas as atividades, sendo sua carga horária de dedicação semanal não menor que 20 horas em período diurno.
- 2.3.1. O Curso de Mestrado Acadêmico em Tecnologia de Alimentos é um curso presencial, mas pode ser iniciado de maneira híbrida devido as orientações Oficio Conjunto Circular nº 3/2020 PROEN/PROEXT/PRPI/REITORIA referente ao ensino durante a pandemia devido a COVID 19.
- 2.4 A Comissão de Seleção reserva-se o direito de não preencher as vagas oferecidas caso o perfil exigido do candidato não seja atingido.

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1 As inscrições para seleção de candidatos estarão abertas no período indicado no cronograma deste edital e poderão ser realizadas pelo sítio online do PGTA (http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta).

- 3.2 Não será cobrada taxa de inscrição para este processo seletivo.
- No ato da inscrição, deverão ser anexados pelos candidatos os seguintes documentos através sítio online PGTA (http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta):
- 3.3.1 Diploma de nível superior e Histórico Escolar, digitalizados;
- 3.3.2.1 No caso do (a) candidato (a) não possuir Diploma de Graduação, poderão ser aceitas declarações ou certificados digitalizados que informem estar o diploma em fase de expedição ou ser o (a) candidato (a) concludente de um dos cursos superiores mencionados no item 2.1 deste Edital. Ressaltamos que o (a) candidato (a) deverá comprovar a conclusão do Curso de Graduação até a efetivação da matrícula.
- 3.3.3 Currículo (modelo Lattes/CNPq) atualizado e devidamente comprovado para os últimos 05 (cinco) anos (vide Anexo II).
- 3.3.4 Um documento oficial de identificação com foto.
- 3.3.5 Passaporte digitalizado para candidatos estrangeiros.
- 3.3.6 Projeto de pesquisa seguindo os itens dispostos no Anexo III, dentro de uma das áreas de pesquisa definidas no Anexo I.
- 3.3.7 Duas cartas de recomendação (modelo próprio Anexo IV) de professores com título de Doutor ou Mestre devem ser enviadas a Coordenação do PGTA. As cartas deverão ser enviadas pelos emitentes para o endereço eletrônico (pgta.limoeiro@ifce.edu.br) com o nome do(a) candidato(a) no assunto. É OBRIGATÓRIO que as cartas sejam remetidas diretamente do endereço eletrônico da pessoa que as preenche, dentro do prazo de inscrição. Não serão aceitas, em nenhuma circunstância, cartas de referência remetidas pelo próprio candidato.
- 3.3.8 Declaração de disponibilidade de carga horária seguindo o modelo do Anexo V.
- 3.4. As inscrições serão feitas apenas pelo sistema online. Não serão aceitas inscrições por fax, presencial ou postagem via Correios.
- 3.5 A efetivação da inscrição dependerá do atendimento às exigências deste Edital e do consequente deferimento pela Comissão de Seleção.
- 3.6 A Comissão de Seleção não efetivará inscrição de candidato com pendência de documentação.
- 3.7 Toda a documentação enviada via sistema online do PGTA será recebida em versão impressa no ato da matrícula, devendo ser entregue uma cópia autenticada de todos os documentos citados no tópico 3.3, ou deve-se entregar uma cópia acompanhada do arquivo original para que um(a) servidor(a) competente confira a originalidade.
- 3.8 A inscrição do (a) candidato (a), ou mesmo sua matrícula no curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, poderá ser cancelada a qualquer tempo, pelo descumprimento das normas contidas neste Edital, ou caso se verifiquem quaisquer irregularidades ou informações inverídicas na documentação apresentada por ocasião da sua inscrição.

4. DO PROCESSO SELETIVO

- 4.1 O processo seletivo ocorrerá através das seguintes etapas: Provas Escritas de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos e de Compreensão Leitora em Língua Inglesa, presencial ou presencial à distância; análises do Projeto de Pesquisa, do Currículo Lattes do candidato, do Histórico Escolar de Graduação e Entrevista com o candidato (presencial, na sede do IFCE campus Limoeiro do Norte-CE).
- 4.1.1 As provas (classificatórias e eliminatórias) serão realizadas de forma online em formulário do google disponibilizado por mail em horário divulgado na página do PGTA. Os formulários serão liberados para preenchimento nos horários e dias indicados na tabela 1 do cronograma.
- 4.1.1.2 O link do formulário será enviado para o e-mail indicado no formulário de inscrição do candidato. O Curso de Mestrado não se responsabiliza por erros de preenchimento de e-mail na ficha de inscrição ou por eventuais problemas de falta de internet ou semelhantes que aconteçam com os candidatos.
- 4.2 Os horários de realização das provas escritas serão divulgados no sítio http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta
- 4.2.1. A identificação de plágio e uso de meios ilícitos para realização das provas acarretará na exclusão do(a) candidato(a) do processo seletivo, ou durante do andamento do Curso de Mestrado.
- 4.3 O (A) candidato (a) que não realizar as Avaliações e Entrevista estará automaticamente eliminado (a) do processo seletivo.
- 4.4 A Prova Escrita de conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos (PTA) terá duração de 4 (quatro) horas, é de caráter classificatório e eliminatório; envolvendo questões dissertativas, abertas e/ou de múltipla escolha, constando temas indicados no Anexo VI.
- 4.4.1 Numa escala de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero), a nota mínima para aprovação é 6,0 (seis vírgula zero);
- 4.4.2 Os candidatos que obtiverem nota inferior a 6,0 (seis vírgula zero) nesta prova estarão eliminados do processo seletivo, convocando-se para as fases seguintes os demais candidatos.
- 4.5 A Prova de Compreensão Leitora em Língua Inglesa (PLI) terá duração de 2 (duas) horas, é de caráter classificatório, envolvendo questões dissertativas abertas e/ou de múltipla escolha de interpretação de textos acadêmico-científicos em inglês na área de Tecnologia de Alimentos. As respostas às perguntas serão dadas em português;
- 4.5.1 Durante a realização da prova, será permitido o uso de um Dicionário Inglês-Português;
- 4.5.2 Numa escala de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero), a nota mínima para aprovação é 6,0 (seis vírgula zero);
- 4.5.3 Os candidatos que não alcançarem a nota 6,0 (seis vírgula zero) nesta prova, mas que tenham sido classificados dentro das vagas deste Edital, deverão ser aprovados em uma avaliação de Proficiência Leitora em Língua Inglesa, em um período anterior ao exame de Defesa da Dissertação.
- 4.6 Só serão avaliados os Projetos de Pesquisa (PP) dos candidatos aprovados na Prova Escrita de conhecimento na área de Tecnologia de Alimentos (PTA). O Projeto de Pesquisa (PP) apresentado pelo candidato será avaliado de acordo com os itens dispostos no Anexo III.
- 4.6.1 A identificação do(a) candidato(a) no projeto deverá ser feita apenas na capa, sendo eliminado o(a) candidato(a) que se identificar em qualquer outra página do projeto;
- 4.6.2 Só serão aceitos projetos originais;
- 4.6.3 Numa escala de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero), a nota mínima para aprovação é 6,0 (seis vírgula zero). Os projetos que obtiverem nota inferior a 6,0 (seis vírgula zero) estarão eliminados do processo seletivo, convocando-se para as fases seguintes os demais candidatos.
- 4.7 O Currículo Lattes (CL) só será analisado se o candidato tiver sido aprovado na Prova Escrita de conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos e no Projeto de Pesquisa;
- 4.7.1 Só serão pontuados itens do currículo que estejam devidamente comprovados;
- 4.7.2 A nota para o Currículo Lattes (CL) será 1/20 (um vinte avos) da soma das pontuações obtidas para os títulos do candidato(a), dentre aqueles listados no Anexo II, obtidos nos últimos 05 (cincos) anos (no caso das publicações).
- 4.8 0 O Histórico Escolar (HE) só será analisado se o candidato tiver sido aprovado na Prova Escrita de conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos e no Projeto de Pesquisa;
- 4.8.1 O Histórico Escolar de Graduação apresentado pelo(a) candidato(a) será analisado através do Índice de Rendimento do Aluno (IRA) ou equivalente, considerando que a nota do IRA deverá ser multiplicada por um fator de correção, para obter valores com equivalência de notas de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero);
- 4.8.2 As notas registradas sob a forma de conceito serão convertidas na escala de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero) de acordo com os seguintes

- 4.8.2.1 O IRA sob a forma de conceito, que traduz um intervalo de pontos, será considerado pela média aritmética dos pontos extremos do intervalo.
- 4.9. Só serão entrevistados os candidatos aprovados na Prova Escrita na área de conhecimentos de Tecnologia de Alimentos e no Projeto de Pesquisa;
- 4.9.1 As entrevistas terão notas de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero);
- 4.9.2 O cronograma de entrevistas será disponibilizado na Secretaria do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos no IFCE *Campus* Limoeiro do Norte, localizado à Rua Estevam Remígio, 1145, Centro, Limoeiro do Norte, Ceará, Brasil e no sítio http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta.
- 4.10 Depois de realizadas todas as etapas da seleção, a Comissão de Seleção calculará uma Média Final (MF) para os candidatos não eliminados a partir das notas obtidas no processo seletivo, utilizando a média ponderada segundo equação abaixo:

MF = 20.PTA + 20.PP + 20.CL + 25.EN + 10.HE + 5.PLI

100

Onde:

PTA: Prova de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos; PP: Projeto de Pesquisa; CL: Currículo Lattes; EN: Entrevista; HE: Histórico Escolar e PLI: Prova de Compreensão Leitora em Língua Inglesa.

5. DO RESULTADO

- 5.1 Os candidatos não eliminados serão classificados, ao final do processo seletivo, em ordem decrescente da Média Final (MF) obtida. Os seguintes critérios de desempate, na ordem apresentada a seguir, serão utilizados para definição da classificação de candidatos com a mesma Média Final:
- -Idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, até o último dia de inscrição neste concurso, conforme Artigo 27, Parágrafo Único, da Lei no 10.741 (Estatuto do Idoso), de 01/10/2003.
- -A major nota na PTA:
- -A maior nota no *CL*;
- -A maior nota no PP;
- -A maior idade, adotando-se a seguinte sequência de paridade: ano/ mês/dia;
- 5.2 Os resultados de cada fase e o resultado final do processo seletivo após análise de recursos (com a classificação dos candidatos) serão prioritariamente divulgados na Secretaria do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos ou, quando conveniente, via Internet, desde que haja possibilidade de publicação em tempo hábil no sitio http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta.
- 5.3 Os candidatos selecionados no processo serão distribuídos nas vagas de área de pesquisa de acordo com a seguinte ordem:
- 5.3.1 Os primeiros 12 (doze) candidatos das vagas serão relacionados à sua opção de área de pesquisa (Anexo I). Se houver coincidência de área de pesquisa, terá prioridade de entrar na sua opção de área de pesquisa o candidato com melhor MF;
- 5.3.2 Os candidatos que não conseguirem ser relacionados à sua opção de área de pesquisa, serão reclassificados e direcionados as áreas de pesquisas remanescentes.
- 5.3.3 A seleção do aluno ao Programa, de acordo com o presente edital, não implica na obrigatoriedade de concessão de bolsa de estudos.

6. DA MATRÍCULA

- 6.1 Estarão aptos e serão convocados a matricularem-se no Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos como alunos regulares os candidatos classificados no processo seletivo, seguindo a ordem de classificação até o preenchimento das vagas ofertadas.
- 6.2. As matrículas serão realizadas na Coordenadoria de Controle Acadêmico, localizada à Rua Estevam Remígio, 1145, Centro, Limoeiro do Norte, Ceará, Brasil.
- 6.3. O candidato aprovado que não efetivar a matrícula na data e local estabelecidos perderá a vaga

7. CRONOGRAMA

Etapas do Processo Seletivo	Datas
7.1 Lançamento do Edital	18/12/2020
7.2 Impugnação do Edital	21/12/2020
7.3 Divulgação do resultado de impugnação do Edital	22/12/2020
7.4 Inscrições.	23/12/2020 a 20/01/2021
7.5 Divulgação do resultado preliminar das inscrições deferidas e indeferidas	27/01/2021
7.6 Interposição de recursos e regularização das inscrições indeferidas	28/01/2021
7.7 Divulgação do resultado da interposição de recursos referente ao resultado das inscrições	29/01/2021
7.8 Resultado final das inscrições deferidas e indeferidas e divulgação de local de realização das provas	29/01/2021
7.9 Realização da prova escrita de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos (PTA)	08/02/2021 às 08h, duração de 4h
7.10 Realização da prova de Compreensão Leitora em Língua Inglesa (PLI) .	08/02/2021 às 14h, duração de 2h
7.11 Resultado preliminar das notas das provas escritas	03/03/2021
7.12 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar das notas das provas escritas	04/03/2021
7.13 Divulgação do resultado de interposição de recurso quanto ao resultado preliminar das notas das provas escritas	05/03/2021
7.14 Resultado final das notas das provas escritas	05/03/2021
7.15 Resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisas avaliados	12/03/2021
7.16 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisa	15/03/2021
7.17 Divulgação do resultado de interposição de recursos quanto ao resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisa	16/03/2021
7.18Resultado final das notas dos projetos de pesquisa	16/03/2021
7.19 Divulgação por e-mail das salas do google meeting e horários das entrevistas para candidatos com projetos aprovados	17/03/2021
7.20 Período de realização das entrevistas	18 e 22 /03/2021. Este período pode ser prorrogado, caso o número de aprovados seja maior que 20.
7.21 Divulgação do resultado preliminar da média final	24/03/2021
7.22 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar da média final	25/03/2021
7.23 Divulgação do resultado da interposição de recursos referentes ao resultado preliminar da média final	26/03/2021

7.24 Divulgação do resultado definitivo da média final	29/03/2021
7.25 Divulgação do resultado preliminar do processo seletivo	29/03/2021
7.26 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar do processo seletivo	30 a 31/03/2021
7.27 Divulgação do resultado da interposição de recursos referentes ao resultado preliminar do processo seletivo	01/04/2021
7.28 Divulgação do resultado final do processo seletivo	01/04/2021
7.29 Período de matrícula presencial do candidato classificado para preenchimento das vagas	05 a 06/04/2021
7.30 Previsão de início do semestre letivo e das aulas	07/04/2021

8. INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

- 8.1 O candidato poderá interpor recursos, com fundamentação circunstanciada, mediante o preenchimento de requerimento (Anexo VII), e deverão ser interpostos através do e-mail pgta.limoeiro@ifce.edu.br.
- 8.2 Para cada período de interposição de recursos, o candidato poderá apresentar um único requerimento de interposição, contendo objetivamente todas as contestações e argumentos. O candidato terá a visualização da sua prova escrita corrigida caso solicite, de modo a permitir a fundamentação de eventual recurso caso seia solicitado.
- 8.3 As datas com os períodos para interposição de recursos de cada etapa encontram-se no Cronograma, item 7 deste Edital.
- 8.4 As interposições de recursos intempestivas serão desconsideradas pela comissão.

9. DA IMPUGNAÇÃO

- 9.1 É garantido o direito de o cidadão impugnar fundamentadamente este edital, identificando-se e pronunciando-se no dia 21 de dezembro de 2020.
- 9.2 A impugnação deverá ser realizada por meio eletrônico, através do e-mail pgta.limoeiro@ifce.edu.br com assunto intitulado "Impugnação do Edital 13/2020/DG-LIM/LIMOEIRO-IFCE (PGTA)".
- 9.3 Não serão apreciados os pedidos de impugnação intempestivos e sem fundamentação técnica.
- 9.4 Os pedidos de impugnação fundamentados serão julgados pela comissão responsável pelo processo seletivo.
- às impugnações serão disponibilizadas eletrônico respostas arquivo endereço no http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/pgta e na secretaria do PGTA no dia 22/12/2020.
- 9.6 À decisão sobre a impugnação não cabe recurso administrativo.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1 Normas complementares e avisos oficiais, quando necessários, serão afixados na Secretaria do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos e/ou no sítio (http://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus limoeiro/pgta).
- 10.2 A Coordenação do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos não assegura a concessão de bolsas de estudos aos candidatos aprovados.
- 10.3 No caso de disponibilização de bolsa de estudos para concessão, o cadastro dessas ocorrerá atendendo os seguintes critérios:
- 10.3.1 Não possuir vínculo empregatício;
- 10.3.2 O cadastro dar-se-á de acordo com a MF do processo seletivo;
- 10.3.3 O (A) mestrando (a) deverá adequar-se aos critérios do órgão de fomento da bolsa.
- 10.4 Em caso de um (a) candidato (a) aprovado (a) não efetuar a matrícula no dia e local estabelecidos, as vagas ociosas serão preenchidas pelos candidatos excedentes em lista de espera, que serão chamados para preenchimento da vaga por ordem de classificação final, respeitando a disponibilidade da área de pesquisa.
- 10.5 Os casos omissos e as situações não previstas neste Edital serão avaliados pela Comissão de Seleção do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos e pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFCE.
- 10.6 Fica eleito o foro da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Fortaleza, com exclusão e renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir questões oriundas do presente processo seletivo.

ANEXO I ÁREAS DE PESQUISAS

1. Desenvolvimento de processos e produtos alimentares no semiárido nordestino (Linha 1):

Código	Area de pesquisa	Número de vagas
1	Análise de resíduos tóxicos em alimentos	02
2	Biopolímeros aplicados em alimentos	02
3	Caracterização e pós-colheita de produtos apícolas	01
4	Desenvolvimento e análise de produtos de origem vegetal	01
5	Inovação de processos e produtos alimentícios	02
6	Melhoria e desenvolvimento de produtos cárnicos	01
7	Bioprocessos Associados a Produtos Alimentícios	02

2. Fisiologia e bioquímica pós-colheita de produtos regionais (Linha 02):

Código	Área de pesquisa	Número de vagas
8	*Fisiologia e bioquímica pós-colheita de frutas e hortaliças	01

ANEXO II PONTUAÇÃO DO CURRICULO LATTES

TITULOS OBTIDOS	PONTUAÇÃO POR TÍTULO	PONTUAÇÃO MÁXIMA

Artigos publicados em periódicos Qualis A ou B1 na área de ciências de alimentos	9	27
Artigos publicados em periódicos Qualis B2, B3, B4 e B5 na área de ciências de alimentos	7	21
Demais artigos publicados em periódicos	4	16
Trabalhos completos publicados em anais de eventos	3	15
Resumos publicados em anais de eventos	2	10
Livro	5	20
Capítulo de livro publicado	4	12
Anos completos ou fração superior a seis meses de atividades (bolsas de monitoria, iniciação científica ou inovação tecnológica, de desenvolvimento ou de extensão) não concomitantes	5	15
Especialização concluída na área de Tecnologia em Alimentos	5	10
Ano completo de atividade de Ensino	2	10
Ano completo de exercício profissional na área de Tecnologia em Alimentos	2	10
Cursos ministrados na área com carga horária mínima de 40h	2	8
Patentes depositadas	7	21
Prêmios em eventos na área de Tecnologia de Alimentos.	1	5

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA

Deverá ser elaborado um projeto de pesquisa possível de ser desenvolvido no Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, com no mínimo 8 laudas e no

máximo 10 (incluindo a capa), utilizando fonte Times New Roman, tamanho 12, espaçamento 1,5 cm, devendo ser postado em formato pdf. A identificação do projeto deve ser feita somente na capa. Os aspectos a serem avaliados além dos componentes no corpo do projeto são: relevância da pesquisa, originalidade do trabalho e disponibilidade de recursos.
Componentes do Corpo do Projeto:
Capa; Introdução; Justificativa; Objetivos geral e específico; Metodologia; Cronograma de execução; Referências bibliográficas (conforme ABNT-NBR 6023/2002).
ANEXO IV CARTA DE RECOMENDAÇÃO
Atenção: esta carta deve ser preenchida somente por professor(a) com título de Doutor ou Mestre.
Nome do(a) Candidato(a) ao Mestrado:
O(A) candidato(a) pretende realizar o Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Ceará <i>Campus</i> Limoeiro do Norte. Por favor, expres sua opinião sobre ele(a) nos itens abaixo. Essas informações são confidenciais. Por este motivo, entregue esta carta em envelope lacrado pessoalmente ou envie par o endereço eletrônico (pgtaifce@gmail.com) com o nome do(a) candidato(a) no assunto.
1. Conheço o(a) candidato(a) há anos meses na qualidade de:
() Aluno de graduação
() Aluno(a) de pós-graduação
() Orientando(a) de iniciação científica
() Monitor(a)
() Estagiário(a) de laboratório
() Outro. Especifique.

 $2. \ Em \ comparação \ aos \ seus \ alunos \ nos \ últimos \ cinco \ anos, indique \ o \ desempenho \ do(a) \ candidato(a) \ nos \ aspectos:$

ASPECTO	EXCELENTE	о́тімо	вом	ABAIXO DA MÉDIA	NÃO OBSERVADO
Capacidade intelectual					
Motivação para estudos Avançados					
Capacidade para trabalho Individual					
Facilidade para se expressar por escrito					
Facilidade para se expressar					

Oralmente			
Habilidade em laboratório			
Potencial como pesquisador(a)			
Avaliação global			

3. Se o(a) candidato(a) estivesse interessado(a) em sua area de pesquisa, voce o(a) aceita	ria como seu orientando(a) de Mestrado?
() Sim, sem restrições	
() Não	
) Sim, com restrições. Especifique.	
4. Descreva o potencial e a capacidade do(a) candidato(a) para desenvolver trabalhos cie	entíficos em nível de Mestrado:
Carta de Recomendação fornecida por:	
Nome:	
Instituição:	
Departamento:	
Cargo: Telefone:	
Cidade:UF:	
Obtido titulo de Mestre / Doutor no ano de: Instituição:	
Área:	
Local e data:	
Assinatura e Carimbo do Professor(a)	
ANEXO V DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDAI	DE DE TEMPO INTEGRAL
Ao Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos do IFCE – c <i>ampus</i> Limoe	iro do Norte
Eu,, RG nº, CPF nº Graduação em Tecnologia de Alimentos, declaro ter disponibilidade para dedicar-me int dedicação semanal não inferior a 20 (vinte) horas em período diurno, conforme exigido	, candidato(a) a vaga no Programa de Pósegralmente ao curso, de maneira a cumprir todas as atividades, com no Edital 03/2019 – PGTA.
. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Local, data	
•	
Assinatura do candidato(a)	

ANEXO VI CONTEÚDO E BIBLIOGRAFIA RECOMENDADOS

A prova de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos será dividida em duas partes:

- A primeira parte será constituída de uma dissertação sobre tema da área de pesquisa de inscrição do candidato a ser sorteado no momento da prova.
- A segunda parte constará de questões de conhecimentos básicos em Tecnologia de Alimentos nos conteúdos:

- 1. Química e Bioquímica de Alimentos: fundamentos da Química e Bioquímica: água, carboidratos, lipídios, proteínas e enzimas.
- 2. Microbiologia de Alimentos: fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos; microrganismos indicadores; microrganismos patogênicos de importância em alimentos; controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos.
- 3. Noções de Tecnologia de Alimentos:

Doenças transmitidas por alimentos. Higiene, limpeza e sanitização da indústria alimentícia. Embalagens para alimentos. Métodos de conservação. Ferramentas para a segurança de alimentos.

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.

ATKINS, P. W. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2007.

BOLFARINE, H.; BUSSAB, W. O. Elementos de amostragem. São Paulo: Blücher, 2005.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortalicas: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 23. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger: princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005, v.1.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2010.

SOBRE A PROVA DE COMPREENSÃO LEITORA EM LÍNGUA INGLESA:

1. Quaisquer livros de Inglês Instrumental que abordem a leitura e compreensão de textos acadêmico-científicos são recomendados. Eis algumas sugestões que estão disponíveis na Biblioteca do IFCE - Campus Limoeiro do Norte:

AGUIAR, C. C.; FREIRE, M. S. G; ROCHA, R. L. N. Inglês Instrumental: Abordagens X Compreensão de Textos. 3a edição revisada e ampliada. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001.

GUANDALINI, E. O. Técnicas de Leitura em inglês: ESP – English for Specific Purposes: estágio 1. São Paulo: Textonovo, 2002.

LOPES, C. B. de A. Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos. Recife: Imprima, 2012.

2. Sugestões de Dicionários Inglês-Português:

LONGMAN. Longman Dicionário Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros. 2a edição. São Paulo: Longman do Brasil, 2009.

OXFORD. Dicionário Oxford Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros de inglês. 2a edição. São Paulo: Oxford, 2010.

ANEXO VII FORMULÁRIO PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO

oncorrer a uma vaga no C o(a)	Curso de Mestrado em Tecnoloş(linha, área,), interponl(linha, área)	gia de Alimentos- PGTA, no recurso, junto à Comiss	IFCE/Campus Limoei são Avaliadora respons	ro do Norte, através do Esável processo seletivo, refe	dital 03/2019, para erente a	rito para
A decisão objeto de contes	,					
	(explicitar a					
)s argumantos aom os qua	nis contesto a referida decisão s	ño:				

(explicitar de forma clara e objetiva os argumentos de contestação).

(Local e Data)

(Assinatura do candidato)



Documento assinado eletronicamente por **Jania Maria Augusta da Silva**, **Diretor(a)-Geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 07/12/2020, às 16:59, com fundamento no art. 6°, § 1°, do <u>Decreto nº 8.539</u>, <u>de 8 de outubro de 2015</u>.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acesso_externo=0 informando o código verificador 2212024 e o código CRC 599F9426.

23260.003373/2020-29 2212024v8