UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

EDITAL Nº 80/2023

SELEÇÃO DE ALUNO ESPECIAL (01/2023)

SELEÇÃO DE ALUNO ESPECIAL (1/2023)

A Universidade Federal de Pelotas em conformidade com o Regimento *Stricto Sensu* da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação e a Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos tornam público, para conhecimento, o processo de seleção de candidatos interessados em cursar disciplinas como aluno especial do referido Programa, nos termos estabelecidos neste Edital.

I - DA INSCRIÇÃO

1. As inscrições ao Exame de Seleção para cursar disciplinas como aluno especial do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPel estarão abertas nos dias 02 à 06 de março de 2023, via e-mail para a secretaria do programa: selecao.ppgctaufpel@gmail.com

2. Os (As) interessados(as) em cursar disciplinas, como aluno(a) especial do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, poderão solicitar inscrição em até 02 disciplinas oferecidas no primeiro semestre de 2023.

3. Poderão inscrever-se como candidatos(as) os(as) graduados(as) em curso superior, com carga horária curricular mínima de 2400h (duas mil e quatrocentas horas), cujo currículo de graduação contemple disciplinas com conteúdos de Ciência, Tecnologia e/ou Engenharia Agroindustrial e/ou de Alimentos ou outros cursos com afinidade a alguma das linhas de pesquisa do Programa.

4. É obrigatório o preenchimento e entrega do Formulário de Inscrição para alunos(as) especiais obtido na página do Programa https://www.dctaufpel.com.br/ppgcta/. O formulário de inscrição deverá ser acompanhado dos seguintes documentos, todos anexados ao e-mail como um arquivo PDF único, na seguinte ordem:

1. Diploma de Graduação ou atestado de conclusão de Curso, ou diploma do mestrado ou atestado de conclusão de curso ou de previsão de data de defesa.

2. Curriculum Vitae (CV Lattes) versão resumida. Não há necessidade do envio de comprovantes para inscrição.

3. Histórico Escolar do Curso de Graduação ou do Curso de Mestrado.

4. Carteira de Identidade, CPF, Título de Eleitor, Certificado de Reservista (homens) e da Certidão de Casamento (em caso de mudança do nome)

Obs.: Candidatos estrangeiros e não residentes no Brasil:

● Poderão enviar a cópia digitalizada, em PDF, do passaporte, como documento de identificação para a inscrição, sendo necessário o envio da cópia das páginas de identificação pessoal.

● Ficam dispensados da entrega dos seguintes documentos: CPF e Certificado de Reservista.
● Poderão enviar o *Curriculum vitae*, caso não possuam Currículo Lattes, desde que conste a indicação dos títulos do candidato, produção científica, experiência prévia em estágios, cursos, monitorias e bolsas de iniciação científica, e demais informações pertinentes.

5. Juntamente com o Formulário de Inscrição o candidato deverá apresentar uma carta de intenções (máximo de duas páginas, digitadas em espaço duplo, fonte Times New Roman, corpo 12, papel A4, margens 2,5 cm), na qual apresentará os motivos pelos quais se interessa em cursar a(s) disciplina(s). Obs.: Existe um espaço para a carta de intenções na segunda página do Formulário de Inscrição, caso o candidato deseje entregar a carta juntamente com o Formulário. Podem ser anexados documentos que comprovem o(s) motivo(s) exposto(s) na carta de intenções.

6. Toda a documentação deve ser enviada por e-mail até a data limite de 06 de março de 2023 às 23:59h (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos). Não serão aceitas as inscrições enviadas que chegarem após essa data.

7. Nenhum candidato poderá participar de qualquer etapa do processo de seleção se houver pendência sobre a documentação requerida para a inscrição.

8. Maiores informações podem ser obtidas pelo e-mail: secretaria.ppgcta@gmail.com.

II - DA SELEÇÃO

O Colegiado do Programa no ato da seleção levará em consideração os motivos apresentados na carta de intenções do candidato frente aos conteúdos das disciplinas (Peso 5,0) e o histórico escolar da Graduação (Peso 5,0).

- Carta de Intenções (Peso 5,0): Justificativa para cursar a disciplina (100 pontos);

- Histórico Escolar da Graduação (Peso 5,0).

III - DAS VAGAS

As vagas oferecidas para alunos especiais são decorrentes do não preenchimento pelos alunos regulares e estão assim disponibilizadas:

1. Disciplina: Análise Sensorial de Alimentos (código: 228043)

Total de vagas: 3 vagas

Período e Horário: 14/03/2023 à 12/05/2023, Horário: terça-feira às 8 h

Local: Presencial (LabSensorial, prédio 4, sala 50, Capão do Leão)

Responsável: Profª. Márcia Arocha Gularte

Carga horária/créditos: 68 horas/4 créditos

Ementa: Importância e aplicação. Percepção e fisiologia dos sentidos. Branding sensorial. Neurociência. Condições, Normas e Procedimentos para avaliação sensorial: laboratório, recrutamento, seleção e treinamento de painel sensorial. Métodos e características multissensoriais. Sensometria.

Pré-requisitos: não há

2. Disciplina: Metodologia da Pesquisa (código: 228066)

Total de vagas: 2 vagas

Período e Horário: 17/03/2023 à 28/07/2023, Horário: sexta-feira às 14 h

Local: Presencial (Sala 711-DCTA)

Responsável: Cesar Valmor Rombaldi

Carga horária/créditos: 68 horas/4 créditos

Ementa: Epistemologia da ciência. Ciência, tecnologia, inovação, legado. Boas práticas na pesquisa. Geração de conhecimento científico e tecnológico, impacto em inovação. Pesquisa científica, tecnológica e inovação. Fenômenos e questões tecnológicas. Formulação de questões de pesquisa, hipóteses, testes de hipótese, desenhos experimentais, variáveis, robustez, obtenção de dados, transformação de dados em conhecimento. Popularização do conhecimento. Propriedade intelectual. Cientometria. Comunicação científica. Redação. Impactos e repercussões.

Pré-requisitos: não há

3. Disciplina: Otimização Multivariada de Métodos e Processos

Total de vagas: 5 vagas

Período e Horário: 13/03/2023 à 28/07/2023, Horário: segunda-feira às 9 h

Local: Presencial (Sala 711-DCTA)

Responsável: Adriana Dillenburg Meinhart

Carga horária/créditos: 68 horas/4 créditos

Ementa: Proporcionar informações quanto ao uso de métodos de otimização multivariada. Desenvolver atividades teóricas e práticas para compreender o princípio dos métodos multivariados mais utilizados, o planejamento e condução do experimento, os erros mais comuns que ocorrem durante as otimizações, o tratamento dos dados de forma manual e com uso de programas computacionais (de domínio público). Exemplos de aplicação prática de otimização multivariada em projetos de pesquisa e inovação tecnológica (desenvolvimento e caracterização de novos produtos).

Pré-requisitos: não há

4. Disciplina: Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos (código: 228070)

Total de vagas: 2 vagas

Período e Horário: 16/03/2023 à 28/07/2023, Horário: quinta-feira às 14 h

Local: Presencial (Sala 711-DCTA)

Responsável: Prof. Alvaro Renato Guerra Dias

Carga horária/créditos: 68 horas/4 créditos

Ementa: Causas objetivos e conseqüências da agroindustrialização. Composição e função dos alimentos. Alterações dos alimentos por: a) microrganismos, b) reações químicas e enzimáticas, c) macrorganismos, d) fatores físicos, e) processos fisiológicos. Princípios e métodos de conservação de alimentos por: a) aplicação de calor, b) remoção de calor, c) controle da atmosfera, d) redução da atividade de água, e) acidificação, f) por irradiação, g) aditivos químicos e h) métodos avançados.

Pré-requisitos: não há

5. Disciplina: Tecnologia de Amido (código: 228076)

Total de vagas: 2 vagas

Período e Horário: 13/06/2023 à 28/07/2023, Horário: terça-feira e quarta-feira às 14 h

Local: Presencial (Sala 711-DCTA)

Responsável: Prof. Alvaro Renato Guerra Dias

Carga horária/créditos: 68 horas/4 créditos

Ementa: Ocorrência e desenvolvimento do amido. Composição e estrutura química do grânulo de amido. Propriedades físicas dos grânulos e das pastas de amido. Fontes e tecnologia de obtenção de amido. Amidos modificados. Aplicação da nanotecnologia em amidos. Aplicação de amidos na indústria de alimentos.

Pré-requisitos: não há

IV – DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Os candidatos selecionados serão comunicados por meio da página do Programa https://www.dctaufpel.com.br/ppgcta/, sobre a data e horário de efetivação da matrícula.

V - DISPOSIÇÕES FINAIS

1. A inscrição neste processo de seleção implica na aceitação plena de todos os termos emitidos nesse Edital.
2. Os interessados que tiverem sua solicitação deferida e não comparecerem no dia estipulado para matrícula, não poderão fazê-la em outra data.
3. Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
4. O que não estiver previsto neste Edital segue o Regimento dos Cursos Stricto Sensu da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação e o Regimento Geral da Universidade Federal de Pelotas.

Pelotas, 26 de fevereiro de 2023.

Elessandra da Rosa Zavareze
COORDENADORA DO PROGRAMA

De acordo:

Flávio Fernando Demarco
PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO DA UFPEL

Isabela Fernandes Andrade
REITORA DA UFPEL

Documento assinado eletronicamente por **FLAVIO FERNANDO DEMARCO**, **Pró-Reitor, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação**, em 01/03/2023, às 17:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE**, **Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de**, em 01/03/2023, às 19:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **ISABELA FERNANDES ANDRADE**, **Reitora**, em 02/03/2023, às 12:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2067234** e o código CRC **89C926D0**.

Referência: Processo nº 23110.003461/2023-97 SEI nº 2067234