

Editais de abertura de inscrições para o Processo Seletivo 2019 de candidatos ao Mestrado *stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)

O Comitê do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), torna público o presente Edital para Processo Seletivo de candidatos ao Programa de Pós-Graduação para Mestrado *stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para início em 2019, de acordo com as disposições abaixo:

1. INSCRIÇÕES

Período de inscrição: As inscrições deverão ser feitas de forma presencial pelo candidato ou por seu procurador (procuração simples), ou por via postal no período de 01 a 31 de outubro de 2018, de 2^a a 6^a feira, mediante entrega da documentação. A inscrição é gratuita.

Horário de atendimento: de 2^a a 6^a feira das 8:30 às 17:00hs.

Local: Secretaria de Pós-Graduação do Instituto de Tecnologia de Alimentos, situado à Avenida Brasil, 2880, Jardim Chapadão, Campinas, SP, 13070-178. Informações: (19) 3743-1762, secpos@ital.sp.gov.br.

Observação: As inscrições efetuadas pelo correio serão consideradas desde que a data de postagem não seja posterior à data limite do período de inscrição (31/10/2018).

Endereço para postagem:

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

Secretaria de Pós-Graduação

Av. Brasil, 2880

CEP 13070-178

Campinas, SP.

2. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

- Ficha de inscrição preenchida (http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/pos_graduacao.php, processo seletivo / ficha de inscrição)
- 1 foto 3x4
- Cópia da carteira de identidade e CPF
- Histórico escolar oficial do curso de graduação
- Cópia do diploma ou certificado de conclusão do curso de graduação
- Currículo acompanhado de documentos comprobatórios
- 01 carta de recomendação firmada por professor ou pesquisador de instituições de ensino e/ou pesquisa (http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/pos_graduacao.php, processo seletivo / carta de recomendação)
- Registro Nacional de Estrangeiro (RNE) ou protocolo de registro
- Passaporte (para candidatos estrangeiros)
- Alunos estrangeiros devem apresentar exame de proficiência para a língua portuguesa

Observações:

Não serão aceitas inscrições com documentação incompleta. Apenas para inscrição de graduandos no último semestre não haverá necessidade de apresentação de diploma para o exame de seleção. Mas, para a matrícula, no caso de aprovação do candidato, o aluno deverá apresentar o certificado de conclusão do curso de graduação e o diploma deverá ser entregue durante o primeiro ano do curso.

Todas as cópias (legíveis), com frente e verso do documento.

Se a cópia não for autenticada, o original deverá ser apresentado no ato da matrícula.

3. LINHAS DE PESQUISAS

- Microbiologia dos alimentos (Marta H.Taniwaki e Beatriz T. Iamanaka)
- Análises de Alimentos (Marcelo A. Morgano, Regina P. Z. Furlani e Sílvia A. V. Tfouni)
- Funcionalidades tecnológicas das proteínas e polissacarídeos na formação e estabilidade de espumas, emulsões e géis (Mitie S.Sadahira)
- Tecnologia de produtos derivados do cacau com foco nas tendências do mercado de ingredientes e nas inovações em produtos e processos (Valdecir Luccas)

- Funcionalidade biológica de proteínas, peptídeos e polissacarídeos proveniente de matrizes alimentares (Maria Teresa B. Pacheco)
- Tratamento enzimático de alimentos para avaliação da digestibilidade e biodisponibilidade *in vitro* (Maria Teresa B. Pacheco)
- Aditivos e contaminantes em alimentos (Regina P. Z. Furlani e Silvia A. V. Tfouni)
- Micronutrientes e contaminantes inorgânicos em alimentos (Marcelo A. Morgano)
- Secagem de frutas e hortaliças e seus co-produtos (Silvia P. M. Germer)
- Estabilidade, cinética de reações e cálculo de vida-de-prateleira de alimentos processados (Sílvia P. M. Germer)
- Estudos de desempenho ambiental de processos e produtos na cadeia agroalimentícia (Anna Lucia Mourad)
- Conservação de alimentos por processos térmicos; reologia de fluidos; engenharia de processos (Maria Isabel Berto)
- Desenvolvimento de sistemas de embalagem para produtos (Anna Lucia Mourad; Marisa Padula, Rosa M. V. Alves)
- Estudos de interação de embalagem / alimentos (Marisa Padula)
- Pesquisa e desenvolvimento de embalagens com ênfase em propriedades de barreira de polímeros de fonte renovável, nanomateriais, embalagens com atmosfera modificada e embalagens ativas e inteligentes (Rosa M. V. Alves)

4. PROCESSO DE SELEÇÃO

Número de vagas: 10

Data da prova: 26/11/2018

Horário: das 8:30 às 12:30hs.

Local: Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL, Avenida Brasil, 2880, Jardim Chapadão, Campinas, SP, 13070-178.

Critérios de seleção:

- a) prova escrita (eliminatória)
- b) entrevista individual e análise de currículo

4.1. Da prova escrita

A ementa da prova escrita é composta pelos tópicos a seguir:

- a) Química de alimentos
- b) Microbiologia de alimentos
- c) Conservação de alimentos
- d) Embalagem para alimentos

A relação das bibliografias sugeridas para estudo está listada no ANEXO I.

4.2. Das entrevistas e análise de currículo

Após a seleção dos aprovados na prova escrita serão agendadas as entrevistas individuais. Nesta entrevista o candidato poderá ser interpelado pela Comissão Julgadora sobre a ementa do programa e/ou sobre o currículo apresentado no ato da inscrição.

5. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

A lista com os aprovados será divulgada na Secretaria da Pós-Graduação e no site:
http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/pos_graduacao.php

6. CALENDÁRIO:

Inscrições: 01 a 31 de outubro de 2018.

Prova escrita: 26 de novembro de 2018.

Divulgação dos resultados dos candidatos aprovados na primeira fase da seleção: 27 de novembro de 2018.

Agendamento das entrevistas: 27 de novembro de 2018.

Entrevista e análise do currículo: 29 e 30 de novembro de 2018.

Divulgação do resultado final da seleção: 14 de dezembro de 2018.

Matrícula: 04 a 08 de fevereiro de 2019.

7. ADMISSÃO

A admissão do candidato ao Curso ficará vinculada ao aceite prévio do orientador.

Observação. Para se matricular como Aluno Regular, o aprovado deverá se dedicar 40 horas semanais ao Curso de Mestrado, que deverão ser cumpridas conforme acordado com o orientador. Na admissão da matrícula, alunos com vínculo empregatício deverão apresentar carta de conscientização de seu superior.

8. MATRÍCULA

Os alunos aprovados no processo de seleção receberão comunicados formais do Programa de Pós-Graduação informando os procedimentos para matrícula.

Cópias de documentos originais dos alunos estrangeiros devem IMPRETERIVELMENTE vir com a consularização e tradução juramentada.

9. BOLSA DE ESTUDOS

O Programa de Pós-Graduação para Mestrado *stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos não garante a concessão de bolsas de estudos.

10. MEMBROS DA COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO

Marta Hiromi Taniwaki

Rosa Maria Vercelino Alves

Silvia Pimentel Marconi Germer

Valdecir Luccas

ANEXO I – Bibliografia

Cecchi, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análises de Alimentos. Campinas: Editora Unicamp. 2ª ed. 2007.

Collins, C. H. Fundamentos de Cromatografia. Editora Unicamp. 2006.

FENNEMA, Owen R.; DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema / SrinivasanDamodaran, Kirk L. Parkin, Owen R. Fennema; [tradução Adriano Brandelli et al.], 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p.

Fellows, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Artmed-Bookman, 2006. 608p.

Jay, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

Hanlon, Joseph F.; Kelsey, Robert J.; Forcinio, Hallie E. Handbook of package engineering. 3rd. ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 1998. 698 p.

Ordóñez, J. A.; Rodrigues, M. I. C.; Álvarez, L. F.; Sanz, M. L. G.; Minguillón, G. D. G. F.; Perales, L. H. e Cortecero, M. D. S. Tecnologia de Alimentos. Artmed, 2005. v.1, 294p.

ROBERTSON, Gordon L. Food packaging: principles and practice. 3. ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2013. 703 p.

Silva, N.; Junqueira, V.C.A.; Silveira, N., F.A. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p.