



## Edital Processo Seletivo 2019 no Programa de Pós-Graduação do ITAL

### **Edital 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 2020**, 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 2019, de 2ª a 6ª feira, mediante entrega da documentação. A inscrição é gratuita.

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO:** de 2ª a 6ª feira das 8h30min às 17:00h

**LOCAL:** Secretaria de Pós-Graduação do Instituto de Tecnologia de Alimentos, situado à Av. Cônego Antônio Rocato, 140 – Av. Brasil, 2880, Jardim Chapadão, Campinas, SP, 13070-178.  
**Informações:** (19)3743-1762, pos@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 (31/10/2019).

#### **ENDEREÇO PARA POSTAGEM:**

Instituto de Tecnologia de Alimentos – Ital  
Secretaria da Pós-Graduação  
Av. Cônego Antônio Rocato, 140 | Av. Brasil, 2880  
Jd. Chapadão - Campinas - SP  
CEP 13070-178 | Caixa Postal 139

## **2. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA**

- Formulário de inscrição preenchido <http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/posgraduacao>, (processo seletivo / ficha de inscrição)
- 2 fotos 3x4
- Cópia da carteira de identidade e CPF
- Registro Nacional de estrangeiro (RNE) ou protocolo de registro
- Passaporte (para candidatos estrangeiros)
- Alunos estrangeiros devem apresentar exame de proficiência para a língua portuguesa
- Cópia do diploma ou certificado de conclusão do curso de graduação
- Histórico escolar oficial 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 (modelo no site: <http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/posgraduacao>, (processo seletivo / carta de recomendação)

OBS.: 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 de 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 e Silvia A. V. Tfouni)
- Funcionalidades tecnológicas das proteínas e polissacarídeos na formação e estabilidade de espumas, emulsões e géis (Mitie S. Sadahira)
- Desenvolvimento de produtos de chocolates e derivados com substituição e/ou redução de gordura e açúcar e incorporação de ingredientes funcionais (Valdecir Luccas)

- Funcionalidade biológica de proteínas, peptídeos e polissacarídeos proveniente de matrizes alimentares (Maria Teresa B. Pacheco)
- *Aprimoramento de subprodutos da agroindústria através de bioprocessos para obtenção de ingredientes funcionais, bioativos e seguros*(Maria Teresa B. Pacheco)
- Aditivos e contaminantes em alimentos (Sílvia A. V. Tfouni)
- Micronutrientes, contaminantes inorgânicos e avaliação da bioacessibilidade de elementos minerais em alimentos (Marcelo A. Morgano)
- Secagem de frutas e hortaliças e seus co-produtos (Sílvia 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 vagas

DATA DA PROVA: 18/11/2019

HORÁRIO: das 8h30min às 12h30min

LOCAL: Auditório CETEA e Cereal Chocotec

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:

a) prova escrita (eliminatória)

b) entrevista individual e análise de currículo



## Edital Processo Seletivo 2019 no Programa de Pós-Graduação do ITAL

### 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/posgraduacao>

## 6. CALENDÁRIO:

Inscrições: 01 a 31 de outubro de 2019.

Prova escrita: 18 de novembro de 2019.

Divulgação dos resultados dos candidatos aprovados na primeira fase da seleção: 19 de novembro de 2018.

Agendamento das entrevistas: 19 de novembro de 2019.

Entrevista e análise do currículo: a partir de 21 e 22 de novembro de 2019, em função do número de candidatos.

Divulgação do resultado final da seleção: 03 de dezembro de 2019.

Matrícula: 03/02/2020 a 05/02/2020.



## Edital Processo Seletivo 2019 no Programa de Pós-Graduação do ITAL

### 7. ADMISSÃO

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

OBS. 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.

### 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

Beatriz Thie Iamanaka

Marcelo Antonio Morgano

Maria Teresa Bertoldo Pacheco

Mitie Sonia Sadahira

### ANEXO I - Bibliografia

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



## Edital Processo Seletivo 2019 no Programa de Pós-Graduação do ITAL

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

Fennema, Owen R.; Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L. Química de alimentos de Fennema / Srinivasan Damodaran, 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.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). Microorganisms in Foods 5 – Microbiological Specifications of Food Pathogens. Blackie Academic & Professional.: Gaithersburg, Maryland, 1996.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). Microorganisms in Foods 6 – Microbiological Ecology of Food Commodities. Aspen Publishers, Inc.: Gaithersburg, Maryland, 2000.

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.

Silva, N., Junqueira, V.C.A., Silveira, N.F.A., Taniwaki, M.H., Gomes, R.A.R., Okazaki, M.M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5ed. Edgard Blucher: São Paulo, 2017. 535p.