



Edital Processo Seletivo 2024 no Programa de Pós-Graduação do ITAL

Edital de abertura de inscrições para o Processo Seletivo 2024 de candidatos ao Mestrado *stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)

Ref: PRORROGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES: ATÉ 14 DE NOVEMBRO DE 2023

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 março de 2024**, de acordo com as disposições abaixo.

1. INSCRIÇÕES

PERÍODO DE INSCRIÇÃO: As inscrições deverão ser feitas pelo site da Pós Graduação do Ital (<https://ital.agricultura.sp.gov.br/posgraduacao>) no período de 01 a 31 de outubro de 2023. A inscrição é gratuita. **Prorrogado o período de inscrição até 14 de novembro de 2023.**

Será aceita a documentação enviada até dia **14 de novembro as 23h59min**. Dúvidas entrar em contato com: pos@ital.sp.gov.br

2. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

Documentações enviadas devem ser todas em formato PDF.

Tamanho de cada documento deve ser no máximo 1MB.

- DOC 1 - Formulário de inscrição preenchido <http://www.ital.agricultura.sp.gov.br/posgraduacao>, (processo seletivo / ficha de inscrição) (único arquivo PDF).
- DOC 2: Se brasileiro - Cópia da carteira de identidade (RG) e CPF (podem ser substituídos pela carteira de habilitação) (único arquivo PDF).
- DOC 2: Se Estrangeiro: (1) Registro Nacional de estrangeiro (RNE) ou protocolo de registro; (2) - Passaporte (3) Exame de proficiência para a língua portuguesa (único arquivo PDF).
- DOC 3: - Cópia do diploma ou certificado de conclusão do curso de graduação (único arquivo PDF).
- DOC 4: - Histórico escolar oficial do curso de graduação (único arquivo PDF).

- DOC 5: - Currículo Lattes, preferencialmente (Único documento em PDF).
- DOC 6: - Comprovantes do Currículo. Os comprovantes deverão seguir a ordenação em que são citados no currículo e dispostos em um único arquivo PDF.
- DOC 7: - Carta de apresentação/motivação de no máximo uma página. (único arquivo em PDF).
- DOC 8: - 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) - único arquivo PDF.

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.

Os respectivos documentos originais deverão ser apresentados no ato da matrícula.

3. LINHAS DE PESQUISAS

- Aditivos e contaminantes em alimentos (Silvia A. V. Tfouni)
- Análises de Alimentos (Marcelo A. Morgano e Silvia A. V. Tfouni)
- Aproveitamento de subprodutos da agroindústria através de bioprocessos para obtenção de ingredientes funcionais, bioativos e seguros (Maria Teresa B. Pacheco)
- Desenvolvimento de produtos açucarados em ênfase em processos de cristalização e cocrystalização e impactos nas propriedades físicas, físico-químicas e microestruturais (Marise Bonifácio Queiroz)
- Desenvolvimento de produtos de chocolates e derivados com substituição e/ou redução de gordura e açúcar e incorporação de ingredientes funcionais (Valdecir Luccas)
- Desenvolvimento de produtos com incorporação de frutas e vegetais como ingredientes funcionais (Sílvia C.S. R. Moura).
- Desenvolvimento de sistemas de embalagem para produtos (Marisa Padula)
- Estudos de micronutrientes, especiação química, bioacessibilidade, metais tóxicos e avaliação da exposição humana (Marcelo A. Morgano)
- Estabilidade, cinética de reações e cálculo de vida de prateleira de alimentos processados (Silvia C. S. R. Moura)

- Estudo de propriedades funcionais tecnológicas de proteínas e polissacarídeos para o desenvolvimento de alimentos (Mitie S. Sadahira)
- Estudos de interação de embalagem / alimentos (Marisa Padula)
- Funcionalidades tecnológicas das proteínas e polissacarídeos na formação e estabilidade de espumas, emulsões e géis (Mitie S. Sadahira)
- Funcionalidade biológica de proteínas, peptídeos e polissacarídeos proveniente de matrizes alimentares (Maria Teresa B. Pacheco; Fabiana Andrea Barrera Galland)
- Funcionalização de proteínas para o desenvolvimento de ingredientes proteicos vegetais (Mitie S. Sadahira)
- Genética de microorganismos (Josué José da Silva)
- Microbiologia dos alimentos (Beatriz T. Iamanaka, Josué J. Silva e Marta H. Taniwaki)
- Processamento de balas e confeitos com incorporação de ingredientes funcionais (Marise Bonifácio Queiroz)

4. PROCESSO DE SELEÇÃO

NÚMERO DE VAGAS: 10 vagas

DATA DA PROVA ON LINE: 27/11/2023. O link para a prova será encaminhado posteriormente.

HORÁRIO DE INÍCIO: 9h00min.

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:

- a) prova escrita (eliminatória)
- b) Arguição individual online
- c) Análise da documentação

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
- e) Tecnologia de Alimentos

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

4.2. Das arguições e análise de currículo

Após a seleção dos aprovados na prova escrita serão agendadas as arguições individuais. Nesta arguição o candidato poderá ser interpelado pela Comissão Julgadora sobre tópicos da bibliografia da prova 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 2023

Prova escrita: 27 de novembro de 2023.

Divulgação dos resultados dos candidatos aprovados na primeira fase da seleção e horário das arguições: 29 de novembro de 2023.

Arguição e análise do currículo: 04 e 06 de dezembro de 2023

Divulgação do resultado final da seleção: 7 de dezembro de 2023.

Início: 04 de março de 2024

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

Marisa Padula; Marcelo A. Morgano; Silvia Cristina S. R. Moura e Valdecir Luccas.

ANEXO I – Bibliografia

Biobased packaged materials for food industry – Claus J. Weber – 2000 (disponível em: Book on biopolymers (Eng).pdf (biodeg.net))

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.

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

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.

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.

Rabello, Marcelo Silveira – Estrutura e propriedades de polímeros (livro eletrônico disponível online sem custo - <https://www.passeidireto.com/arquivo/91695006/estrutura-e-propriedades-depolimeros-marcelo-rabello>). Campinas Grande, 2021. 2680p

Robertson, G. L. Food packaging: principles and practice. 3rd. ed. Boca Raton: CRC Press, 2013.

Silva, N., Junqueira, V.C.A., Silveira, N.F.A., Taniwaki, M.H., Gomes, R.A.R., Okazaki, M.M., Iamanaka, B. T. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6ed. Edgard Blucher: São Paulo, 2021. 602p.