Edital retificado

Edital de abertura de inscrições para o Processo Seletivo 2027 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 março de 2027**, de acordo com as disposições abaixo.

1. INSCRIÇÕES

PRORROGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES: ATÉ 11 DE NOVEMBRO DE 2026

PERÍODO DE INSCRIÇÃO: As inscrições deverão ser feitas pelo site da Pós Graduação do Ital (https://ital.agricultura.sp.gov.br/posgraduacao/inscricao), no período de 01 a 31 de outubro de 2026. A inscrição é gratuita.

Será aceita a documentação enviada até dia 31 de outubro às 23h59min.

Em caso de dúvidas entrar em contato pelo e-mail pos@ital.sp.gov.br

2. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

Documentos enviados devem ser todos **em formato PDF.**
Tamanho de cada documento deve ser de 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 do CPF ou da CIN (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 (único arquivo em PDF).
- DOC 6: - Comprovantes do Currículo (Lattes). Os comprovantes deverão seguir a ordenação em que são citados no currículo e dispostos em um único arquivo PDF.
- DOC 7: - Carta de apresentação e motivação de no máximo três páginas. (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.
- DOC 9: Termo de compromisso sobre o uso de inteligência artificial preenchido e assinado (disponível na página da inscrição).

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

- Genética de microorganismos (Josué José da Silva)
- Microbiologia de alimentos (Beatriz T. Iamanaka, Josué J. Silva)
- Propriedades bioativas de compostos dos alimentos, impactos do processo digestivo e translocação em modelo de barreira gastrointestinal, utilizando a cultura de células como modelo biológico (Fabiana Andrea Barrera Galland)
- Funcionalidade biológica de proteínas, peptídeos e polissacarídeos proveniente de matrizes alimentares (Fabiana Andrea Barrera Galland)
- Ciência, Tecnologia e Inovação em Confeitos (Marise Bonifácio Queiroz)
- Processamento de balas e confeitos com incorporação de ingredientes funcionais (Marise Bonifácio Queiroz)

- Processamento de bebidas e produtos de frutas e vegetais com incorporação de ingredientes funcionais (Sílvia C. S. R. Moura).
- Estabilidade, cinética de reações e cálculo de vida útil de alimentos processados (Silvia C. S. R. Moura)
- Estudos de interação de embalagem/alimentos: materiais plásticos, celulósicos e metálicos (Fiorella B. H. Dantas)
- Embalagens para transporte: desempenho e operações logísticas (Ana Paula R. Noletto)
- Novos materiais celulósicos para embalagens: desenvolvimento, funcionalização e desempenho (Ana Paula R. Noletto)
- Estudo de processos fermentativos empregando bactérias láticas autóctones Brasileiras para valorização de resíduos da indústria de alimentos, produção de ingredientes funcionais de desenvolvimento de cepas com potencial probiótico e tecnológico (Cristian Mauricio Barreto Pinilla)

4. PROCESSO DE SELEÇÃO

NÚMERO DE VAGAS: 09 vagas
DATA DA PROVA ON-LINE: **17/11/2026**. O link para a prova será encaminhado posteriormente.
HORÁRIO DE INÍCIO: 9h00min.

Critérios de seleção:
a) Prova escrita sem consulta (on-line) (*Eliminatória/classificatória*)
b) Arguição individual (on-line) (*Classificatória*)
c) Análise da documentação e currículo (*Classificatória*)

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.

É vedado ao candidato utilizar, de forma total ou parcial, ferramentas de inteligência artificial (IA), tais

como ChatGPT, Copilot, Bard, Gemini ou similares, durante a elaboração da prova escrita. A avaliação tem caráter estritamente individual e deve refletir a capacidade analítica, crítica e argumentativa do próprio candidato.

4.2. Das arguições e análise de currículo

As arguições individuais serão agendadas após a divulgação dos aprovados na prova escrita. 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 dos candidatos 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 2026 (prorrogação até 11/11/26)

Prova escrita (on line): 17 de novembro de 2026

Divulgação 1ª fase: 30/11/2026

Arguição e análise do currículo (on line): 03 e 04 de dezembro de 2026

Divulgação do resultado final da seleção: a partir de 14 de dezembro de 2026.

Início: 01 de março de 2027.

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 seletivo receberão comunicados formais do Programa de Pós-Graduação informando os procedimentos para matrícula via e-mail.

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 em Ciência e Tecnologia de Alimentos poderá conceder bolsas de estudos de acordo com a disponibilidade, preferencialmente para alunos sem vínculo empregatício.

10. MEMBROS DA COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO

Beatriz T. Iamanaka
Silvia A. V. Tfouni
Silvia C. S. R. de Moura

ANEXO I – Bibliografia

ANVISA Guia para determinação de prazo de validade de alimentos Guia nº 16/2018 – versão 3, 2025.

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. 4 ed. Artmed Bookman, 2016. 852p.

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., 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. 1113 p.

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

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). Microrganisms 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

Pierce, B. A. Genética: Un enfoque conceptual. Ed. Médica Panamericana, 2009.

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.