



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO - CÂMPUS LONDRINA
PROG. POS-GRAD. TECNOL. DE ALIMENTOS



EDITAL Nº 01/2020 - PPGTAL

A UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ por meio da Coordenação de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – Câmpus Francisco Beltrão / Câmpus Londrina (PPGTAL), torna público as normas do processo de seleção de candidatos para o ingresso ao Programa, modalidade Mestrado Profissional.

1. APRESENTAÇÃO

1.1 O PPGTAL oferece curso de Mestrado Profissional de acordo com a Portaria normativa nº17 do MEC, de 28 de dezembro de 2009, publicada no Diário Oficial da União de 29.12.2009, que dispõe sobre as características do Mestrado Profissional, e conforme Resolução COPPG nº 34/2020 da UTFPR, de 25 de setembro de 2020.

1.2 O objetivo do curso é formar recursos humanos com conhecimento técnico-científico para atuar em indústrias e empresas de serviços na área de alimentos, além de gerar pesquisa aplicada que visa agregar valor a produtos e/ou desenvolver processos contribuindo para o desenvolvimento regional.

1.3 O curso de Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos da UTFPR é ofertado nos Câmpus de Francisco Beltrão e Londrina, na categoria Multicampi, conforme Resolução COPPG nº 34/2020 da UTFPR, de 25 de setembro de 2020.

1.4 Informações sobre o processo de seleção não serão repassadas por telefone e podem ser obtidas no sítio <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld> ou pelos e-mails asppgtal-fb@utfpr.edu.br Câmpus Francisco Beltrão ou mestraprof-ld@utfpr.edu.br (Câmpus Londrina).

Área de Concentração: Tecnologia de Alimentos

Linhas de Pesquisa:

- a. Tecnologia de Produtos de Origem Animal
- b. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

2. INSCRIÇÃO

2.1 As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente via internet, no período de 18/10/2020 a 22/11/2020.

2.2 Todos os documentos necessários para inscrição deverão ser encaminhados em arquivo no formato (PDF) para os e-mails das secretarias do Câmpus de opção: asppgtal-fb@utfpr.edu.br (Câmpus Francisco Beltrão), mestrado-prof-ld@utfpr.edu.br (Câmpus Londrina)

2.3 Não serão aceitas inscrições via fax, correio ou presencial.

2.4 É vedada a inscrição extemporânea.

2.5 O PPGTAL não se responsabiliza por qualquer circunstância que impeça a realização da inscrição e o envio da documentação exigida até as 23h59min do dia 22/11/2020.

2.6 Não serão aceitas inscrições cuja solicitação não venha acompanhada de toda a documentação relacionada no item 3.1 deste Edital.

3. DOCUMENTOS PARA INSCRIÇÃO

3. No ato da inscrição deverão ser encaminhados os seguintes documentos (formato PDF):

- a. Ficha de inscrição preenchida *online*, devidamente impressa e assinada disponível no sítio <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais>;
- b. Cópia da Certidão de Nascimento ou Casamento;
- c. Cópia do Documento de Identificação (deverá constar obrigatoriamente o órgão expedidor/UF);
- d. Cópia de documento que conste o número do CPF;
- e. Documento que comprove estar em dia com o Serviço Militar, para o candidato do sexo masculino;
- f. Título de eleitor com certidão de quitação eleitoral;
- g. Cópia do Diploma de Graduação Plena ou de documento equivalente, ou, no caso de aluno concluinte do curso de Graduação no segundo semestre do ano de 2020, declaração de que é provável concluinte até a data da matrícula, emitida pela instituição de Ensino Superior de origem do candidato;
- h. Cópia do Histórico Escolar do Curso de Graduação;

- i. Currículo no formato Lattes do CNPq **documentado** (<http://lattes.cnpq.br/>) **em ordem cronológica**.
Todo o currículo deverá ser documentado com comprovação dos itens que constam no Anexo 3 (Formulário de Pontuação), para fins de pontuação;
- j. Carta de opção, preenchida e assinada, conforme Anexo 1;
- k. Plano de Trabalho conforme instruções contidas no Anexo 2.

3.2 Os portadores de títulos de graduação plena obtidos no exterior deverão apresentar o documento de reconhecimento dos mesmos, termo de acordo ou tratado internacional.

3.3 É vedada a anexação de documentos após a efetivação da inscrição.

3.4 As informações prestadas no formulário de inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, reservando-se ao PPGTAL o direito de excluir do processo seletivo aquele que não apresentar documentação completa.

3.5 A homologação final das inscrições será publicada no sítio do PPGTAL <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais> até o dia 30/11/2020. **Não será informado resultado por telefone e correio eletrônico (e-mail).**

4. VAGAS

4.1 Serão ofertadas 16 (dezesesseis) vagas para alunos regulares e 04 (quatro) vagas para alunos especiais.

4.2 A opção deve ser realizada pelo candidato para um dos Câmpus por meio do documento do Anexo 1 e esta não poderá ser alterada após o processo de inscrição.

4.3 A definição das categorias de aluno regular e aluno especial encontra-se no Regulamento Interno do Programa, Capítulo IV artigo 31.

4.4 Os candidatos concorrerão entre àqueles do Câmpus escolhido no Anexo 1.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

O processo de seleção para o Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos será realizado pelo Programa de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos - Câmpus Francisco Beltrão / Câmpus Londrina, com homologação do Colegiado do Programa e constará das seguintes etapas:

5.1 Avaliação do Plano de Trabalho (APT)

5.1.1 A Avaliação do Plano de Trabalho será realizada conforme cronograma próprio, via on-line por meio do aplicativo Google Meets com o e-mail do candidato cadastrado no momento da inscrição.

5.1.2 Os horários da Avaliação do Plano de Trabalho serão publicados no Edital de homologação final das inscrições dos candidatos, no sítio do Programa <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais>.

5.1.3 O candidato deverá solicitar conexão a sala designada em edital próprio no dia e horário da Avaliação do Plano de Trabalho. Recomenda-se que o candidato esteja com o programa aberto e conectado com 5 minutos de antecedência, munido de documento oficial (RG ou Carteira de habilitação).

5.1.4. O Plano de Trabalho apresentado será avaliado numa escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, mediante os seguintes critérios: A) adequação da linguagem à norma culta, qualidade e originalidade do projeto (peso 2); B) clareza na contextualização, delimitação do problema e justificativa (peso 3); C) clareza dos objetivos da pesquisa e da metodologia (peso 2); D) adequação do dimensionamento da previsão de custo solicitado ao plano de trabalho (peso 1); E) potencial de impacto dos resultados do ponto de vista técnico-científico, de inovação e econômico (peso 1); F) pertinência da bibliografia utilizada (peso 1). As orientações sobre a estruturação da proposta encontram-se no Anexo 2.

5.1.5 O não cumprimento dessa etapa pelo candidato na Avaliação do Plano de Trabalho implicará automaticamente na sua desclassificação do Processo de Seleção.

5.2 Análise de Currículo (AC)

5.2.1 A Análise de Currículo **documentado** será realizada posteriormente à Avaliação do Plano de Trabalho, e a pontuação será distribuída numa escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, de acordo com os critérios apresentados no Anexo 3.

5.2.2 Os itens que não apresentarem documentação comprobatória anexada não serão pontuados.

5.3 Resultado final da seleção:

5.3.1 Após a realização da Avaliação do Plano de Trabalho e da Análise de Currículo descritos acima, a nota final será dada pela média ponderada das notas obtidas, conforme a fórmula a seguir:

$$NF = 0,6 \times APT + 0,4 \times AC$$

5.3.2 O Processo Seletivo será de caráter eliminatório, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, com nota de corte de 60 (sessenta) pontos. O resultado será expresso por ordem decrescente de classificação, no Câmpus de opção do candidato.

5.3.3 Em caso de empate entre dois ou mais candidatos terá preferência para efeito de desempate o candidato que obtiver a maior pontuação na Avaliação do Plano de Trabalho. Persistindo o empate, terá preferência o candidato que obtiver a maior pontuação na Análise de Currículo e, se o empate persistir, terá preferência o candidato de maior idade.

6. LOCAL DA AVALIAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

Os candidatos realizarão a Avaliação do Plano de Trabalho de forma on-line (remota) por meio do aplicativo Google Meets, com acesso controlado pelos avaliadores.

7. RESULTADO DA SELEÇÃO

O resultado do Processo Seletivo do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos será homologado pelo Colegiado do PPGTAL e divulgado em Edital no [sítio https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais](https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais) por ordem de classificação, no dia 08/02/2021 a partir das 18h. **Não será informado resultado por telefone e correio eletrônico (e-mail).**

8. CRONOGRAMA

O processo seletivo do Mestrado Profissional obedecerá ao seguinte cronograma, tanto no Câmpus Francisco Beltrão como no Câmpus Londrina:

- Inscrições: 18/10/2020 a 22/11/2020.
- Homologação Parcial das Inscrições: 24/11/2020.
- Período de Recurso: 25/11/2020 a 26/11/2020.
- Homologação Final das Inscrições: 30/11/2020.
- Data da avaliação do plano de trabalho: 11 e 12/12, conforme cronograma publicado juntamente com a homologação final das inscrições.
- Data de divulgação do resultado final: 08/02/2021.
- Período de recurso do resultado: 09/02/2021 a 10/02/2021.
- Divulgação do resultado final pós recurso: 15/02/2021.
- Período da Matrícula: a definir.
- Data de convocação de suplentes: a definir.
- Data da Matrícula de suplentes: a definir.

9. MATRÍCULA

9.1 O candidato aprovado deverá efetuar sua matrícula, no período estabelecido, seguindo protocolo de instruções a serem encaminhadas pela Coordenação de Curso, no e-mail cadastrado pelo candidato aprovado no ato da solicitação de sua inscrição.

9.2 A matrícula deverá ser efetuada de acordo com o Câmpus selecionado no ato da inscrição: Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Secretaria do Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTAL) – Avenida dos Pioneiros, 3131, Bloco A, Sala A101, CEP 86036-370, Londrina-PR, **ou** Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Secretaria do Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTAL) – Linha Santa Bárbara s/n, Bloco R, Sala 305, CEP 85601-970, Francisco Beltrão-PR.

9.3 Para efetivação da matrícula, o candidato deverá se dirigir ao Câmpus de opção realizado no ato de sua inscrição, nos horários informados pela Coordenação (item 9.1), para apresentar as cópias e os originais de Certidão de Nascimento ou Casamento, Documento de Identificação (deverá constar obrigatoriamente o órgão expedidor/UF), Documento que conste o número do CPF, Documento que comprove estar em dia com o Serviço Militar, para o candidato do sexo masculino; Título de eleitor com certidão de quitação eleitoral; Diploma de Graduação Plena ou de documento equivalente e Histórico Escolar do Curso de Graduação para realizar sua conferência nas secretarias especificadas acima. Os candidatos poderão, opcionalmente, trazer as cópias dos documentos autenticadas;

9.4 Os mesmos procedimentos serão realizados no ato da matrícula de alunos especiais.

9.5 O candidato que não cumprir os itens 9.1 a 9.3 deste Edital perderá o direito à vaga.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

10.1 Os orientadores dos alunos selecionados serão definidos pelo colegiado do PPGTAL visando atender às obrigações do Programa com a agência reguladora e de fomentos competentes.

10.2 A orientação e o trabalho prático deverão ocorrer no Câmpus do professor orientador.

10.3 O formulário, para fins de recurso, ficará à disposição dos candidatos no sítio <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais>, a partir da data da divulgação do resultado.

10.4 O recurso deverá ser encaminhado para para os e-mails das secretarias do Câmpus de opção: asppgtal-fb@utfpr.edu.br (Câmpus Francisco Beltrão), mestrado-prof-ld@utfpr.edu.br (Câmpus Londrina), assinado

pelo requerente. O resultado será divulgado no sítio <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais>

10.5 A inscrição do candidato implicará na aceitação das normas contidas neste Edital e das normas contidas no Regulamento do Programa de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – Câmpus Francisco Beltrão / Câmpus Londrina, aprovado pelo COPPG da UTFPR, Resolução 034/2020, de 25 de setembro de 2020.

10.6 Acarretará a eliminação do candidato do processo seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a burla ou a tentativa de burla de quaisquer das normas definidas neste Edital.

10.7 A qualquer tempo, e a critério do Colegiado do Programa, se constatada a apresentação de documentos/assinaturas inidôneos ou plágios será considerada cancelada a inscrição, matrícula ou diplomação do candidato/aluno, não importando a fase em que ocorra a descoberta, sem prejuízos das ações judiciais cabíveis.

10.8 O presente edital será publicado no sítio <https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais>. O sítio do Programa de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – Câmpus Francisco Beltrão / Câmpus Londrina será a principal fonte de consulta aos candidatos. Cabe ao candidato consultá-lo regularmente a fim de tomar conhecimento de eventuais informações complementares para o processo de seleção.

10.9 Os casos omissos ao presente Edital serão resolvidos pela Comissão de Seleção e homologados pelo Colegiado do PPGTAL.

10.10 Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Londrina, Seção Judiciária do Paraná, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas deste Edital não solucionadas administrativamente.

Francisco Beltrão e Londrina, 08 de outubro de 2020.

Prof. Dr. Alexandre da Trindade Alfaro

Diretor Geral da UTFPR Câmpus Francisco Beltrão

Prof. Dr. Sidney Alves Lourenço

Diretor Geral da UTFPR Câmpus Londrina



Documento assinado eletronicamente por **SIDNEY ALVES LOURENCO, DIRETOR(A)-GERAL**, em 09/10/2020, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ALEXANDRE DA TRINDADE ALFARO, DIRETOR(A)-GERAL**, em 09/10/2020, às 19:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1679477** e o código CRC **5B996CDA**.

Anexo 1 ao Edital 01/2020 PPGTAL

Ficha de opção do local de inscrição

Eu, _____, CPF nº _____, RG nº _____,
Residente à _____, nº _____, complemento _____, Bairro
_____, na cidade de _____, do estado _____,
faço a opção para a inscrição pelo Câmpus _____ da Universidade Tecnológica Federal do
Paraná, no Programa de Pós-graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – Câmpus Francisco
Beltrão / Câmpus Londrina. Tenho ciência que a seleção e a realização dos experimentos, em caso de
aprovação, serão realizados no Câmpus escolhido.

Assinatura do candidato

Anexo 2 ao Edital 01/2020 PPGTAL

PLANO DE TRABALHO

O Plano de Trabalho do candidato deverá ter a seguinte estrutura:

1. Folha de rosto, na qual deverá constar o nome do candidato, o título do Plano de Trabalho e a linha de pesquisa em que pretende atuar no PPGTAL.
2. Corpo da Proposta, contendo, no mínimo:

- a) Título do Plano de Trabalho.
- b) Resumo do Plano de Trabalho (até 1 página)
- c) Contextualização, delimitação do problema e justificativa contendo descrição objetiva e fundamentada teoricamente do problema focalizado e sua pertinência na Linha de Pesquisa do PPGTAL em que pretende atuar (até 4 páginas)
- d) Objetivos gerais e específicos da proposta (até 1 página)
- e) Metodologia, contemplando descrição objetiva dos procedimentos a serem utilizados para coleta e análise de dados (até 2 páginas)
- f) Resultados esperados e contribuições possíveis (até 1 página)
- g) Previsão de custo para o desenvolvimento do trabalho (até 1 página)
- h) Estimativa dos recursos financeiros (até 1 página)
- i) Grau de interesse e comprometimento de empresas com o escopo da proposta
- j) Referências, relacionando apenas as obras citadas no texto, de acordo com as Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos da UTFPR.

3. O texto deverá ser digitado em folha A4, com margens esquerda e superior de 3 cm, e direita e inferior de 2 cm, fonte Arial, corpo 12, espaçamento entre linhas 1,5 e paginação no canto superior direito da folha. O Plano de trabalho poderá conter no máximo 20 páginas.

4. Na análise do plano de trabalho do candidato os critérios a serem considerados serão:

Critério de Análise e Julgamento		Peso	Nota
a	Adequação da linguagem à norma culta, qualidade e originalidade do projeto	2	0 a 100,00
b	Clareza na contextualização, delimitação do problema e justificativa	3	0 a 100,00
c	Clareza dos objetivos da pesquisa e da metodologia	2	0 a 100,00
d	Adequação do dimensionamento da previsão de custo solicitado ao plano de trabalho.	1	0 a 100,00
e	Potencial de impacto dos resultados do ponto de vista técnico-científico, de inovação e econômico	1	0 a 100,00
f	Pertinência da bibliografia utilizada	1	0 a 100,00
TOTAL		10,00	100,00

Anexo 3 ao Edital 01/2020 PPGTAL**FORMULÁRIO DE PONTUAÇÃO**

Itens do <i>Curriculum Lattes</i>		Pontuação
1	Formação na área de Tecnologia ou Engenharia de Alimentos (10,0 pontos). Anexar diploma	
2	Experiência profissional na área de alimentos (10,0 pontos por ano trabalhado – Item limitado a 30,0 pontos). Anexar carteira de trabalho ou contrato.	
3	Experiência profissional na área correlata a alimentos (exemplo: zootecnia, agronomia, veterinária, nutrição, farmácia, laboratoristas, órgãos reguladores e fiscalizadores municipais, estaduais e federais, prestação de serviços, consultorias, e outras a serem avaliados pela comissão de seleção) (5,0 pontos por ano trabalhado – Item limitado a 10,0 pontos). Anexar carteira de trabalho ou contrato	
4	Experiência profissional de Ensino e/ou Pesquisa em alimentos (5,0 pontos por ano- Item limitado a 10,0 pontos). Anexar comprovantes	
5	Publicação de artigo completo em periódico, qualquer QUALIS ou material técnico produzido desde que publicado em mídia impressa e/ou eletrônica e/ou livro ou capítulo de livro publicado com ISBN ou ISSN (1,0 pontos cada - Item limitado a 5,0 pontos)	
6	Propriedade intelectual com patente já concedida (Processo ou técnica, Produto tecnológico, Software) (10,0 pontos cada - Item limitado a 10,0 pontos)	
7	Propriedade intelectual com patente depositada (Processo ou técnica, Produto tecnológico, Software) (2,5 pontos cada - Item limitado a 5,0 pontos)	
8	Cursos de aperfeiçoamento, treinamento ou capacitação realizados nos últimos 5 anos, com carga horária mínima de 15hs atendendo as necessidades voltadas para indústrias de alimentos ou correlatas. Anexar comprovante dos cursos emitidos pelos órgãos responsáveis. (2,0 pontos cada – Item limitado a 4,0 pontos)	
9	Desenvolvimento de material técnico/relatórios voltados para as	

	necessidades do seu local de trabalho e/ou treinamento de produção ou controle de qualidade voltada para as necessidades do seu local de trabalho (anexar comprovante do material rubricado por superior/supervisor/chefe imediato com carimbo da empresa) (1,0 pontos cada – Item limitado a 3,0 pontos)	
10	Trabalhos completos ou resumos expandidos publicados em anais de eventos científicos (1,0 pontos cada - Item limitado a 3,0 pontos)	
11	Resumos publicados em anais de eventos científicos e/ou participação em congressos, simpósios, seminários e similares (1,0 Ponto cada – Item limitado a 2,0 pontos)	
12	Aluno de Iniciação Científica, Tecnológica ou PET - bolsista ou voluntário (1,5 pontos por ano - Item limitado a 3,0 pontos)	
13	Aluno de Iniciação Científica Júnior e/ou Monitoria - bolsista ou voluntário (1,0 pontos por ano - Item limitado a 2,0 pontos)	
14	Estágio remunerado ou não remunerado na indústria de alimentos e área correlata (1,0 pontos por semestre - Item limitado a 2,0 pontos)	
15	Estágio remunerado ou não remunerado na área correlata a alimentos (exemplo: zootecnia, agronomia, veterinária, nutrição, farmácia, laboratoristas, órgãos reguladores e fiscalizadores municipais, estaduais e federais, prestação de serviços, consultorias, e outras a serem avaliados pela comissão de seleção) (0,5 pontos por semestre - Item limitado a 1,0 pontos)	
Total geral (limitado a 100 pontos)		

Observação: todos os itens citados no formulário de pontuação deverão estar devidamente comprovados com documentação em anexo. Não é necessária autenticação no momento da inscrição, todavia esta deverá ser realizada no ato da matrícula.