

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



# **EDITAL 03/2022- PPGTAL**

**RETIFICADO EM 01/11/2022** 

A UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ por meio das Direções-Gerais dos *campi* Francisco Beltrão e Londrina e da Coordenação de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – *campus* Francisco Beltrão / *campus* 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 nº 17 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 *campi* de Francisco Beltrão e Londrina, na categoria Multicampi, conforme Resolução COPPG nº 34/2020 da UTFPR, de 25 de setembro de 2020.
- 1.4. O PPGTAL cuja área de concentração é Tecnologia de Alimentos atua com duas linhas de pesquisa:
- a. **Tecnologia de Produtos de Origem Animal**. Estudo de matérias primas: lácteas, cárneas (bovinos, suínos, aves, caprinos e pescados). Desenvolvimento de produtos e processos. Controle higiênico-sanitário. Controle de Qualidade. Qualidade de Carnes
- b. **Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal**. Processamento de produtos de origem vegetal. Estudo de Matérias Primas. Otimização de processos. Controle de Qualidade. Filmes biodegradáveis. Princípios ativos de produtos de origem vegetal.
- 1.5 Informações sobre o processo de seleção não serão repassadas por telefone e podem ser obtidas no sítio <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld</a> ou pelos e-mails <a href="mailto:asppgtal-fb@utfpr.edu.br">asppgtal-fb@utfpr.edu.br</a> (campus Francisco Beltrão) ou <a href="mailto:mestradoprof-ld@utfpr.edu.br">mestradoprof-ld@utfpr.edu.br</a> (campus Londrina).

### 2. INSCRIÇÃO

- 2.1 As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente via internet, no período de 01/09/2022 a 31/01/2023.
- 2.2 Todos os documentos necessários para inscrição deverão ser encaminhados em arquivo único no formato (PDF) para os e-mails das secretarias dos *campi* de opção: <a href="mailto:asppgtal-fb@utfpr.edu.br">asppgtal-fb@utfpr.edu.br</a> (*campus* Francisco Beltrão), <a href="mailto:mestradoprof-ld@utfpr.edu.br">mestradoprof-ld@utfpr.edu.br</a> (*campus* 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 31/01/2023.
- 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):
- 1. Ficha de inscrição preenchida *on-line,* devidamente impressa e assinada disponível no sítio: https://sistemas2.utfpr.edu.br/dpls/sistema/acad08/mpinscricaopg.inicio?p\_unidcodnr=8&p\_curscodnr=14&p\_cursoanonr=2023
- 2. Cópia da Certidão de Nascimento ou Casamento;
- 3. Cópia do Documento de Identificação (deverá constar obrigatoriamente o órgão expedidor/UF);
- 4. Cópia de documento que conste o número do CPF;
- 5. 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 2022, declaração de que é provável concluinte até a data da matrícula, emitida pela instituição de Ensino Superior de origem do candidato;
- 6. Cópia do Histórico Escolar do Curso de Graduação;
- 7. Currículo no formato Lattes do CNPq documentado (<a href="http://lattes.cnpq.br/">http://lattes.cnpq.br/</a>) 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;
- 8. Carta de opção do local, preenchida e assinada, conforme Anexo 1;
- 9. Plano de Trabalho conforme instruções contidas no Anexo 2.
- 10. Auto declaração ASSINADA, conforme o caso e quando pertinente, juntamente com documentos (ANEXO 4):
- i. Pessoas pretas ou pardas: considerando as categorias raciais definidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). São considerados pretos ou pardos (negros) os candidatos que apresentarem o fenótipo desse grupo racial, ou seja, que possuam características físicas de pessoas que são alvo de discriminação racial na sociedade (ADPF N°. 186/2012 do STF);
- ii. Indígena: considerando os termos dos requisitos adotados pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI) e que apresentem cópia do registro administrativo de nascimento indígena (RANI) ou declaração de pertencimento emitida pelo grupo indígena e assinada pela liderança competente;
- iii. Pessoas com deficiência: com laudo médico atestando sua deficiência, emitido nos últimos 12 (doze) meses indicando o tipo, grau e nível de deficiência.
- 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 processo de inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, dispondo o PPGTAL do direito de excluir do processo seletivo aquele que não apresentar documentação completa, que não fizer preenchimento integral e legível do formulário e/ou que fornecer dados comprovadamente inverídicos. Ao efetuar sua inscrição, o candidato atesta estar ciente e de acordo com as condições constantes neste edital.
- 3.5 A homologação das inscrições será publicada no sítio do PPGTAL <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a> conforme cronograma apresentado no item 8 do Edital. **Não será informado resultado por telefone e correio eletrônico (e-mail)**.

## 4. VAGAS

4.1 Serão ofertadas 17 (dezessete) vagas para alunos regulares, conforme Quadro 1, distribuídas em vagas de ampla concorrência, vagas reservadas e adicionais para candidatos autodeclarados negros, indígenas ou pessoas com deficiência (PcD).

## Quadro 1 - Quadro de vagas

Curso	Campus	Total de vagas	
Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos	Francisco Beltrão	07	
Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos	Londrina	10	

- 4.1.1 Das vagas ofertadas no presente edital serão reservadas 30% do total para pessoas autodeclaradas negras, de acordo com a classificação.
- 4.1.2 Serão adicionadas vagas complementares, caso haja candidatos:
- a) Uma (01) vaga será destinada para pessoas auto declaradas indígenas para concorrência exclusiva deste público;
- b) Uma (01) vaga será destinada para pessoas auto declaradas com deficiência (PcD) para concorrência exclusiva deste público.
- c) Uma (01) vaga para servidores de Instituições de Ensino Superior Públicas, conforme Resolução n. 079/12 aprovada pelo Conselho de Pesquisa e Pós-Graduação em 21/06/2012, para concorrência exclusiva deste público.
- 4.2 Os candidatos que se inscreverem às vagas ofertadas e complementares participarão do processo seletivo em igualdade de condições com os demais candidatos no que se refere à avaliação e aos critérios de aprovação, ao horário e local de aplicação das avaliações e à nota mínima exigida.
- 4.3 Havendo menos candidatos autodeclarados negros classificados (nota = 60 pontos) que o número de vagas, as excedentes serão redistribuídas entre os demais candidatos classificados.
- 4.4 A opção deve ser realizada pelo candidato para um dos *campi* por meio do documento do Anexo 1 e esta não poderá ser alterada após o processo de inscrição.
- 4.5 Serão disponibilizadas 04 (quatro) vagas para alunos especiais. A definição das categorias de aluno regular e aluno especial encontra-se no Regulamento Interno do Programa, Capítulo IV artigo 31.
- 4.6 Os candidatos concorrerão entre àqueles do campus escolhido no Anexo 1.
- 4.7 Vagas adicionais que eventualmente possam ser abertas para o ano de 2023, poderão ser preenchidas seguindo a ordem classificatória deste edital. Não havendo candidatos em lista de espera, novo edital poderá ser aberto.

## 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 - campus Francisco Beltrão / campus 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 Meet com o email 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 <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a>.

- 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 X APT + 0.4 X 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 *campus* 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 Meet, 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 <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a> por ordem de classificação, no dia 16/02/2023 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 campus Francisco Beltrão como no campus Londrina:

- Inscrições: 01/09/2022 a 31/01/2023.
- Homologação Parcial das Inscrições: 01/02/2023.
- Período de Recurso: 02 e 03/02/2023.
- Homologação Final das Inscrições: 07/02/2023.
- Data da avaliação do plano de trabalho: 09 e 10/02/2023, conforme cronograma publicado juntamente com a homologação final das inscrições.
- Data de divulgação do resultado final: 13/02/2023.
- Período de recurso do resultado: 14/02/2023 a 15/02/2023.
- Divulgação do resultado final pós recurso: 16/02/2023.
- 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 no *campus* 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) Rua Gelindo João Folador, 2000, Novo Horizonte, Bloco R, Sala 305, CEP 85601-970, Francisco Beltrão-PR.
- 9.3 Para efetivação da matrícula, o candidato deverá se dirigir ao *campus* 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, Diploma de Graduação Plena ou de documento equivalente e Histórico Escolar do Curso de Graduação para realizar sua conferência nas secretarias especificadas acima.
- 9.4 Os candidatos que concorrerem às vagas do Grupo de Ação Afirmativa como pessoas que se declararam negros deverão comprovar tal condição em participação em procedimento de verificação étnico-racial (Comissão institucional para heteroidentificação racial), observado o disposto na Portaria Normativa/MEC N° 18, de 11 de outubro de 2012 (alterada pela portaria Normativa N° 9, de 5 de maio de 2017).
- 9.5 Os mesmos procedimentos serão realizados no ato da matrícula de alunos especiais.
- 9.6 O candidato que não cumprir os itens 9.1 a 9.4 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 campus do professor orientador.
- 10.3 O formulário, para fins de recurso, ficará à disposição dos candidatos no sítio <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a>, a partir da data da divulgação do resultado.
- 10.4 O recurso deverá ser encaminhado para os e-mails das secretarias dos *campi* de opção: <a href="mailto:asppgtal-fb@utfpr.edu.br">asppgtal-fb@utfpr.edu.br</a> (*campus* Londrina), assinado pelo requerente. O resultado será divulgado no sítio <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a>

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 – *campus* Francisco Beltrão / *campus* 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 <a href="https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais">https://portal.utfpr.edu.br/cursos/coordenacoes/stricto-sensu/ppgtal-ld/editais</a>. O sitio do Programa de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos – campus Francisco Beltrão / campus 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 Este edital estará vigente a partir da data de sua publicação no Boletim de Serviço eletrônico (BSE) da UTFPR e na página do PPGTAL-FB/LD.

10.11 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, 01 de setembro de 2022.

#### Prof. Dr. Hernan Vielmo

Diretor Geral da UTFPR campus Francisco Beltrão

# Prof. Dr. Sidney Alves Lourenço

Diretor Geral da UTFPR campus Londrina



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) SIDNEY ALVES LOURENCO, DIRETOR(A)-GERAL, em (at) 03/11/2022, às 11:13, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do <u>Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020</u>.



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **HERNAN VIELMO**, **DIRETOR(A)-GERAL**, em (at) 03/11/2022, às 17:04, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do <u>Decreto nº 10.543</u>, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site (The authenticity of this document can be checked on the website) <a href="https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador">https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador</a> externo.php?acao=documento conferir&id orgao acesso externo=0, informando o código verificador (informing the verification code) 3089719 e o código CRC (and the CRC code) 86641416.

# **ANEXO 1 AO EDITAL 03/2022 PPGTAL**

cu,		, CPF II≅		, RG			Residente	d
	, nº,	complement	o, Bair	ro		na	cidade	de
	do estado		faço a opção ¡	oara a inscriçã	ăo pelo <i>campu</i>	s		da
Universidade Tecnológica Federal	do Paraná, no Prog	rama de Pós-G	raduação Multica	impi em Tecno	logia de Alimei	ntos – c	ampus Franc	isco
Beltrão / campus Londrina. Tenho escolhido.	ciência que a seleçã	o e a realizaçã	o dos experiment	os, em caso de	e aprovação, ser	ão realiz	ados no <i>cam</i>	pus
		Assinatura	do candidato					

# **ANEXO 2 AO EDITAL 03/2022 PPGTAL**

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

## **ANEXO 3 AO EDITAL 03/2022PPGTAL**

# FORMULÁRIO DE PONTUAÇÃO

	Itens do Curriculum Lattes	Pontuação	
1	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 matricula.

# **ANEXO 4 AO EDITAL 03/2022 PPGTAL**

# MODELO FORMULÁRIO DE AUTO DECLARAÇÃO

Eu,	, CPF	; declaro ser ( ) negro(a) de cor preta ou parda
( ) pessoa indígena* ( ) pessoa o	om deficiência (PcD)*; e assumo a opçã	no de concorrer às vagas por meio das Ações Afirmativas previstas es seletivo constantes em <b>3.1-i</b> e <b>5</b> . As informações prestadas nesta
•	·	ei responder criminalmente no caso de falsidade.
*Acrescentar os documentos previsto	os em 3.1-j-ii ou 3.1-j-iii na documentaçã	o de inscrição no processo seletivo.
	Campus, de	de 20
	Assinatura do(a) Can	ıdidato(a)