



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

**EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA A TURMA 2024.1 DO PPG
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA UFRRJ**

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) do Instituto de Tecnologia (IT) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), no uso de suas atribuições e de acordo com o Regulamento dos Programas de Pós-graduação *Stricto Sensu* da UFRRJ, torna pública a abertura do Edital de Seleção para a turma do primeiro semestre de 2024 na modalidade Mestrado Acadêmico. O presente Edital de Seleção foi aprovado pelo Colegiado Executivo do Programa em sua 6ª Reunião ordinária realizada em 10 de outubro de 2023.

1. SOBRE O CURSO DE MESTRADO ACADÊMICO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E SEUS OBJETIVOS

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) tem como objetivo formar recursos humanos qualificados para atuar no magistério superior, profissionais especializados para atender os setores com atividades de pesquisa científica e desenvolvimento, bem como a área de educação.

O Programa tem como principal papel a formação de pessoas capacitadas na elaboração de projetos, levando ao desenvolvimento de ideias que priorizem, fundamentalmente, a melhoria da qualidade de vida da população a brasileira, visando contribuir para o desenvolvimento do país. A produção intelectual desenvolvida pelo PPGCTA está alinhada com a necessidade de produção de tecnologia capaz de atender às necessidades do setor agroalimentar brasileiro. O PPGCTA visa, sobretudo, a formação de cidadãos conscientes, éticos e capazes de atuar em busca de mudanças na nossa sociedade no desenvolvimento tecnológico e produzir conhecimento básico e aplicado dirigido à área de alimentos. O programa capacita seus alunos por meio de metodologias que contemplam a análise crítica e a reflexão sobre as principais questões ligadas à área de ciência e tecnologia de alimentos.

Informações detalhadas sobre o PPGCTA poderão ser obtidas no [endereço eletrônico \(https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/\)](https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/) ou pelo e-mail (ppgctarural@gmail.com).

Dentro da principal missão de um programa de pós-graduação, formar recursos humanos de alto nível, a ênfase tem sido dada no estabelecimento de colaborações éticas entre pesquisadores



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

de diversas instituições de pesquisa, além de propor a esses pesquisadores a resolução de problemas do setor produtivo e da sociedade em geral, na área de alimentos, de maneira inovadora.

As vagas serão destinadas ao PPGCTA da UFRRJ, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou a parte experimental do projeto de dissertação/tese, as atividades poderão ocorrer em Seropédica, em Guaratiba (cidade do Rio de Janeiro) e/ou em Volta Redonda-RJ.

2. PERFIL DOS CANDIDATOS E DO PROFISSIONAL A SER FORMADO

O programa recebe ingressantes das mais diferentes áreas de formação, como Medicina Veterinária, Zootecnia, Nutrição, Agronomia, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Farmácia, Agronomia, Licenciatura em Ciências Agrícolas, Química, Gastronomia, Farmácia entre outros. Além disso, grande maioria desses alunos é oriunda da cidade do Rio de Janeiro, Baixada e Interior Fluminense, como também, de outros estados, como Minas Gerais, Tocantins, Ceará, Sergipe, São Paulo, Bahia, Rio Grande do Norte, entre outros. Cabe destacar a expressiva quantidade de estudantes estrangeiros no PPGCTA-UFRRJ. Tradicionalmente, os oriundos do Peru são o maior número, mas outros países da América do Latina (Colômbia, Cuba e Honduras) da África (Moçambique e Angola) e até da Ásia (Síria) têm vindo realizar seus estudos no PPGCTA.

As vagas serão oferecidas para as áreas de concentração e linhas de pesquisa do PPGCTA, citadas abaixo:

Áreas de concentração: Ciência de alimentos ou Tecnologia de alimentos.

Linhas de pesquisa:

Área de Concentração em Ciência de alimentos:

☞ **OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E APLICAÇÃO DE COMPOSTOS DE INTERESSE PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;**

☞ **QUALIDADE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS.**

Área de Concentração em Tecnologia de alimentos:

☞ **TECNOLOGIA, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO APLICADOS A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL;**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

☞ **TECNOLOGIA, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO APLICADOS A PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL.**

Aqueles(as) candidatos(as) que estejam em fase de conclusão da graduação/mestrado poderão se inscrever, desde que apresentem, na documentação de inscrição, declaração oficial da instituição em que estudam com a data prevista para a colação de grau/obtenção do diploma, devendo esta ser anterior à data da matrícula no PPGCTA (quando este aluno deverá entregar comprovante de conclusão do ensino superior). Caso o(a) aluno(a) seja aprovado(a), mas não apresente comprovante de conclusão e/ou declaração de colação de grau do ensino superior/mestrado no prazo estipulado, será eliminado e sua vaga será disponibilizada para a lista de espera.

3. VAGAS

Será ofertado um total de até 11 (**onze**) vagas. Do total de vagas ofertadas, haverá a seguinte distribuição:

- Até 20% do total de vagas (3 **vagas**) será utilizado em sistema de cotas para pretos, pardos e indígenas, visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC N° 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE N° 270/2021, de 30 de julho de 2021. A informação de inscrição neste sistema de cotas é autodeclaratória.
- Até 5% do total de vagas (1 **vaga**) será utilizado em sistema de cotas para pessoas com deficiência (PCD), visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC N° 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE N° 270/2021, de 30 de julho de 2021. A informação de inscrição neste sistema de cotas é autodeclaratória.
- Até 10% do total de vagas (1 **vaga**) serão destinadas a funcionários técnico-administrativos da UFRRJ (PQI).
- No caso de editais para preenchimento de demandas especiais, de projetos de pesquisa, ou editais direcionados para um determinado público ou ainda linhas e projetos de pesquisa específicos, o número de vagas e sua alocação será definido em função dos critérios da(s) agência(s) de fomento ou órgãos financiadores.

Em todos os casos, os(as) candidatos(as) inscritos(as) nestas modalidades deverão passar por todas as etapas e serem aprovados no processo de seleção. O PPGCTA se reserva ao direito de não preencher todas as vagas em casos excepcionais.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

Informamos que os candidatos às vagas da Política de Ações Afirmativas da UFRRJ, em caso de aprovação, serão entrevistados por Comissão de Heteroidentificação (no caso das vagas étnico-raciais) ou por Comissão Multiprofissional (no caso de PCDs), em data e horário estabelecidos no cronograma deste edital de seleção.

4. PRAZO PARA AS INSCRIÇÕES

As inscrições serão realizadas no período de 15 de outubro a 30 de novembro de 2023.

As inscrições deverão ser feitas por meio do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA/UFRRJ), que pode ser acessado pelo endereço eletrônico https://sigaa.ufrrj.br/sigaa/public/processo_seletivo/lista.jsf?aba=p-processo&nivel=S.

O sistema de inscrição (SIGAA) aceita apenas um arquivo por item, portanto, se houver mais de um comprovante por item, os candidatos devem juntá-los em um único PDF para, posteriormente, anexar ao sistema.

As inscrições poderão ser feitas até o último dia de inscrição previsto neste Edital. Entretanto, a Comissão não se responsabilizará por solicitação de inscrição não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como por outros fatores que impossibilitem a transferência de dados. Desta forma, orientamos aos candidatos que realizem a inscrição com antecedência.

Todos os documentos exigidos no presente edital deverão ser anexados ao Sistema durante a inscrição no processo seletivo.

5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À INSCRIÇÃO

A inscrição do(a) candidato(a) no edital de mestrado implicará o conhecimento e a total aceitação das condições estabelecidas neste documento, seus Anexos e todas as modificações subsequentes, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

5.1. Documentação obrigatória para a inscrição no processo de seleção para candidatos(a) brasileiros(as). Todos os documentos deverão ser anexados em arquivo “.pdf” durante a inscrição no Sistema:

- a) Cópia de documento de identificação com foto (p.ex., RG, carteira funcional) e do CPF.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

b) Cópia do diploma de curso superior ou, no caso de candidatos que ainda não o possuem, declaração de conclusão do curso expedida pela instituição (com prazo máximo de um ano). No caso de candidatos que ainda não concluíram a graduação, deve ser apresentada declaração oficial da Instituição de Ensino Superior, informando a data prevista para a colação de grau/obtenção do diploma, que deve ser anterior à data prevista para a matrícula em caso de aprovação.

c) Cópia do histórico escolar de graduação;

d) *Curriculum vitae* documentado no modelo Currículo, enfatizando informações sobre a sua experiência profissional nos últimos 5 anos, em especial aquelas voltadas para os temas do Programa. É imprescindível que Currículo Lattes contenha SOMENTE as seguintes informações: Identificação, endereço, formação acadêmica, formação complementar, atuação profissional produções acadêmicas e técnicas **a partir de 2019**. Todos os comprovantes deverão estar contidos num arquivo único (pdf), organizados por tópicos e numerados, seguindo a ordem em que estão citados no currículo.

e) Carta de intenção (modelo livre e no formato pdf) informando objetivos que pretende alcançar com o curso e a indicação de 02 prováveis orientadores do quadro docente permanente do PPGCTA, que pode ser verificado em: <http://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgcta/corpo-docente/>;

f) No caso de candidatos com vínculo empregatício, apresentar Declaração da Instituição com a qual tem vínculo, concordando com a realização do curso e sua conclusão dentro de um período máximo de 24 meses (com 20 horas/semanais para dedicação mínima às atividades do curso) a contar da primeira matrícula.

g) No caso de candidatos às vagas de Ações Afirmativas, estes devem preencher a Autodeclaração Étnico-racial no caso de candidatos negros (pretos e pardos) e indígenas (**Anexos 2 e 3**), ou a Autodeclaração para Pessoa com Deficiência no caso de PCDs (**Anexos 4 e 5**).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

- Informações presentes no currículo e não comprovadas documentalmente através de cópias dos comprovantes não serão consideradas na avaliação.

-Caso os documentos encontrem-se desordenados ou desorganizados, o(a) candidato(a) poderá receber pontuação zero neste item, o que poderá resultar em eliminação no processo seletivo, com base na sua nota final.

Toda a documentação solicitada no processo de seleção será anexada exclusivamente no SIGAA e durante o ato da inscrição.

A Secretaria do Programa não receberá nenhum tipo de documento, já que o único canal de recebimento de documentos do processo de seleção é o SIGAA.

Não serão aceitas inscrições com documentação incompleta. Os(as) candidatos(as) com documentação incompleta serão comunicados sobre o indeferimento de suas inscrições. Todos os documentos listados acima são obrigatórios.

6. SELEÇÃO

A seleção será realizada por Comissão de Seleção composta por docentes do quadro de permanentes e colaboradores do PPGCTA e será designada pelo Colegiado Executivo do Programa. Cabe à Comissão de Seleção realizar todas as etapas do Processo Seletivo.

A matrícula no Programa está limitada ao número de vagas disponibilizadas pelo Programa neste Edital (até 12 vagas) e a disponibilidade de orientação dos docentes habilitados pelo Programa (Tabela 1), bem como a aprovação do(a) candidato(a).

Tabela 1. Docentes aptos a orientar no edital de Mestrado turma 2023-1

Docente	vagas	Link cv lattes	Atuação
Dra. Tatiana Saldanha Contato: tatysal@gmail.com	01	Lattes http://lattes.cnpq.br/4490420513661579	Atua em cromatografia, Espectrometria de massas, Lipídios, Ácidos graxos, Colesterol, Fitosteróis, Produtos de oxidação lipídica, Determinação de compostos bioativos em fontes vegetais, Efeito protetor de compostos bioativos em lipídios insaturados



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

Docente	vagas	Link cv lattes	Atuação
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Carvalho Contato: carlos.piler@embrapa.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/3532473530387852	Atua em Análises físicas de Amido, Ciência e Tecnologia de Cereais, Tubérculos e Raízes e Extrusão Termoplástica dos Alimentos.
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas Contato: edwinr@id.uff.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/1205756654416987	Atua em Microencapsulação, Propriedades funcionais, físicas e reologias de fluidos alimentícios.
Dra. Lourdes Maria Correa Cabral Contato: lourdes.cabral@embrapa.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/7249897840870537	Atua em processos de separação e concentração com ênfase em extrações energéticas ou assistidas e tecnologia de membranas.
Dra. Elisa Helena da Rocha Ferreira Contato: elisahelenarocha@gmail.com	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/9247021829603724	Atua em probióticos e bioconservação, processamento por alta pressão e tratamento térmico, cinética de inativação microbiana e gestão e controle de qualidade na indústria de alimentos.
Dr. Otniel Freitas Silva Contato: otniel.freitas@embrapa.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/4067206563384738	Qualidade, segurança e inocuidade das cadeias agro-alimentares, atuando principalmente nos seguintes temas: castanha-do-Brasil, café, frutos tropicais, fungos e micotoxinas, patologia pós-colheita e segurança de alimentos.
Dr. Amauri Rosenthal Contato: amauri.rosenthal@embrapa.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/1329532290735502	Atua em Processamento Térmico e Tecnologias Inovadoras na Produção de Alimentos com ênfase em Tecnologia de Alta Pressão.
Dra. Caroline Melliguer Contato: caroline.mellinger@embrapa.br	02	Lattes: http://lattes.cnpq.br/4981972339690532	Atua em área de Bioquímica/Química de Macromoléculas.
Dra. Maria Ivone M J Barbosa Contato: mivone@gmail.com	01	http://lattes.cnpq.br/3609445478725882	Propriedades nutricionais e funcionais de farinhas e biomassas de frutas e olerícolas orgânicas e aplicação em produtos alimentícios
Dr. José Lucena Barbosa Junior Contato: lucena@ufrj.br	01	http://lattes.cnpq.br/5228796959263366	Atua em processos de desidratação e no aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.
Total	11	-	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

O(a)s candidato(a)s aprovados no Edital poderão se matricular no PPG dentro do próximo semestre apenas.

6.1. Comissão de seleção:

A seleção será realizada por Comissão de Seleção composta pelos docentes constantes na Tabela 2. A Comissão de Seleção poderá ser alterada ao longo do processo seletivo, mediante decisão do Colegiado Executivo, e deverá ser divulgada na página eletrônica do PPG a nova composição.

Tabela 2 Comissão avaliadora do presente edital*

Membro	Instituição
Dr. Amauri Rosenthal	EMBRAPA
Dr. André von Randow de Assis	UFRRJ
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Cavalho	EMBRAPA
Dr. Davy William Hidalgo Chávez	PNPD/UFRRJ
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas	UFF
Dra. Elisa Helena da Rocha Ferreira (presidente)	UFRRJ
Dra. Gesilene Mendonça de Oliveira	UFRRJ
Dr. José Lucena Barbosa Junior	UFRRJ
Dra. Maria Ivone M. Jacintho Barbosa	UFRRJ
Dra. Mariana Teixeira da Costa Machado	UFRRJ
Dra. Nathália Ramos de Melo	UFF
Dr. Ormino Domingues Gamallo	UFRRJ
Dr. Otniel Freitas Silva	EMBRAPA
Dra. Rosa Helena Luchese	UFRRJ
Dra. Rosires Deliza	EMBRAPA
Dra. Tatiana Saldanha	UFRRJ

6.2. Etapas do Processo de seleção

O processo de seleção será realizado presencialmente, na UFRRJ, em local a ser definido e informado com 48 horas de antecedência aos candidatos inscritos no Processo de Seleção.

Essa etapa poderá ser realizada de forma remota, para candidatos(as) estrangeiros(as) ou que residam fora do Estado do Rio de Janeiro. No caso de se enquadrar nas condições para realização no formato remoto, o(a) candidato(a) deverá manifestar no ato da inscrição que se encaixa nesses critérios e que se responsabilizará por qualquer falha de conexão (de sua parte) que inviabilize a aplicação e resulte em eliminação no processo seletivo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

O presente processo será dividido em 4 etapas, conforme detalhado a seguir:

i. Homologação das inscrições: esta etapa tem caráter eliminatório e visa verificar se a documentação exigida no item 5.1. do edital foi integralmente atendida pelo(a) candidato(a). Candidatos(as) que não cumprirem esse requisito terão sua inscrição indeferida pela Comissão de Seleção.

ii. Análise do CV Lattes: esta etapa **tem caráter classificatório**. O *Curriculum vitae* (CV) do(a) candidato(a), devidamente documentado, será analisado e pontuado de acordo com informações sobre a experiência profissional voltada aos temas do curso (máximo de 10 pontos). A tabela de pontuação do *Curriculum vitae* (barema) encontra-se detalhada no Anexo 6.

iii. Avaliação Oral (AO) (máximo 10 pontos): etapa de caráter eliminatório na qual o(a) candidato(a) responderá a perguntas para a banca de seleção sobre temas relacionados à carta de intenção e seu plano de ingresso, interesses e motivações para ingresso no Curso. Espera-se que, durante a avaliação oral, o(a) candidato(a) seja capaz de demonstrar boa compreensão sobre os objetivos e estrutura do Curso e comprometimento com a agenda de atividades, incluindo como pretende conciliar o doutorado com suas atividades profissionais. Nesta fase, o(a) candidato(a) deverá obter nota igual ou superior a 6,0 pontos (seis pontos). Candidatos(as) com nota inferior a 6,0 serão eliminados.

iv. Prova Escrita (PE): etapa de caráter eliminatório composta por questões objetivas e por uma redação.

a) No dia da prova escrita, o(a) candidato(a) deverá estar munido de documento original de identificação com foto;

b) O(a) candidato(a) terá que escolher 10 dentre 12 questões objetivas para responder, que versarão sobre um tema dentro das áreas de concentração do Programa e cujas Referências bibliográficas se encontram no Anexo 7.

c) A redação terá no máximo 40 linhas e versará sobre um tema dentro das áreas de concentração do Programa e cujas Referências bibliográficas se encontram no Anexo 7. O(a) candidato(a) receberá dois textos no momento da realização da avaliação sobre o tema abordado e deverá discorrer sobre o tema de forma crítica.

d) O resultado final dessa etapa será a média aritmética entre as questões objetivas e a redação;

e) Só será considerado(a) aprovado(a) e seguirá para as próximas etapas, o(a) candidato(a) que alcançar média final igual ou superior a 6 (seis) nessa etapa;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

6.2. Cálculo da Média Final:

O cálculo da média final de cada candidato será obtido pela seguinte fórmula:

$$\text{Nota Final} = (A_{ii} \times 0,2) + (A_{iii} \times 0,4) + (A_{iv} \times 0,4)$$

Onde:

A_{ii} = resultado do CV Lattes.

A_{iii} = resultado da avaliação oral.

A_{iv} = resultado da prova escrita.

Os(as) candidatos serão classificados para a matrícula em ordem decrescente até atingir o número de vagas disponíveis. Candidatos aprovados e não classificados compõem lista de espera e podem ser chamados em caso de desistência, seguindo a ordem de classificação. Porém, o PPG poderá não completar todas as vagas e optar por realizar um futuro novo edital.

O Programa divulgará somente a lista com a identificação (número de inscrição) do(a)s candidato(a)s aprovado(a)s.

Todos(as) os(as) candidatos(as), ao se inscreverem no processo de seleção, declaram estar cientes e de acordo com as normas estabelecidas por este Edital. Da mesma forma, autorizam a gravação de áudio e imagem, para fins de eventual revisão pela Comissão de Seleção ou outra comissão designada pela Coordenação para análise de recursos.

O resultado da seleção não está vinculado ao recebimento de Bolsa de Estudos pelo discente, de qualquer fonte, e a distribuição de bolsas ficará à cargo da Comissão de Bolsas do Programa, por meio de edital próprio e segundo os critérios das agências de fomento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

1. CRONOGRAMA DE SELEÇÃO

Atividade	Data/Período
Inscrições	26/10 a 30/11
Homologação das inscrições	01/12
Recurso da Homologação das inscrições	04/12
Análise e resultado do Recurso da Homologação	06/12
Prova Escrita	11/12
Resultado da Prova Escrita	18/12



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

Recursos sobre o resultado da Prova Escrita	19/12
Análise dos Recursos da Prova Escrita	20/12
Resultado dos Recursos Prova Escrita	22/12
Análise dos documentos e Currículo	08 e 09/01/24
Resultado da Análise de documentos e Currículo	15/01
Recurso da Análise de documentos e Currículo	16/01
Análise dos Recursos da Análise de documentos e Currículo	17/01
Resultado dos Recursos dessa etapa	18/01
Avaliação Oral	25 e 26/01
Resultado da Avaliação Oral	29/01
Recurso da Avaliação Oral	30/01
Análise e resultado do Recurso da Avaliação Oral	31/01
Avaliação dos candidatos pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso*	01 a 03/02
Divulgação do parecer da Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	06/02
Solicitação da interposição de Recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	07/02 a 08/02
Análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação e Multiprofissional	15/02 e 17/02
Divulgação do resultado da análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas) e Multiprofissional (PCDs) de Ingresso	23/02
Resultado Final	27/02
Recurso Final	28/02 e 29/02
Análise Recurso Final	01/03
Resultado dos recursos	04/03
Matrícula (previsão)	05/03

(*) a data e horária das entrevistas serão informadas com antecedência. As atividades poderão ocorrer das 8:00 às 17:00 h com intervalo de duas horas para o almoço.

O início das aulas está previsto para ocorrer em 05 de março de 2024, mas as datas serão posteriormente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

divulgadas pelo programa.

7. RECURSOS

Os recursos de todas as etapas devem ser feitos pelos candidatos diretamente no SIGAA, dentro do calendário de etapas do Processo Seletivo. Não serão aceitos recursos por e-mail. Não haverá revisão da decisão da Comissão sobre o recurso.

8. MATRÍCULAS

A matrícula dos candidatos selecionados para o curso de Mestrado Acadêmico será realizada via sistema acadêmico pela Secretaria do Programa, devendo o candidato responder com a devida celeridade às demandas da Secretaria do programa enviadas ao e-mail cadastrado durante a inscrição, sob pena de não ter sua matrícula confirmada.

No caso de candidatos que ainda não tenham obtido o seu diploma de graduação/mestrado, este deverá apresentar comprovante de colação de grau com data anterior à do período de matrícula. Os candidatos que não atenderem a esta determinação não terão sua matrícula efetuada.

No ato da matrícula, o candidato deverá apresentar os documentos originais solicitados no item 5.1



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

9. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Os esclarecimento e informações adicionais acerca do conteúdo deste edital podem ser obtidos por meio do e-mail da Secretaria do PPGCTA:

Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Endereço: UFRRJ, Instituto de Tecnologia, BR 465, km 7, Seropédica-RJ, CEP: 23897-001

Telefone: 21-3787-3750

E:mail: ppgctarural@gmail.com

Site: <https://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgcta/>

Horário de atendimento ao público externo na Secretaria do PPG: 09h00 às 16h00 (horário de Brasília).

As vagas serão destinadas ao Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou a parte experimental do projeto de dissertação, as atividades poderão ocorrer em Seropédica, em Guaratiba (cidade do Rio de Janeiro) e/ou em Volta Redonda-RJ.

10. LISTA DE ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA
ANEXO 1

CARTA DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR SUGERIDO*

Eu _____, do quadro de docentes permanentes do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, em caso de aprovação no processo seletivo para o curso de Mestrado do(a) candidato(a): _____

_____ ,
comprometo-me a orientá-lo(a) dentro das linhas do programa em que atuo e asseguro as condições materiais para tal.

Declaro ainda que o(a) argui sobre sua trajetória acadêmica e profissional e se havia alguma informação relevante que pudesse comprometer o andamento de seu trabalho dentro do grupo de pesquisa em que atuo.

Seropédica-RJ, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Candidato

Assinatura do orientador sugerido

**Essa carta não garante a relação entre orientando(a) e orientador(a). Ela auxiliará o Colegiado Executivo (que é o responsável por essa tarefa) na distribuição dos estudantes entre os professores permanentes do PPGCTA.*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA
ANEXO 2

AUTODECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL

(Obrigatória para candidatos inscritos na modalidade de reserva de vagas dos autodeclarados pretos, pardos e indígenas)

FOTO

Colorida, em fundo branco e com as seguintes dimensões: 5 cm de largura e 7 cm de altura (5x7, tipo passaporte).

Eu, _____
_____, portador do documento de identificação civil nº _____,
órgão expedidor _____, e CPF nº _____,
declaro-me: [] Preto(a); [] Pardo(a); [] Indígena:

_____(Informar a comunidade indígena), e opto por
concorrer às vagas reservadas no processo seletivo do Programa de Pós-Graduação em Ciência e
Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Declaro, ainda, os seguintes motivos que justificam minha autodeclaração (descreva quais
motivos levam você a se identificar como preto, pardo ou indígena - Preenchimento obrigatório):

Eu, abaixo assinado e identificado, declaro ser verdadeira a informação prestada acima.

_____, de _____ de 2023.
(município) (dia) (mês)

Assinatura do(a) candidato (a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGTA
ANEXO 3

DECLARAÇÃO DE PERTENCIMENTO ÉTNICO – CANDIDATO INDÍGENA

Nós, _____ abaixo assinados e _____ identificados, residentes na Comunidade _____, localizada em _____, no estado _____, CEP _____, declaramos para os devidos fins de direito que o (a) estudante: _____

_____, RG _____, CPF _____, nascido (a) em ____/____/____, é INDÍGENA, residente nesta comunidade, mantendo laços familiares, sociais e culturais com a referida comunidade.

Declaramos ser verdadeira a informação prestada acima.

_____, _____ de _____ de 2023.
(município) (dia) (mês)

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA
ANEXO 4

AUTODECLARAÇÃO PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Eu, _____, RG nº _____ e CPF nº _____, declaro, para o fim específico de atender ao Edital de seleção para o curso de _____ do **Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos** da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, que estou apto(a) a concorrer à vaga destinada à Pessoa com Deficiência e que esta declaração está em conformidade com a legislação vigente e as diretrizes da Deliberação nº 270/2021 do CEPE da UFRRJ. Estou ciente de que, se for detectada falsidade na declaração, estarei sujeito às penalidades previstas em lei.
Declaro que possuo a(s) seguinte(s) deficiência(s):

O laudo médico que acompanha esta autodeclaração atesta a espécie e o grau da deficiência, bem como informa detalhes sobre minhas limitações funcionais no desempenho de atividades.

_____, _____ de _____ de 2023.
(município) (dia) (mês)

Assinatura do(a) candidato (a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA
ANEXO 5

REQUERIMENTO DE CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A SELEÇÃO

Eu, _____,
RG _____, CPF _____, declaro para o fim específico de concorrer no processo seletivo para ingresso no curso de _____ do **Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos** da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, venho requerer condições especiais especificadas abaixo para a participação no processo seletivo:

- a. Ampliação de tela;
- b. Prova em braile;
- c. Ledor e transcritor;
- d. Prova ampliada com fonte de tamanho _____;
- e. Computador com leitor de telas de uso livre (Exemplos: NVDA, DOSVOX, etc);
- f. Computador para provas discursivas;
- g. Mesa e cadeiras separadas;
- h. Mesa para usuário de cadeira de rodas;
- i. Sala de fácil acesso;
- j. Intérprete de Libras;
- m. Sala separada para a realização da prova com ledor;
- o. Outros (especificar e justificar):

_____, de _____ de 2023.
(município) (dia) (mês)

Assinatura do(a) candidato (a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

ANEXO 6

Indicadores de produção (candidato ao mestrado) – Período a partir de 2018.

1) PRODUÇÃO INTELECTUAL	Peso (Pontos)	Pontuação máxima (Pontos)
Artigo publicado ou aceite de publicação em periódico indexado de área de Ciência de alimentos ou ciência Agrárias, classificados no QualisCapes.		
A1 e A2	1,5	5,0
B1 e B2	1,2	
B3	1,0	
B4	0,7	
B5	0,5	
C	0,1	
Resumo expandido ou trabalhos em eventos na área de alimentos	0,1	1,0
Resumo simples em eventos na área de alimentos	0,05	
Apresentação de trabalho oral em Congresso ou ministração de palestra	0,1	
2) EXPERIÊNCIA ACADÊMICA		
Bolsa de iniciação científica e similares	0,5 pontos/semestre	2,0
Monitoria	0,5 pontos/semestre	
Participação em Projetos de pesquisa ou extensão (sem bolsa/voluntário)	0,5 pontos/semestre	
3) EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
Cursos: Duração \leq 8 horas	0,25	2,0
Cursos: Duração \geq 8 horas	0,5	
Estágios: duração \geq 20 horas	0,5	
Docência (Universidade, Institutos federais e similares)	0,5 pontos/semestre	
Empresa privada	1,0 pontos/ano	
TOTAL DE PONTOS		10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA
ANEXO 7

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA A PROVA ESCRITA

GUERRA, André Fioravante; MELLINGER-SILVA, C.; ROSENTHAL, A.; Luchese, Rosa Helena Holder pasteurization of human milk affects some bioactive proteins. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE.*, v.1, p.1 - , 2018.

FERREIRA DE BRITO, LAYSE; BERGARA PEREIRA, FERNANDO; LORENZON, MARIACRISTINA; CASTRO, ROSANE NORA; LAUREANO MELO, ROBERTO; GUERRA, André Fioravante; Luchese, Rosa Helena What is the Effect of Propolis Extracts against Pathogenic Microorganisms and on Potentially Probiotic Strains ?. *ACS Food Science & Technology.* , v.2, p.493 - 502, 2022.

CASTRO, VANESSA MORAES RAMALHO; Luchese, Rosa Helena Antidiabetogenic mechanisms of probiotic action in food matrices: A review. *PHARMANUTRITION.*,v.21, p.100302 - , 2022.

LANDIM, A.P.M.; MATSUBARA, N.K.; SILVA-SANTOS, J.E.; MELLINGER-SILVA, C.; ROSENTHAL, A. Application of preliminary high-pressure processing for improving bioactive characteristics and reducing antigenicity of whey protein hydrolysates. *Food Science and Technology International*, v. 28(6), p. 489-501, 2021.

DOS SANTOS, I.P.F; OZORIO, L.; AZEVEDO, T.L.; CABRAL, L.M.C.; MELLINGER-SILVA, C. evaluation of bovine milk processing on the digestibility and allergenicity of milk proteins. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, v. 14(3), p. 190-196, 2022.

GOUVÊA, L.P.; CALDEIRA, R.; AZEVEDO, T.L.; GALDEANO, M.C.; FELBERG, I.; LIMA, J. R.; MELLINGER, C.G. Physical and techno-functional properties of a common bean protein concentrate compared to commercial legume ingredients for the plant-based market. *Food Hydrocolloids*, v. 137, 108351, 2023.

MOTTA, JOYCE FAGUNDES GOMES ; DE SOUZA, AGNES RUFINO ; GONÇALVES, SHEYLA MOREIRA ; MADELLA, DAYANA KETRIN SILVA FRANCISCO ; DE CARVALHO, CARLOS WANDERLEI PILER ; VITORAZI, LETÍCIA ; DE MELO, NATHÁLIA RAMOS . Development of active films based on modified starches incorporating the antimicrobial agent lauroyl arginate (LAE) for the food industry. *Food and Bioprocess Technology*, v. 13, p. 2082-2093, 2020.

OLIVEIRA, PAULA MARIA NASCIMENTO DE ; MELO, NATHÁLIA RAMOS DE ; VIDIGAL, MÁRCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO . Percepção do consumidor quanto as informações presentes nas embalagens de alimentos. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT*, v. 11, p. e144111425995, 2022.

FERNANDES, BIANCA CRISTINA NOGUEIRA ; PAULO, BRUNA BARBON ; GUIMARÃES, MARIA CLARA ; SARANTOPOULOS, CLAIRE ISABEL GRIGOLI DE LUCA ; MELO, NATHÁLIA RAMOS ; PRATA, ANA SILVIA . Prospection of the use of encapsulation in food packaging. *COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY*, v. 2022, p. 1-26, 2022.

DOS SANTOS, T.B.; DA SILVA FREIRE NETO, R.; COLLANTES, N.F.; CHÁVEZ, D.W.H.; QUEIROZ, V.A.V.; DE CARVALHO, C.W.P. Exploring starches from varied sorghum genotypes



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA**

compared to commercial maize starch. *Journal of Food Process Engineering*, v. n/a, n. n/a, p. e14251, 2023.

COMETTANT-RABANAL, R.; CARVALHO, C.W.P.; ASCHERI, J.L.R.; CHÁVEZ, D.W.H.; GERMANI, R. Extruded whole grain flours and sprout millet as functional ingredients for gluten-free bread. *LWT*, v. 150, n. p. 112042, 2021.

SANTOS, M. B.; GARCIA-ROJAS, E. E.. Recent advances in the encapsulation of bioactive ingredients using galactomannans-based as delivery systems. *Food Hydrocolloids* 118 (2021) 106815.

BASTOS, L.PH.B.; VICENTE, J.; SANTOS, H.C.S.; CARVALHO, M.G.; GARCIA-ROJAS, E.E. Encapsulation of black pepper (*Piper nigrum* L.) essential oil with gelatin and sodium alginate by complex coacervation. *Food Hydrocolloids* 102 (2020) 105605.

CONSTANTINO, A.B.T.; GARCIA-ROJAS, E.E.. Proteins from pseudocereal seeds: solubility, extraction, and modifications of the physicochemical and techno-functional Properties. *J Sci Food Agric* 2022; 102: 2630–2639. Maryam Nikbakht Nasrabadi, Ali Sedaghat Doost, Raffaele Mezzenga. Modification approaches of plant-based proteins to improve their techno-functionality and use in food products. *Food Hydrocolloids* 118 (2021) 106789.

SILVA, MARIÁ TOLEDO DE CARVALHO ; CUNHA JÚNIOR, PAULO CEZAR DA ; MIRANDA, CRISTIANE GRELLA ; SATO, ANA CARLA KAWAZOE ; MACHADO, MARIANA TEIXEIRA DA COSTA ; FERREIRA, ELISA HELENA DA ROCHA . Development and application of pH - indicator film based on freeze-dried purple-fleshed sweet potato, starch, and CMC. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 2, p. 1, 2023.

SOUZA, FÁBIO PEREIRA DE ; MACHADO, MARIANA TEIXEIRA DA COSTA ; SOUZA, ALEXANDRE SANTOS DE ; GREGÓRIO, SANDRA REGINA ; CHAVEZ, DAVY WILLIAM HIDALGO ; SOUZA, LARA BRUNA BRITO CASTRO DE ; COSTA, KARINA ; MAIA, LUIZ FERNANDO OLIVEIRA ; RODRIGUES, JAIRO LISBOA . Innovative cocktails: Physical-chemical profile during storage. *INTERNATIONAL JOURNAL OF ADVANCED ENGINEERING RESEARCH AND SCIENCE*, v. 9, p. 470-480, 2022.

SANTOS, MATHEUS A. S. ; MACHADO, MARIANA T. C. . Coated alginate-chitosan particles to improve the stability of probiotic yeast. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 56, p. 2122-2131, 2021.

PORTO, Y. D., TROMBETE; F. M., FREITAS-SILVA, O.; CASTRO, I. M. DE, DIREITO; G. M.; ASCHERI, J. L. R. (2019). Gaseous ozonation to reduce aflatoxins levels and microbial contamination in corn grits. *Microorganisms*, 7 (220).

SANTOS D.G.; COELHO CCS, FERREIRA A.B.R; FREITAS-SILVA O. Brazilian Coffee Production and the Future Microbiome and Mycotoxin Profile Considering the Climate Change Scenario. *Microorganisms*. 2021 Apr 16;9(4):858. doi: 10.3390/microorganisms9040858. PMID: 33923588; PMCID: PMC8073662.

J.P. RODRIGUES; C.C. DE SOUZA COELHO; A.G. SOARES; O. FREITAS-SILVA. Current technologies to control fungal diseases in postharvest papaya (*Carica papaya* L.). *Biocatal. Agric. Biotechnol.*, 36 (2021), Article 102128.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

DANTAS, NATALIE MARINHO ; SAMPAIO, GENI RODRIGUES ; FERREIRA, FERNANDA SILVA ; LABRE, TATIANA DA SILVA ; TORRES, E. A. F. S. ; SALDANHA, T. . Cholesterol Oxidation in Fish and Fish Products. *Journal of Food Science*, v. 11, p. 627-639, 2015.

SALES DE OLIVEIRA, VANESSA ; WILLIAM HIDALGO CHÁVEZ, DAVY ; RENATA FELIPE PAIVA, PAULA ; DOMINGUES GAMALLO, ORMINDO ; NORA CASTRO, ROSANE ; CHRISTINE HELENA FRANKLAND SAWAYA, ALEXANDRA ; RODRIGUES SAMPAIO, GENI ; APARECIDA FERAZ DA SILVA TORRES, ELIZABETH ; Saldanha, Tatiana . Parsley (*Petroselinum crispum* Mill.): a source of bioactive compounds as a domestic strategy to minimize cholesterol oxidation during the thermal preparation of omelets. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 156, p. 111199, 2022.

BARREIRA, CARLA FERNANDA TARGUETA ; DE OLIVEIRA, VANESSA SALES ; CHÁVEZ, DAVY WILLIAM HIDALGO ; GAMALLO, ORMINDO DOMINGUES ; CASTRO, ROSANE NORA ; JÚNIOR, PEDRO CÔRREA DAMASCENO ; SAWAYA, ALEXANDRA CHRISTINE HELENA FRANKLAND ; DA SILVA FERREIRA, MICHELI ; SAMPAIO, GENI RODRIGUES ; TORRES, ELIZABETH APARECIDA FERAZ DA SILVA ; Saldanha, Tatiana . The impacts of pink pepper (*Schinus terebinthifolius* Raddi) on fatty acids and cholesterol oxides formation in canned sardines during thermal processing. *FOOD CHEMISTRY*, v. 403, p. 134347, 2023.

ROMERO RODRÍGUEZ, JOSÉ ARTURO ; ASCHERI, JOSÉ LUIS RAMÍREZ ; DA SILVA LOPES, ARTUR JORGE ; VARGAS-SOLÓRZANO, JHONY WILLIAN ; PACHECO, SIDNEY ; DE JESUS, MONALISA SANTANA COELHO . Physical Characterization of Maize Grits Expanded Snacks and Changes in the Carotenoid Profile. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*, v. 75, p. 1-10, 2021.

BERNARDO, CRISTIANY ; ASCHERI, JOSÉ L.R. ; CARVALHO, C. W. P. ; CHÁVEZ, DAVY WILLIAM HIDALGO ; MARTINS, I. B. A. ; Rosires Deliza ; Freitas, D.G.C. ; QUEIROZ, VALÉRIA APARECIDA VIEIRA . Impact of extruded sorghum genotypes on the rehydration and sensory properties of soluble beverages and the Brazilian consumers' perception of sorghum and cereal beverage using word association. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, v. 89, p. 102793, 2019.

FONTOURA, LAÍS MARTINS ; ASCHERI, JOSÉ LUIS RAMÍREZ ; BAZÁN-COLQUE, RONEL JOEL . Impact on antioxidant activity of including grape peel flour in a novel sorghum-based extruded food. *CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ONLINE)*, v. 42, p. 1-10, 2022.

ESTANECH, A. F. C. ; OLIVEIRA, N. G. M. ; AMORIM, E. ; VALADAO, R. C. ; TORREZAN, R. ; OLIVEIRA, G. M. . Effect of the addition of manioc starch, water and inulin on the technological characteristics of bicuda pâté (*Sphyraena tome*, Fowler, 1903). *REVISTA CHILENA DE NUTRICIÓN (IMPRESA)*, v. 47, p. 359-365, 2020.

PIRES, DANIELLE REGIS ; JAMAS, AMANDA LIMA ALBUQUERQUE ; AMORIM, ELIZETE ; AZEVEDO-MELEIRO, CRISTIANE HESS DE ; SILVA, Pedro Paulo de Oliveira ; OLIVEIRA, Gesilene Mendonça de . Chemical characterization of marine fish of low-commercial value and development of fish burgers. *PESQUISA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA (ONLINE)*, v. 52, p. 1091-1098, 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE
JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

29- FREITAS, S. ; TORREZAN, R. ; FURTADO, A. A. L. ; AMORIM, E. ; VALADAO, R. C. ; CARVALHAL, C. H. M. ; OLIVEIRA, G. M. . Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus* Linnaeus, 1758) Sausages Developed from Mechanically Separated Meat (MSM) and Enriched with Pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merrill) Fibers.

30-CUNHA JÚNIOR, PAULO CEZAR DA ; OLIVEIRA, LORENA DE SÁ DE ; GOUVÊA, LUCAS DE PAIVA ; ALCANTARA, MARCELA DE ; ROSENTHAL, Amauri ; FERREIRA, Elisa Helena da Rocha . Symbiotic drink based on Brazil nuts (*Bertholletia excelsa* H.B.K): production, characterization, probiotic viability and sensory acceptance. *CIÊNCIA RURAL*, v. 51, p. 1-14, 2021.

31- Cunha Junior, PC ; OLIVEIRA, L. S. ; BLANCO, J. C. ; SILVA, M. T. C. DE ; GALVEZ, S. G. L.; ROSENTHAL, Amauri ; FERREIRA, Elisa Helena da Rocha . Elaboration, characterization, and probiotic viability of synbiotic non-dairy drink based on coconut. *CIÊNCIA RURAL*, v. 53, p. 1-15, 2023.

32- GOUVEA, FABIOLA DOS SANTOS; KOUTCHMA, T.; FERREIRA, E. H. da R.; Walters, E.H.; ROSENTHAL, Amauri
Resistance of *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., and *Listeria monocytogenes* in high and low-acidity juices processed by high hydrostatic pressure. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. , v.395, p.1 - 12, 2023.

33- MARTINS, I. B. A. ; SOUZA, C. R. ; ALCANTARA, M. ; ROSENTHAL, A. ; ARES, G. ; DELIZA, R. . How are the sensory properties perceived by consumers? A case study with pressurized tropical mixed juice. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, v. 152, p. 110940, 2022.

34- ALCANTARA, M. ; ARES, G. ; DELIZA, R. . How Do Nutritional Warnings Work on Commercial Products? Results From a Hypothetical Choice Experiment. *FRONTIERS IN NUTRITION*, v. 9, p. 921515, 2022.

35- UÍZ-GARCÍA, YINETH ; BERES, CAROLINA ; CHÁVEZ, DAVY W.H. ; PEREIRA, DANIELLE C.DE S. ; SANTIAGO, MANUELA C.P.A. ; GODOY, RONOEL DE O. ; GOMES, FLÁVIA DOS SANTOS ; ANTONIASSI, ROSEMAR ; Tonon, Renata V. ; Cabral, Lourdes M.C. . In vitro digestion and colonic fermentation of an Alicante Bouschet (*Vitis vinifera* L.) skin extract. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, v. 157, p. 113083, 2022.

36- Oliveira, R. O. ; KELLER, L. ; OLIVEIRA, VANESSA DE ; BUCHER, C. A. ; BARBOSA JUNIOR, JOSÉ LUCENA ; VICENTE, J. ; BARBOSA, Maria Ivone Martins Jacintho . Degradation kinetics and in vitro digestive stability of selected bioactive compounds from a beverage formulated with butterfly pea flowers. *CIÊNCIA RURAL*, v. 52, p. 1, 2022.

37- DA SILVA FERREIRA, MARCUS VINICIUS ; DE MORAES, INGRID ALVES ; PASSOS, RAFAEL VALSANI LEME ; BARBIN, DOUGLAS FERNANDES ; BARBOSA, JOSE LUCENA . Determination of pitaya quality using portable NIR spectroscopy and innovative low-cost electronic nose. *SCIENTIA HORTICULTURAE*, v. 310, p. 111784, 2023.