



EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA A TURMA DE MESTRADO (2026.2) 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 segundo semestre de 2026 na modalidade Mestrado Acadêmico. O presente Edital de Seleção foi aprovado pelo Colegiado Executivo do Programa em sua 1ª Reunião ordinária realizada em 17 de Março de 2026.

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 aos 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 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>) 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 de diversas instituições para propor resoluções de problemas do setor produtivo



da sociedade em geral, na área de alimentos, de maneira inovadora.

As vagas serão destinadas ao PPPGCTA da UFRRJ, no campus Seropédica, RJ. Em função da vinculação do orientador, das disciplinas oferecidas e/ou da parte experimental do projeto de dissertação ou 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, Licenciatura em Ciências Agrícolas, Química, Gastronomia, entre outros. Além disso, a 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;

- 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 dez (11) vagas. Do total de vagas ofertadas, haverá a seguinte distribuição:

- Até 20% do total de vagas (2 **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 Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 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 Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 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).

- Até 5% do total de vagas (1 **vaga**) será utilizado em sistema de cotas para quilombolas, visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 556/2023, de 03 de outubro de 2023. 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 travestis e transexuais, visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 556/2023, de 03 de outubro de 2023. 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 refugiados,

visando o atendimento da Política de Ação Afirmativa prevista na Portaria Normativa do MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016, e na Deliberação CEPE Nº 556/2023, de 03 de outubro de 2023. A informação de inscrição neste sistema de cotas é autodeclaratória.

- 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.

- Informamos que os candidatos às vagas da Política de Ações Afirmativas da UFRRJ deverão preencher e anexar no ato da inscrição o formulário específico a cota pretendida (disponível nos anexos neste edital) e, em caso de aprovação, serão entrevistados por Comissão de Heteroidentificação (no caso das vagas étnico-raciais), Comissão de Entrevista Complementar (no caso das vagas para travestis e transexuais) ou por Comissão Multiprofissional (no caso das vagas para PCDs), em data e horário estabelecidos no cronograma deste edital de seleção.

- O/a candidato/a, ainda que pertença a mais de um grupo identitário, poderá se inscrever somente a uma modalidade de cota.

- Os/as candidatos/as negros; indígenas; quilombolas; travestis e transexuais; refugiados; e pessoas com deficiência concorrerão concomitantemente às vagas reservadas e às vagas de ampla concorrência, de acordo com a sua classificação no processo seletivo.

- Os/as candidatos/as classificados dentro do número de vagas oferecido para ampla concorrência não serão computados para efeito do preenchimento das vagas direcionadas para ações afirmativas.

- Vagas destinadas a cotas que não forem preenchidas por falta de candidato/a, poderão ser realocadas para a ampla concorrência.

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.

4. PRAZO PARA AS INSCRIÇÕES

As inscrições serão realizadas no período de 16 de Abril de 2026 a 24 de Maio de 2026.

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.ufrj.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. 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.

b) Cópia do diploma de curso superior ou, no caso de candidatos que ainda não o possuírem, declaração de conclusão do curso expedida pela instituição (com prazo máximo de um ano). No caso de candidatos(as) 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. Candidatos com diploma estrangeiro deve apresentar diploma ou, na falta deste, declaração de conclusão ou ata de colação de grau. Os documentos deverão estar legalizados conforme as regras vigentes. Obrigatória a apresentação da Apostila de Haia. Para países não signatários autenticação pela autoridade consular brasileira no país emissor. Para promover a internacionalização do programa, documentos redigidos em inglês ou espanhol estão dispensados de tradução. Documentos em outros idiomas deverão ser acompanhados de tradução pública juramentada para o português.

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 2021**. 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: <https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/es/area-de-concentracion>

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**).

h) No caso de inscritos (as) nas vagas reservadas a quilombolas, deverão ser apresentados os seguintes documentos : a) declaração de pertencimento emitida por suas comunidades de origem a partir de seus próprios métodos de verificação étnico-racial (vídeos produzidos por lideranças, certidões de cartório, declaração assinada por lideranças (Anexo 5), b) o documento de certidão da sua comunidade emitido pela Fundação Cultural Palmares, assegurando a este grupo o direito à autodefinição preconizado pela Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT).

i) No caso dos candidatos/as refugiados/as, deverão ser apresentado um dos seguintes documentos: a) certidão emitida pelo Comitê Nacional Para os Refugiados – Conare; ou b) - condição de solicitante de refúgio, comprovada pelo DP-RNM – Documento Provisório de Registro Nacional Migratório ou documento similar emitido pelo Departamento de Polícia Federal, de acordo com os procedimentos regulamentados pela Lei 9.474/97; ou c) - condição de regularidade migratória, comprovada pela Carteira de Registro Nacional Migratório (CRNM) ou protocolo de requerimento equivalente emitido pelo Departamento de Polícia Federal, com autorização de residência por tempo determinado ou indeterminado, decorrente de acolhida humanitária ou outras políticas de caráter humanitário do governo brasileiro.

j) No caso das/dos candidatas/os transexuais e das candidatas travestis que optarem por concorrer pelo sistema de reserva de vagas: autodeclaração (Anexo 6) preenchido no ato da inscrição do processo seletivo.

- 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 11 vagas) e à disponibilidade de orientação dos docentes habilitados pelo Programa (Tabela 1), bem como à aprovação do(a) candidato(a), que, se aprovado no Edital, poderá 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.

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 comprovem residência fora do Estado do Rio de Janeiro há pelo menos 6 meses a partir da data do início das inscrições para este processo seletivo. 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 que inviabilize a aplicação e resulte em eliminação no processo seletivo.

Tabela 1. Docentes aptos a orientar no edital de Mestrado turma 2026-2

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
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.
Dr. Davy William Hidalgo Chávez Contato: davyhw76@gmail.com	01	http://lattes.cnpq.br/6394941877881287	Atua em modelagem matemática aplicada a processos e sistemas alimentares, compostos bioativos e capacidade antioxidante, extrusão de alimentos, ciência e tecnologia de cereais, pós-colheita de frutas e hortaliças, análise sensorial e modelagem e predição de vida útil de alimentos, entre outros temas aplicados à área.
Dr. Yago Alves de Aguiar Bernardo Contato: yagoaab@hotmail.com	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/9883010350159417	Atua na área de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, com ênfase em Aplicação e Otimização de Métodos Não-térmicos
Dr. André Fioravante Guerra Contato: andrefioravanteguerra@gmail.com	02	Lattes: https://lattes.cnpq.br/4426970348820801	Atua na área de Microbiologia de Alimentos, com ênfase em bioconservação.
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.
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.
Dr. José Lucena Barbosa Junior Contato: lucena@ufrj.br	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/5228796959263366	Atua em processos de desidratação e no aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.
Dra. Maria Ivone M J Barbosa Contato: mivone@gmail.com	01	Lattes: http://lattes.cnpq.br/360944547872582	Atua em propriedades nutricionais e funcionais de farinhas e biomassas de frutas e olerícolas orgânicas e aplicação em produtos alimentícios
Total	11	-	-

Tabela 2 Comissão avaliadora do presente edital

Membro	Instituição
Dr. Amauri Rosenthal	EMBRAPA
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Cavalho	EMBRAPA
Dr. Davy William Hidalgo Chávez	UFRRJ
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas	UFF
Dr. André Fioravante Guerra	CEFET/RJ
Dr. Yago Alves de Aguiar Bernardo	UFRRJ
Dr. José Lucena Barbosa Junior (presidente)	UFRRJ
Dra. Maria Ivone M. Jacintho Barbosa	UFRRJ
Dr. Ormino Domingues Gamallo	UFRRJ
Dr. Otniel Freitas Silva	EMBRAPA
Dra. Rosires Deliza	EMBRAPA
Dra. Tatiana Saldanha	UFRRJ

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 voltadas 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, onde sua trajetória pregressa, interesses e motivações para ingresso no Curso deverão estar contempladas. 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 mestrado 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;

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(as) serão classificados(as) 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.

7 CRONOGRAMA DE SELEÇÃO

Atividade	Data/Período
Inscrições	16/04/2026 a 24/05/2026
Homologação das inscrições	25/05/2026
Recurso da Homologação das inscrições	26 a 27/05/2026
Análise e resultado do Recurso da Homologação	28/05/2026
Prova Escrita	08/06/2026
Resultado da Prova Escrita	15/06/2026
Recursos sobre o resultado da Prova Escrita	16/06 a 17/06/2026
Análise dos Recursos da Prova Escrita	18/06/2026
Resultado dos Recursos Prova Escrita	19/06/2026
Análise dos documentos e Currículo	19 a 22/06/2026
Resultado da Análise de documentos e Currículo	23/06/2026
Recurso da Análise de documentos e Currículo	24/06/2026
Análise dos Recursos da Análise de documentos e Currículo	25/06/2026
Resultado dos Recursos dessa etapa	25/06/2026
Avaliação dos candidatos pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas), Multiprofissional (PCDs) Comissão de Entrevista complementar (transexuais e travestis) de Ingresso *	17 a 20/06/2026
Divulgação do parecer da Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardos e indígenas).	22/06/2026
Divulgação do parecer da Multiprofissional (PCDs)	23/06/2026
Solicitação da interposição de Recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (pretos, pardose indígenas)	23/06/2026 até às 20h - por e-mail (proppg_afirmativa@ufrj.br)

Solicitação da interposição de Recursos contra o parecer emitido pela Comissão Multiprofissional (PCDs)	24/06/2026 até às 18h (nairuralrj@gmail.com);
Análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação	24 e 25/06/2026
Análise dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão Multiprofissional (PCDs)	25 a 26/06/2026
Resultado Final dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação	29/06/2026
Resultado Final dos recursos contra o parecer emitido pela Comissão Multiprofissional (PCDs) e Comissão de Entrevista Complementar	29/06/2026
Avaliação Oral	25 e 26/06/2026
Resultado da Avaliação Oral	29/06/2026
Recurso da Avaliação Oral	29 a 30/06/2026
Análise e resultado do Recurso da Avaliação Oral	01/07/2026
Recurso Final	02/07/2026
Análise Recurso Final	03/07/2026
Resultado dos recursos	06/07/2026
Matrícula (previsão)	01/08/2026

((*) A data e a hora 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.

-Em virtude dos jogos da Copa do Mundo/2026 alguma data ou etapa poderá ser revista.

O início das aulas está previsto para ocorrer em 03 de Agosto de 2026, mas as datas serão posteriormente divulgadas pelo programa.

8. RECURSOS

Os recursos de todas as etapas devem ser feitos pelos candidatos diretamente no SIGAA, dentro do calendário de etapas do Processo Seletivo, exceto os destinados às Comissões Especiais (Comissão de Heteroidentificação, Comissão de Entrevista Complementar e Comissão Multiprofissional de Ingresso), cujos recursos deverão ser

encaminhados respectivamente para os seguintes e-mail: proppg_afirmativa@ufrj.br,
coordpolitica@ufrj.br e nairuralrj@gmail.com. Não haverá revisão da decisão da
Comissão sobre o recurso.

9. 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

10. 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, E:mail: ppgctarural@gmail.com

Site: <https://cursos.ufrrj.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 da 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.

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 2026.

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.*

ANEXO 2

AUTODECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL

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

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 20_____.
(município) (dia) (mês) (ano)

Assinatura do(a) candidato (a)

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 20_____.
(município) (dia) (mês) (ano)

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _

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 20_____.
(município) (dia) (mês) (ano)

Assinatura do(a) candidato (a)

ANEXO 5

**DECLARAÇÃO DE PERTENCIMENTO ÉTNICO – CANDIDATO/A
QUILOMBOLA**

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 QUILOMBOLA, residente nesta comunidade, mantendo laços familiares, sociais e culturais com a referida comunidade. Declaramos ser verdadeira a informação prestada acima.

_____ de _____ de 20____.
(município) (dia) (mês) (ano)

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

Assinatura de Liderança

Nome: _____

CPF nº _____

Contato: _____

ANEXO 6

**DOCUMENTO DE AUTODECLARAÇÃO DE
PESSOA TRANS
(TRAVESTIS E
TRANSEXUAIS)**

(Obrigatório para candidatos/as inscritos/as na modalidade de reserva de vagas dos autodeclarados/as trans)

Eu, _____ (NOME SOCIAL) ou
(NOME DE REGISTRO), RG nº _____, expedido pelo órgão: _____, e
do CPF nº _____

, candidato/a ao curso _____ de _____ Programa
da _____

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, declaro minha
identidade travesti/transsexual. Declaro, ainda, estar ciente que,
se for detectada falsidade na declaração, a qualquer tempo, estarei sujeito/a à
negativa de matrícula ou, se matriculado/a, estarei sujeito/a à perda da vaga a
qualquer tempo e às penalidades previstas em lei. Assim, solicito minha inserção na
condição de candidato/a à cota.

Por fim, caracterizam os motivos que justificam minha autodeclaração (descreva de
forma breve quais motivos levam você a se identificar como pessoa transexual ou
travesti – (Preenchimento obrigatório):

_____, de _____ de 20_____.
(município) (dia) (mês) (ano)

ANEXO 7

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 20_____.
(município) (dia) (mês) (ano)

Assinatura do(a) candidato (a)

ANEXO 8

Indicadores de produção (candidato ao mestrado) – Período a partir de 2021.

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	2,5
Monitoria	0,5 pontos/semestre	
Participação em Projetos de pesquisa ou extensão (sem bolsa/voluntário)	0,5 pontos/semestre	
3) EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
Cursos: Duração ≤ 8 horas	0,25	1,5
Cursos: Duração ≥ 8 horas	0,5	
Estágios: duração ≥ 20 horas	0,5	
Docência (Universidade, Institutos federais e similares)	0,5 pontos/semestre	
Empresa privada	1,0 pontos/ano	
TOTAL DE PONTOS		10

ANEXO 9

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA A PROVA ESCRITA

- 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.
- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SHMIDELL, W.; LIMA, U. A.** Biotecnologia industrial: biotecnologia da produção de alimentos. v. 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.
- ARAÚJO, J. M. A.** Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011.
- BOARD, R. G.** Introduction a la microbiologia moderna de los alimentos. Acribia, 1988.
- CHAMONE, M. E. R.; ASCHERI, J. L. R.; VARGAS-SOLÓRZANO, J. W.; STEPHAN, M. P.; CARVALHO, C. W. P.** Chemical Characterization of White Lupin (*Lupinus albus*) Flour Treated by Extrusion Cooking and Aqueous Debittering Processes. *Plant Foods for Human Nutrition*, v. , n. , p. , 2023.
- COELHO, M. S.** Physical characterization of maize grits expanded snacks and changes in the carotenoid profile. *Plant Foods for Human Nutrition*, v. 75, p. 1-10, 2021.
- CONSTANTINO, A. B. T.; GARCIA-JOJAS, E. E.** Proteins from pseudocereal seeds: solubility, extraction, and modifications of the physicochemical and techno-functional properties. *Journal of Science and Food Agriculture*, v. 102, p. 2630–2639, 2022.
- CUNHA JÚNIOR, P. C. da; OLIVEIRA, L. de S. de; GOUVÊA, L. de P.; ALCANTARA, M. de; ROSENTHAL, A.; FERREIRA, E. H. da R.** 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.
- CUNHA, P. C. da et al.** Application of lyophilized purple-fleshed sweet potato powder as a multifunctional ingredient in Greek yogurt. *Ciência Rural*, v. 54, n. 3, p. e20220688, 2023.
- CUNHA, P. C. da et al.** Elaboration, characterization, and probiotic viability of synbiotic non-dairy drink based on coconut. *Ciência Rural*, v. 53, n. 3, p. e20210723, 2022.
- DUTCOSKY, S. D.** Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 426 p.
- ESTANECH, A. F. da C. et al.** Tecno-funcionalidades e capacidade antioxidante de farinha de grão-de-bico fermentada por *Lacticaseibacillus casei* ou por co-cultura (*Lactobacillus acidophilus*,

Bifidobacterium e *Streptococcus thermophilus*). *Ciência Rural*, v. 54, p. e20230611, 2024.

FELLOWS, P. Tecnologia del processado de los alimentos: principios y practica. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2007.

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIM, K. L. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.

FERNANDO OLIVEIRA; RODRIGUES, J. L. Innovative cocktails: Physical-chemical profile during storage. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, v. 9, p. 470-480, 2022.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia e segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2009.

GERMANI, R. Extruded whole grain flours and sprout millet as functional ingredients for gluten-free bread. *LWT - Food Science and Technology*, v. 150, p. 112042, 2021.

GOMES, F. dos S. et al. Processing tomato waste as a potential bioactive compounds source: phenolic compounds, antioxidant capacity and bioaccessibility studies. *Ciência Rural*, v. 52, n. 2, p. e20201070, 2021.

GUY, R. Extrusion cooking: technologies and applications. Woodhead Publishing, 2001. 206 p.

HOSENEY, C. R. Princípios de ciências e tecnologias de cereais. Zaragoza: Acribia, 1991.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

JOEL. Impact on antioxidant activity of including grape peel flour in a novel sorghum-based extruded food. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 42, p. 1-10, 2022.

KHARDOR, N. Food Microbiology: In Human Health and Disease. 1. ed. Boca Raton: CRC Press, 2015. 195 p.

LANDIM, A. P. M. et al. Effect of high hydrostatic pressure on the antioxidant capacity and peptic hydrolysis of whey proteins. *Ciência Rural*, v. 51, n. 4, p. e20200560, 2021.

MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2006.

MBA, J. C. et al. Evaluation of the physical, chemical, technological, and sensorial properties of extrudates and cookies from composite sorghum and cowpea flours. *Foods*, v. 12, n. 17, p. 3261, 2023.

MCCLEMENTS, D. J. Nanoparticle- and microparticle-based delivery systems: encapsulation,

protection and release of active compounds. Boca Raton: CRC Press, 2017.

- NASRABADI, Maryam Nikbakht; DOOST, Ali Sedaghat; MEZZENGA, Raffaele.** Modification approaches of plant-based proteins to improve their techno-functionality and use in food products. *Food Hydrocolloids*, v. 118, p. 106789, 2021.
- OETTERER, M.; D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H.** Fundamentos de ciências e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- 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*, v. 47, p. 359-365, 2020.
- OLIVEIRA, P. M. N. et al.** Percepção do consumidor quanto às informações presentes nas embalagens de alimentos. *Research, Society and Development*, v. 11, p. e144111425995, 2022.
- ORDÓÑES, J. A.** Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PHILIPS, G. O.; WILLIAMS, P. A.** Handbook of hydrocolloids. Boca Raton: CRC Press, 2000.
- PIRES, D. R. et al.** Chemical characterization of marine fish of low-commercial value and development of fish burgers. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v. 52, n. 11, p. 1091-1098, 2017.
- RODRIGUES, J. P.; SOUZA COELHO, C. C. de; SOARES, A. G.; FREITAS-SILVA, O.** Current technologies to control fungal diseases in postharvest papaya (*Carica papaya L.*). *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, v. 36, Article 102128, 2021.
- SAMSON, R. A.; HOEKSTRA, E. S.; FRISVAD, J. C.** Introduction to food and airborne fungi. 7. ed. Utrecht: Centraalbureau voor Schimmelcultures, 2004. 389 p.
- SANTOS, F. F. et al.** Butter whey and corn steep liquor as sole raw materials to obtain a bioemulsifier from *Yarrowia lipolytica* for food oil-in-water emulsions. *Ciência Rural*, v. 51, n. 4, p. e20200323, 2021.
- SANTOS, R. O. et al.** Degradation kinetics and in vitro digestive stability of selected bioactive compounds from a beverage formulated with butterfly pea flowers. *Ciência Rural*, v. 52, n. 5, p. e20210146, 2021.
- SILVA, K. A. M. da et al.** Viability of the use of drones in the mapping of artisanal commercial fisheries: a case study in Sepetiba Bay, Rio de Janeiro. *Ciência Rural*, v. 54, n. 8, p. e20230167, 2024.
- WANG, Y.; ZHANG, W.; FU, L.** Food spoilage microorganisms: ecology and control. 1. ed. Boca Raton: CRC Press, 2017. 202 p.