



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



EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA A
TURMA DE DOUTORADO ACADÊMICO (2027.1) DO PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO 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 regimentais e de acordo com o Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu da UFRRJ (Deliberação CEPE nº 631/2023) e o Regimento Interno do PPGCTA, torna pública a abertura do Edital de Seleção para a turma do primeiro semestre de 2027 na modalidade Mestrado Acadêmico. O presente Edital de Seleção foi aprovado pelo Colegiado Executivo do Programa em sua reunião ordinária realizada em 10 de Setembro de 2026.

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

O PPGCTA tem como objetivo formar recursos humanos qualificados de alto nível para atuar no magistério superior, no desenvolvimento de pesquisa científica, na inovação tecnológica e no atendimento aos setores acadêmico e produtivo agroalimentar.

O Programa visa proporcionar formação científica ampla e aprofundada fundada na ética, na responsabilidade social e na sustentabilidade. O PPGCTA é fruto de uma parceria estratégica entre a UFRRJ e a EMBRAPA Agroindústria de Alimentos, compartilhando corpo docente permanente, laboratórios e infraestrutura de pesquisa de ponta.

Informações detalhadas sobre o PPGCTA podem ser obtidas no endereço eletrônico oficial (<https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta>) ou pelo e-mail institucional (ppgctarural@gmail.com). As atividades do curso serão desenvolvidas no campus Seropédica/RJ da UFRRJ. Em função da vinculação do orientador e dos projetos de pesquisa, as atividades letivas e experimentais poderão ocorrer nas dependências da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos (Guaratiba, Rio de Janeiro/RJ), UFF no campus de Volta Redonda/RJ ou no CEFET no campus de Valença/RJ.

2. PERFIL DOS CANDIDATOS E ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO

O PPGCTA recebe ingressantes de diversas áreas do conhecimento ligadas às Ciências Agrárias, Biológicas, Exatas e da Saúde, tais como Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Medicina Veterinária, Zootecnia, Nutrição, Agronomia, Química, Engenharia Química, Farmácia, Biotecnologia, Gastronomia, entre outras áreas afins.

As vagas ofertadas estão distribuídas entre as duas Áreas de Concentração e quatro Linhas de Pesquisa do PPGCTA, conforme estabelecido em seu Regimento Interno:

Área de Concentração: Ciência de Alimentos

- Linha 1: Obtenção, caracterização e aplicação de compostos de interesse para a indústria de alimentos.
- Linha 2: Qualidade de matérias-primas e produtos agroindustriais.

Área de Concentração: Tecnologia de Alimentos

- Linha 1: Tecnologia, processamento e inovação aplicados a produtos de origem animal.
- Linha 2: Tecnologia, processamento e inovação aplicados a produtos de origem vegetal.

Candidatos que estejam em fase de conclusão do curso de graduação poderão se inscrever, desde que apresentem declaração oficial da instituição de origem informando a data prevista para colação de grau, a qual deverá ser anterior à data fixada para a matrícula inicial no PPGCTA.

3. VAGAS E SISTEMA DE AÇÕES AFIRMATIVAS

Será ofertado um total de até 07 (seis) vagas para o Curso de Doutorado Acadêmico (Turma 2027.1). Respeitando o Regulamento Geral da Pós-Graduação da UFRRJ (Deliberação CEPE nº 631/2023) e as políticas institucionais de Ações Afirmativas (Deliberação CEPE nº 556/2023 e Deliberação CEPE nº 270/2021), a distribuição de vagas observará a seguinte reserva, conforme Tabela 1:

Tabela 1. Distribuição de vagas

Modalidade de Vaga / Cota	Percentual / Regra	Nº Vagas
Ampla Concorrência	Geral	4
Cota Étnico-Racial (Pretos, Pardos e Indígenas)	Até 20% do total (Delib. CEPE 556/2023)	2
Pessoas com Deficiência (PCD)	Até 5% do total (Delib. CEPE 270/2021)	Cadastro de Reserva ou Realocação
Quilombolas	Até 5% do total (Delib. CEPE 556/2023)	Cadastro de Reserva ou Realocação
Travestis e Transexuais	Até 5% do total (Delib. CEPE 556/2023)	Cadastro de Reserva ou Realocação
Refugiados e Acolhida Humanitária	Até 5% do total (Delib. CEPE 556/2023)	Cadastro de Reserva ou Realocação
Programa de Qualificação Institucional (PQI/UFRRJ)	Até 10% (Técnico-administrativos UFRRJ)	1
TOTAL GERAL DE VAGAS	100%	7

Os candidatos inscritos no Sistema de Ações Afirmativas concorrerão concomitantemente às vagas reservadas e às vagas de ampla concorrência, conforme sua classificação no processo seletivo. Os candidatos das cotas aprovados na ampla concorrência não serão computados no preenchimento das vagas reservadas.

Em caso de aprovação, os candidatos autodeclarados passarão por validação documental e entrevistas junto às respectivas comissões institucionais da UFRRJ (Comissão de Heteroidentificação para cotas étnico-raciais; Comissão Multiprofissional para PCDs; Comissão de Entrevista Complementar para candidatos trans).

4. INSCRIÇÕES E CANAL OFICIAL

As inscrições serão realizadas exclusivamente via internet, por meio do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA/UFRRJ), no endereço eletrônico:

https://sigaa.ufrrj.br/sigaa/public/processo_seletivo/lista.jsf?aba=p-processo&nivel=S

Prazo de Inscrição: de 09 de Outubro de 2026 a 08 de Novembro de 2026. O sistema de inscrição (SIGAA) aceita apenas um único arquivo PDF por item solicitado. Caso o candidato possua múltiplos comprovantes para o mesmo tópico, deverá unificá-los em um único arquivo no formato '.pdf' antes do envio. Não serão aceitas inscrições incompletas ou enviadas por e-mail/físico na secretaria.

5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À INSCRIÇÃO

No ato da inscrição via SIGAA, o candidato deverá anexar obrigatoriamente os seguintes documentos digitalizados em formato PDF:

- a) Para candidatos Brasileiros, documento oficial de identificação com foto (RG, CNH ou Carteira Funcional) e CPF. Para candidatos estrangeiros, apresentar passaporte com validade vigente.
- b) Para candidatos Brasileiros: Diploma de graduação reconhecido pelo MEC ou declaração de conclusão expedida pela IES. Para concluintes, apresentar declaração com data prevista de colação de grau anterior à matrícula no PPGCTA. Para candidatos estrangeiros: Diploma de graduação contendo Apostila de Haia (para países que fazem parte do convenio da Haia) ou autenticação consular (para os demais países), acompanhado de tradução juramentada para português do Brasil. A tradução juramentada será dispensada apenas para os idiomas inglês e espanhol (conforme Regimento do PPGCTA).
- c) Histórico escolar completo do curso de graduação.
- d) Curriculum Vitae cadastrado na Plataforma Lattes do CNPq (<https://lattes.cnpq.br/>), devidamente documentado com comprovantes organizados e numerados na mesma ordem citada no currículo, abrangendo a produção intelectual e acadêmica a partir de 2022. Segue o link de tutoriais para o preenchimento do Curriculum Lattes:

- <https://www.youtube.com/watch?v=kjjJnJWg1xo&list=PLDW0EDBAXrwYaExUQS7yY2VEvDdpbrWaC>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=IGDgh11M5r0&list=PLXerxQ3CTTZ25rHTMP2wdLw7hkwy0S5bd>
 - https://www.youtube.com/watch?v=d_S5wKpnIDk
- e) Carta de Intenção (modelo livre em PDF), apresentando trajetória acadêmica/profissional, motivações, justificativa e a indicação de até 02 (dois) prováveis orientadores do quadro permanente credenciado do PPGCTA. Os orientadores do PPGCTA encontram-se na Tabela 2 e no seguinte link: <https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta/es/area-de-concentration/>

- f) Carta de Anuência do Orientador Sugerido (Anexo 1), assinada pelo candidato e pelo potencial orientador credenciado do programa, atestando entrevista prévia e disponibilidade de infraestrutura. (Atenção: a carta não garante a orientação final, que cabe ao Colegiado Executivo).
- g) No caso de candidatos com vínculo empregatício, apresentar a declaração da instituição empregadora autorizando a realização do curso em até 24 meses com dedicação mínima de 20 horas semanais.
- h) Formulários específicos para candidatos optantes pelas vagas de Ações Afirmativas (Autodeclaração Étnico-racial - Anexos 2 e 3; PCD - Anexo 4; Quilombola - Anexo 5; Trans - Anexo 6; Refugiados/Humanitário - comprovante oficial).

Tabela 2. Docentes aptos a orientar no edital de Doutorado turma 2027-1

Docente	Vagas	Link CV Lattes	Atuação
Dr. Amauri Rosenthal (amauri.rosenthal@embrapa.br)	01	http://lattes.cnpq.br/1329532290735502	Atua em Processamento Térmico e Tecnologias Inovadoras na Produção de Alimentos com ênfase em Tecnologia de Alta Pressão.
Dr. Carlos Wanderlei Piler de Carvalho (carlos.piler@embrapa.br)	01	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 (edwinr@id.uff.br)	01	http://lattes.cnpq.br/1205756654416987	Atua em Microencapsulação, Propriedades funcionais, físicas e reologias de fluidos alimentícios.
Dr. José Lucena Barbosa Junior (lucena@ufrj.br)	01	http://lattes.cnpq.br/228796959263366	Atua em processos de desidratação e no aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.
Dr. José Luis Ramirez Ascheri (jose.ascheri@embrapa.br)	01	http://lattes.cnpq.br/1891994321882753	Atua em Tecnologia de Extrusão termoplástica, Desenvolvimento de produtos derivados de grãos cereais e raízes e produtos por extrusão termoplástica.
Dr. Otniel Freitas Silva (otniel.freitas@embrapa.br)	01	http://lattes.cnpq.br/4067206563384738	atua na área de Agronomia, com ênfase em Fitopatologia e segurança e inocuidade das cadeias agroalimentares.

Continua na próxima página...

Docente	Vagas	Link CV Lattes	Atuação
Dra. Tatiana Saldanha (tatyasal@gmail.com)	01	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
Total	07	–	–

6. PROCESSO SELETIVO E ETAPAS DE AVALIAÇÃO

A seleção será conduzida pela Comissão de Seleção designada pelo Colegiado Executivo do PPGCTA. O processo seletivo é composto por 4 (quatro) etapas avaliativas:

Etapas I: Homologação das Inscrições (Caráter Eliminatório)

Verificação do cumprimento integral da entrega de todos os documentos obrigatórios exigidos no item 5. Inscrições com documentação incompleta serão indeferidas.

Etapas II: Prova Escrita (Caráter Eliminatório e Classificatório - Peso 40%)

A prova escrita será realizada, prioritariamente, de forma presencial. Contudo, para candidatos residentes no exterior, poderá ser autorizada sua realização na modalidade remota. Nesse caso, a documentação comprobatória de residência no exterior deverá ser anexada no ato da inscrição, juntamente com o Anexo 9. Documentos redigidos em idiomas diferentes do português, espanhol ou inglês deverão estar acompanhados de tradução juramentada. O candidato que optar pela modalidade remota deverá indicar, no mínimo, três docentes (nome, telefone e e-mail institucional) vinculados a Instituições de Ensino Superior ou Instituições de Pesquisa, que tenham disponibilidade para supervisionar a realização da prova escrita na data e no horário de Brasília estabelecidos neste Edital, observando as mesmas normas, procedimentos e critérios aplicáveis à prova presencial. A Comissão de Seleção escolherá um dos docentes indicados para supervisionar a aplicação do exame, o qual será realizado simultaneamente à prova presencial aplicada na sede do Programa.

- a) Questões Objetivas: Seleção e resposta de 10 (dez) questões objetivas dentre 12 propostas sobre temas das Áreas de Concentração do PPGCTA.
- b) Redação Técnica: Redação crítica de até 40 linhas sobre tema atual da área, com

base em textos disponibilizados no momento da prova.

A nota da Prova Escrita será a média aritmética entre as questões objetivas e a redação. Exige-se nota mínima de 6,0 (seis) para aprovação nesta etapa.

Etapa III: Avaliação Oral (Caráter Eliminatório e Classificatório - Peso 40%)

Arguição do candidato pela banca examinadora acerca da Carta de Intenção, maturidade acadêmica, domínio do tema pretendido, trajetória profissional e disponibilidade de tempo para cumprir as exigências do programa. Pontuação de 0 a 10 pontos. Candidatos com nota inferior a 6,0 (seis) serão eliminados.

Etapa IV: Análise do Curriculum Vitae Lattes (Caráter Classificatório - Peso 20%)

Avaliação da produção intelectual, experiência acadêmica (iniciação científica, monitoria) e profissional atribuindo pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos com base no Barema de Pontuação (Anexo 8).

Cálculo da Média / Nota Final (NF)

A Nota Final do candidato no Processo Seletivo será apurada pela seguinte fórmula:

$$NF = (PE \times 0,40) + (CV \times 0,20) + (AO \times 0,40)$$

Onde: CV = Pontuação do CV Lattes; AO = Nota da Avaliação Oral; PE = Nota da Prova Escrita

Alocução de Bolsas de Estudo e Harmonização com as Normas de Pós-Graduação

A aprovação no Processo Seletivo garante a vaga acadêmica no curso, mas NÃO assegura a concessão automática de bolsa de estudo. A distribuição de bolsas de estudo (CAPES/DS e demais agências) será realizada de forma autônoma pela Comissão de Bolsas do PPGCTA, por meio de Edital Interno Específico (Edital de Bolsas Socioeconômicas e Mérito), aplicando os critérios da Instrução Normativa PPGCTA nº 01/2026. Em perfeita sintonia com a Instrução Normativa PPGCTA nº 01/2026 e a Portaria CAPES nº 180/2026.

7. COMISSÃO AVALIADORA DO PROCESSO SELETIVO (TURMA 2027.1)

Os seguintes membros do PPGCTA farão parte da comissão avaliadora do processo seletivo (Tabela 3):

Tabela 3. Comissão avaliadora do presente edital

Membro	Instituição
Dr. Amauri Rosenthal	EMBRAPA/Alimentos
Dr. José Luis Ramíres Ascheri	EMBRAPA/Alimentos
Dr. Davy William Hidalgo Chávez	UFRRJ/Seropédica
Dr. Edwin Elard Garcia Rojas	UFF/Volta Redonda
Dr. André Fioravante Guerra	CEFET/RJ
Dr. Yago Alves de Aguiar Bernardo	UFRRJ/Seropédica
Dr. Otniel Freitas Silva	EMBRAPA/Alimentos
Dra. Tatiana Saldanha	UFRRJ/Seropédica
Dr. Rômulo Valadão	UFRRJ/Seropédica

8. CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO (TURMA 2027.1)

Tabela 4. Cronograma do processo seletivo 2027.1

Etapa / Atividade	Data / Período Previsto
Publicação do Edital e Período de Inscrições no SIGAA	09/10/2026 a 08/11/2026
Divulgação das Inscrições Homologadas	09/11/2026
Recurso da Homologação	10 a 11/11/2026
Resultado dos Recursos da Homologação	13/11/2026
Prova Escrita (Presencial e Remota)	23/11/2026
Entrevista PPI (pretos, pardos e indígenas) pela Comissão de Heteroidentificação	23 a 27/11/2026
Resultado da Prova Escrita	30/11/2026
Resultado preliminar do parecer emitido pela Comissão de Heteroidentificação (PPI)	30/11/2026
Avaliação preliminar com a Comissão Multiprofissional de Ingresso (PCDs)	30/11 a 04/12/2026
Recurso contra o parecer da Comissão de Heteroidentificação (PPI)	01/12/2026 - até às 20h por email
Recurso sobre o Resultado da Prova Escrita	01 a 02/12/2026
Análise de recurso contra o parecer da Comissão de Heteroidentificação (PPI)	02 a 04/12/2026
Análise de recurso da Prova escrita	03/12/2026
Resultado da análise de recurso da Prova escrita	03/12/2026
Resultado final da Comissão de Heteroidentificação (PPI)	07/12/2026
Avaliação Oral	07 e 08/12/2026
Resultado preliminar do parecer emitido pela Comissão Multiprofissional de Ingresso (PCDs)	08/12/2026
Análise do CV Lattes	04 até 08/12/2026
Resultado da Análise do CV Lattes	09/12/2026
Resultado da Avaliação Oral	09/12/2026
Recurso contra o preliminar do parecer emitido pela Comissão Multiprofissional de Ingresso (PCDs)	09/12/2026 - até às 20h por e-mail
Recurso da Avaliação Oral	09 a 11/12/2026
Recurso do Analisis do CV Lattes	10 a 11/12/2026

Continua na próxima página...

Etapa / Atividade	Data / Período Previsto
Avaliação dos recursos contra o preliminar do parecer emitido pela Comissão Multiprofissional de Ingresso (PCDs)	10 a 15/12/2026
Análise dos Recursos da Análise de documentos do CV Lattes	12 a 13/12/2026
Análise e resultado do Recurso da Avaliação Oral	12 a 13/12/2026
Resultado dos Recursos da Análise de documentos do CV Lattes	14/12/2026
Resultado dos Recursos da Avaliação Oral	14/12/2026
Resultado das avaliações recursais emitido pela Comissão Multiprofissional de Ingresso (PCDs)	18/12/2026
Divulgação do Resultado Final do Processo Seletivo	18/12/2026
Recurso do Resultado Final do Processo Seletivo	21 a 22/12/2026
Análise Recurso Final	28/12/2026
Resultado do Recurso Final	30/12/2026
Homologação do Resultado Final pelo Colegiado Executivo	15/01/2027
Período de Matrícula Inicial dos Selecionados e Início das Aulas	Fevereiro / Março de 2027

Legenda: (*) 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. O início das aulas está previsto para ocorrer em Fevereiro/Março de 2027, mas as datas serão posteriormente divulgadas pelo programa.

9. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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.

10. MATRÍCULA E EXIGÊNCIAS REGIMENTAIS

A matrícula dos candidatos selecionados será realizada pela Secretaria do PPGCTA no sistema acadêmico SIGAA. No ato da matrícula, o candidato aprovado deverá obrigatoriamente apresentar:

- a) Para candidatos Brasileiros: Diploma de graduação reconhecido pelo MEC ou decla-

ração de conclusão expedida pela IES. Para concluintes, apresentar declaração com data prevista de colação de grau anterior à matrícula no PPGCTA. Para candidatos estrangeiros: Diploma de graduação contendo Apostila de Haia (para países que fazem parte do convenio da Haia) ou autenticação consular (para os demais países), acompanhado de tradução juramentada para português do Brasil, a tradução juramentada será dispensada apenas para os idiomas inglês e espanhol (conforme Regimento do PPGCTA).

- b) Apresentação de documentação de liberação parcial ou integral pelo empregador, no caso de discentes com vínculo empregatício, demonstrando disponibilidade para cumprir as atividades e disciplinas.
- c) Assinatura de Termo de Compromisso e observância do Regimento Interno do PPGCTA segundo Tabela 5, abaixo:

Tabela 5. Compromissos e Relatórios do Doutorado

Período (meses)	Relatório	Conteúdo Exigido e Metas Regimentais
6	Relatório Atividades I	Aprovação das disciplinas do 1º semestre
12	Relatório de Progresso II (Qualificação 1)	- Aprovação das disciplinas do 2º semestre - Submeter projeto de pesquisa ao Exame de Qualificação de Tese - Realizar os exames de proficiência: • Brasileiro ou estrangeiro não nativo do inglês: proficiência em inglês (CORIN/UFRRJ, TOEFL).
18	Relatório de Atividades III	- Aprovação das disciplinas do terceiro semestre - Comprovar aprovação nos exames de proficiência: • Brasileiro ou estrangeiro não nativo do inglês: proficiência em inglês (CORIN/UFRRJ, TOEFL).
24	Relatório IV (Qualificação 2)	- Manuscrito com resultados do primeiro capítulo do projeto em formato de artigo, conforme Regimento do PPGCTA, com o discente como primeiro autor e o orientador como último autor. Esta Qualificação 2 pode ser dispensada se o artigo já estiver publicado. Nesse caso, apenas anexar o documento ao relatório. - Comprovar aprovação no exame de proficiência: Todos os discentes: segunda língua estrangeira.
30	Relatório Consolidado V	Resultados experimentais obtidos, percentual mínimo de 50% de execução - Comprovação de envio do primeiro artigo. O manuscrito deve considerar o discente como primeiro autor e orientador como o último autor.
36	Relatório VI	- Resultados experimentais obtidos, percentual mínimo de 75% de execução
42	Relatório VII	Comprovação de aceite/publicação do primeiro artigo. O manuscrito deve considerar o discente como primeiro autor e orientador como o último autor.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Secretaria do PPGCTA: Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA)

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

E-mail da Secretaria: ppgctarural@gmail.com

Homepage: <https://cursos.ufrrj.br/posgraduacao/ppgcta>

Seropédica, RJ, 22 de Setembro de 2026.

12. LISTA DE ANEXOS

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 _____ 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 _____, 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 2026
(município) (dia) (mês)

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: _____, 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 2026
(município) (dia) (mês)

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

CPF nº _____ CPF nº _____ CPF nº _____

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 556/2023 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 2026
(município) (dia) (mês)

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: _____, 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 2026
(município) (dia) (mês)

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

Assinatura de Liderança Nome: _____ Contato: _____

CPF nº _____ CPF nº _____ CPF nº _____

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 _____ no Programa de
Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do
Rio de Janeiro, declaro minha identidade travesti/transsexual. Declaro, ainda, estar ci-
ente 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 2026
(município) (dia) (mês)

Assinatura do(a) candidato(a)

ANEXO 7 – REQUERIMENTO DE CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A SELEÇÃO

Eu, _____, RG nº _____, CPF nº _____, 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;
- ☐ n. Outros (especificar e justificar): _____

_____, _____ de _____ de 2026
(município) (dia) (mês)

Assinatura do(a) candidato(a)

ANEXO 8 – BAREMA DE PONTUAÇÃO DO CURRICULUM VITAE

Item	Peso (Pontos)	Pontuação máxima (Pontos)
1) PRODUÇÃO INTELECTUAL		
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis A1/A2)	1,5	5,0
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis B1/B2)	1,2	
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis B3)	1,0	
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis B4)	0,7	
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis B5)	0,5	
Artigo publicado ou aceite em periódico indexado (Qualis C)	0,1	1,0
Resumo expandido ou trabalho em eventos na área de alimentos	0,1	
Resumo simples em eventos na área de alimentos	0,05	
Apresentação de trabalho oral em Congresso ou 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 (voluntário)	0,5 pontos/semestre	
3) EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
Cursos: Duração $\leq$ 8 horas	0,25	1,5
Cursos: Duração $\geq$ 8 horas	0,5	
Estágios: duração $\geq$ 20 horas	0,5	
Docência (Universidade, Institutos federais e similares)	0,5 pontos/semestre	

Continua na próxima página...

Item	Peso (Pontos)	Pontuação máxima (Pontos)
Empresa privada	1,0 pontos/ano	
TOTAL DE PONTOS		10

ANEXO 9 – DECLARAÇÃO

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

D E C L A R A Ç Ã O

Eu, Professor(a)/Pesquisador(a) _____, da instituição de ensino () / pesquisa () _____, matrícula _____, tenho ciência das normas constantes no edital de seleção às vagas na turma de mestrado/doutorado do PPGCTA e confirmo minha disponibilidade para possível supervisão/aplicação da prova escrita da seleção a que o mesmo se refere, para o(a) candidato(a) _____.

_____, _____ de _____ de 2026.

(assinatura)

Contatos: Tel.: () _____ e-mail: _____

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 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**. Zaragoza: 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. 78, n. 1, p. 1-10, 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 the Science of Food and 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 *Lactaceabacillus casei* ou por co-cultura (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium* e *Streptococcus thermophilus*). **Ciência Rural**, v. 54, p. e20230611, 2024.
- FELLOWS, P. **Tecnología del procesado de los alimentos**: principios y práctica. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2007.
- FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, 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**. Cambridge: 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, M. N.; DOOST, A. S.; MEZZENGA, R. 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 (*Sphyaena 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.

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: Centraalureau 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.