



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
Nível Mestrado

ANEXO I  
REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE ISENÇÃO

<b>AO MAGNIFICO REITOR DO IFMT.</b>			
NOME:			
FILIAÇÃO	PAI:		
	MÃE:		
N.º RG	Org. Expedidor	Nº CPF	Renda Familiar per capita bruta
ENDEREÇO COMPLETO:			
BAIRRO		CEP	TELEFONE CELULAR
DATA NASC.	CIDADE/ESTADO ONDE NASCEU	OPÇÃO DE CURSO	TURNO
			M V N I
Vem mui respeitosamente requerer de V.S. <sup>a</sup> a isenção da taxa de inscrição para os Cursos Superiores 2016/1, conforme <b>Edital 001/2016</b> .			
<b>RELAÇÃO DE DOCUMENTOS ANEXOS</b>			
<input type="checkbox"/>	Formulário de solicitação de isenção, fornecido pelo IFMT, totalmente preenchido, sem rasuras, assinado e datado pelo candidato ou seu responsável no ato do pedido de isenção.		
<input type="checkbox"/>	Fotocópia autenticada do documento comprobatório (Histórico Escolar) de que tenha cursado todo o Ensino Médio (2º Grau) ou equivalente, na rede pública de ensino: Municipal, Estadual ou Federal.		
<input type="checkbox"/>	Declaração de Instituição Privada de Ensino de que o candidato tenha recebido bolsa integral, ao cursar parcial ou integralmente o Ensino Médio, conforme prevê o item "3.1. letra b" do Edital.		
<input type="checkbox"/>	Cópia do RG e CPF.		
<input type="checkbox"/>	Comprovante de renda familiar atualizada não superior a 02 (dois) salários mínimos.		
<input type="checkbox"/>	Comprovante de residência atualizado, como contas de luz, água ou telefone (cópia frente e verso), constando o endereço do candidato ou do seu responsável.		
<input type="checkbox"/>	Cópia do boleto bancário, <b>não pago</b> , comprovando o preenchimento da inscrição para o Vestibular 2016/1.		
<b>Atenção:</b> O comprovante de endereço acima mencionado deverá estar em nome do solicitante ou de seu responsável. Caso esteja em nome do responsável, anexar comprovante indicando o vínculo com o solicitante. <b>A falta de assinatura, o não preenchimento integral do formulário de pedido de isenção e deixar de apresentar qualquer um dos documentos aqui requeridos, indeferirá a taxa de isenção.</b>			

Cuiabá MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

**ASSINATURA DO REQUERENTE**

**PARA USO DO IFMT**

DEFERIDO:

INDEFERIDO:

MOTIVO:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**

**ANEXO II**

**TEMAS E REFERÊNCIAS SUGERIDOS PARA AS PROVAS**

**De Proficiência em Língua Inglesa**

1. Gêneros textuais;
2. Interpretação e compreensão de textos;
3. Tradução de grupos nominais;
4. Coesão referencial e sequencial;
5. Uso de pronomes e conectivos.

**Bibliografia Sugerida**

HUTCHINSON. T; WATERS. English for Specific Purposes. London: Cambridge University Press, 2005.

MUNHOZ, R. Inglês Instrumental. São Paulo: Editora Texto Novo, 2007.

**De Conhecimentos Específicos**

1. Métodos físico-químicos de análise:
  - Teor de cinzas e umidade;
  - Teor de carboidratos;
  - Teor de proteínas;
  - Teor de Lipídeos;
  - Teor de Fibras;
  - Determinação da acidez;
  - Determinação de vitaminas;
  - Determinação de minerais e contaminantes inorgânicos;
  - Determinação de resíduos de agroquímicos (pesticidas).
2. Química e bioquímica de alimentos: água, carboidratos, lipídeos, proteínas e enzimas;
3. Microbiologia de alimentos: fatores que afetam a multiplicação microbiana; deterioração microbiana de alimentos; efeitos do calor, frio, desidratação, aditivos químicos e radiação ionizante sobre microrganismos; doenças de origem alimentar; segurança de alimentos;
4. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos: processamento de alimentos, fatores que



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**

afetam a qualidade e estabilidade dos alimentos; conservação de alimentos (pelo emprego de calor; do frio, pelo controle da umidade, pelo uso de aditivos, pelo emprego da irradiação, pelo uso de embalagens, pelo uso de operações e processos combinados);

5. Papel da atividade enzimática nas propriedades biológicas nos alimentos;
6. Bebidas Destiladas;
7. Bebidas Funcionais à Base de Soja;
8. Qualidade de carne.

**Bibliografia Sugerida**

- ARAÚJO, J. M. *Química de Alimentos: teoria e prática*. 5a Ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011. 601p.
- BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. de. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1998.
- BOBBIO, F. O, BOBBIO, P. A. *Introdução à química de alimentos*. São Paulo: Varela, 2003;
- CARDOSO, M. das G. Análises físico-químicas de aguardente. In: \_\_. *Produção de aguardente de cana-de-açúcar*. Lavras: UFLA/FAEPE, 2006.
- CECCHI, H. M. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*. 2 ed. Campinas: Unicamp, 2003.
- ELIZEU, A. R.; PAULA, R. R. Bebidas funcionais à base de soja. In: \_ Waldemar Gastoni Venturini Filho. *Bebidas não alcoólicas: Ciência e tecnologia*, São Paulo: Editora Blucher, Vol. 2, 412p, 2010.
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. *Curso qualidade da carne e dos produtos cárneos*. Bagé: EMBRAPA - CPPSuL, 2000. 174 p.
- FELLOWS, P. *Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática*. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FENNEMA, O. R. *Food Chemistry*. New York: Dekker, 1996.
- JAY, J. M. *Microbiologia de alimentos*. São Paulo: Artmed, 2005.
- Métodos físico-químicos para análise de alimentos*, 4a edição, Instituto Adolfo Lutz, 2005.
- CECCHI, H. M. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*, 2 ed. Campinas: Editora UNICAMP, 1999, 208 p.
- MININ, V. P. R. *Análise Sensorial: Estudos com consumidores*. 3. Ed. Ed. UFV – Viçosa – MG, 2013. 332p.
- MUTTON, M. J. R.; MUTTON, M. A. Aguardente de cana. In: \_ Waldemar Gastoni Venturini Filho.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**

- Bebidas alcoólicas: Ciência e tecnologia*, São Paulo: Editora Blucher, Vol. 1, 2010. 492p.
- NIELSEN, S.S. (Ed.) *Food Analysis*. 2 ed. Gaithersburg: Aspen, 1998; AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. *Biotechnologia industrial: Biotechnologia na produção de alimentos*. São Paulo: Edgar Blücher Ltda, vol. 4, 1ª edição, 2001.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. *Tecnologia de alimentos*. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1 e 2.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVELLI, E. A. G. *Química de Alimentos*. 2ª ed. – São Paulo. Ed. Blucher, 2007. 184p.
- VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. *Fundamentos de Bioquímica*. Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda., 2000.
- GOMIDE, L. A. de M. et al. *Tecnologia de abate e tipificação de carcaças*. Viçosa: UFV, 2006. 370 p.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. *Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias*. Viçosa: UFV, 2009. 599 p
- GOMIDE, L. A. de M., Ramos, E. M.; Fontes, P. R. *Ciência e Qualidade da Carne*. Série Didática – Fundamentos. Viçosa UFV, 2013. 197 p
- PARDI, M.C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*, v1 e 2 Goiânia: UFG. 2006. 1147p.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**  
**ANEXO III**  
**EDITAL IFMT N° 0X/2016**

## TÍTULO DO PROJETO DE PESQUISA

ORIENTADOR: Nome do possível orientador

Candidato: Nome do candidato

Local e Data



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**

**1. Título do Projeto (Tema a ser estudado)**

**2. Introdução (O que vai ser pesquisado)**

Apresentar o tema da pesquisa, com breve discussão sobre estudos atuais e polêmicas sobre o tema.  
(máximo 15 linhas)

**3. Justificativa (Por que a pesquisa deve ser realizada?)**

Apresentar o problema existente que justifica a realização da pesquisa.  
(máximo 40 linhas)

**4. Objetivos (Para que a pesquisa será realizada?)**

(máximo 15 linhas)

**4.1 Objetivo Geral**

**4.2 Objetivos Específicos**

**5. Revisão de Literatura (O que já foi estudado sobre o tema?)**

(máximo 50 linhas)

**6. Metodologia (Como? Onde? Com quê?)**

(máximo 80 linhas)

**7. Resultados Esperados**

(máximo 20 linhas)

**8. Fontes Bibliográficas (Quais materiais foram citados?)**

---

Candidato



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**  
**ANEXO IV**

**Critérios para avaliação de currículos afins de seleção para ingresso no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Curso de Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos**

<b>CERTIFICADOS, DIPLOMAS, PRODUÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Pontos</b>	<b>Pontuação máxima</b>
Iniciação Científica – (máximo 3)	4	12
Monitoria – mínimo 6 meses (máximo 2)	2	4
Experiência docente na área – mínimo 1 ano (máximo 2)	2	4
Especialização na área (máximo 2)	4	8
Aperfeiçoamento na área com no mínimo 200 horas (máximo 2)	1	2
Artigo científico publicado em revista indexada (máximo 3)	10	30
Curso de curta duração (1,0 ponto a cada 40 horas)	1	6
Certificado de publicação na forma resumo em evento internacional (máximo 3)	3	9
Certificado de publicação na forma resumo em evento nacional (máximo 6)	2	12
Certificado de publicação na forma resumo em evento regional (máximo 6)	1	6
Certificado de apresentação oral de trabalho em evento científico (máximo 5)	1	5
Premiação de trabalho em evento científico (máximo 2)	1	2
Total		100



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
**Nível Mestrado**

**Anexo V**

**CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA**

<b>Crítérios de análise e julgamento</b>	<b>Descrição do Item</b>	<b>Pontuação</b>
1. Apresentação do Projeto	Observa a adequação às linhas de concentrações de pesquisa dos Professores orientadores do PMCTA - Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, seguindo o Modelo de Projeto, conforme Anexo 1.	0 - 10
2. Introdução/Justificativa	Discute a importância da realização da pesquisa para a ciência e a sociedade? A justificativa apresenta uma linguagem clara e objetiva?	0 - 10
3. Objetivos do Projeto	O objetivo geral está formulado de forma clara? É coerente com a questão da pesquisa e com o título do projeto? Os objetivos específicos estão definidos claramente e contribuem para o alcance do objetivo geral?	0 - 20
4. Revisão de Literatura	Utiliza citações da revisão de literatura e argumentos próprios coerentes com a proposta do projeto?	0 - 10
5. Metodologia	Apresenta de forma clara a natureza da pesquisa (tipo de pesquisa/estudo)? Detalha o processo de levantamento e/ou coleta dos dados? Descreve as técnicas que serão utilizadas? Descreve e justifica quais os instrumentos que serão utilizados na coleta dos dados? Descreve como será o processo de análise dos dados?	0 - 20
6. Resultados esperados	Expõe de forma clara as contribuições da realização do estudo para o ensino e a pesquisa coerentes com os objetivos propostos? Descreve a devolutiva dos resultados para os agentes/atores envolvidos na pesquisa e/ou para a sociedade?	0 - 10
7. Análise final e geral do Projeto. Clareza na redação do projeto para o entendimento.	Ao final da leitura do projeto, o avaliador será orientado a fechar o arquivo do projeto e mentalmente tentar responder as seguintes perguntas: <b>1)</b> O que ele vai fazer? <b>2)</b> Por que ele vai fazer? <b>3)</b> Como ele vai fazer? <b>4)</b> Quando e onde ele vai fazer? <b>5)</b> Para que ele vai fazer? <b>6)</b> Quem vai ser o beneficiado com o resultado que ele obtiver? * A nota deste item será dada pela facilidade/dificuldade do avaliador em responder estas perguntas.	0 - 10
7. Referências	As anotações das referências e as citações bibliográficas estão de acordo com as normas da ABNT?	0 - 10