



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*
NÍVEL DE MESTRADO

12 QUADRO DE ANEXOS

Anexo I	Formulário de Inscrição
Anexo II	Requerimento de Isenção de Taxa
Anexo III	Sugestão de Temas
Anexo IV	Modelo do Pré-Projeto de Pesquisa
Anexo V	Critérios para avaliação do Pré-Projeto de Pesquisa
Anexo VI	Critérios para Análise de Currículo
Anexo VII	Declaração de Autodeclaração de Raça ou Necessidades Especiais

Cuiabá-MT, 14 de setembro de 2016.


Glaucia Maria de Barros
Reitora Substituta do IFMT
Portaria nº 297 de 12/02/2016



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

ANEXO II

REQUERIMENTO DE ISENÇÃO DE TAXA

Ao Magnífico Reitor do IFMT			
Nome completo (sem abreviações):			
Filiação	Pai		
	Mãe		
RG/Órgão expedidor		CPF nº	Renda familiar <i>Per Capita</i> bruta
Data de Nascimento	Cidade/Estado	Opção de Curso	Turno
			M V N I
Vem requerer de V. Maga. a isenção da taxa de inscrição para o Exame de Seleção do _____ de acordo com o Edital nº ____/2016.			
RELAÇÃO DE DOCUMENTOS (anexar a este formulário)			
<input type="checkbox"/> Cópia autenticada de documento comprobatório (Histórico Escolar ou equivalente) de ter cursado a educação básica em escola da rede pública municipal, estadual ou federal.			
<input type="checkbox"/> Declaração da Instituição privada de ensino comprovando que o candidato recebeu bolsa integral por ter cursado parcial ou integralmente o Ensino Médio na referida instituição.			
<input type="checkbox"/> RG e CPF (Cópias).			
<input type="checkbox"/> Comprovante de renda familiar atualizada, não superior a 02 (dois) salários mínimos.			
<input type="checkbox"/> Comprovante de residência atualizado (conta de energia, água, telefone ou contrato de aluguel) com endereço do candidato ou seu responsável.			
<input type="checkbox"/> Guia do boleto bancário (GRU) NÃO pago, comprovando o preenchimento da Inscrição (cópia).			
Obs.: O comprovante de endereço em nome do Responsável deverá estar acompanhado de comprovante de vínculo do responsável com o requerente. A ausência de qualquer um dos documentos, acima elencados, levará ao INDEFERIMENTO da solicitação.			
Cuiabá-MT, _____ de _____ de _____			
Assinatura do Requerente			
Para uso do IFMT			
DEFERIDO		INDEFERIDO	
Justificativa: _____ _____			

1



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

ANEXO III

TEMAS E REFERÊNCIAS SUGERIDOS

1. Proficiência em Língua Estrangeira (Inglês)

Temas
1) Gêneros textuais; 2) Interpretação e intelecção 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-SP: Editora Texto Novo, 2007.

2. Conhecimentos Específicos

Temas
1) Método 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 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.

X



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

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. **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, MG: UFV, 2006. 370 p.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599 p
- GOMIDE, L. A. de M., Ramos, E. M.; Fontes, P. R. **Ciência e Qualidade da Carne**. Série Didática – Fundamentos. Viçosa, MG: 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.

H



**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
ANEXO IV**

EDITAL IFMT N° 093/2016

TÍTULO DO PRÉ-PROJETO DE PESQUISA

ORIENTADOR: Nome do Possível orientador

Candidato: Nome do candidato

Local e Data

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized letter 'M' followed by a vertical stroke.



**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**

1. Título do Pré-Projeto (Tema a ser estudado)

2. Introdução (O que vai ser pesquisado - máximo 15 linhas)

Apresentar o tema da pesquisa, com breve discussão sobre estudos atuais e polêmicas sobre o tema.

3. Justificativa (Por que a pesquisa deve ser realizada? - máximo 40 linhas)

Apresentar o problema existente que justifica a realização da pesquisa.

4. Objetivos (para quê 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 que? - máximo 80 linhas)

7. Resultados Esperados (máximo 20 linhas)

8. Referências Bibliográficas (que materiais foram citados? – apenas aquelas que foram utilizadas no texto)

Candidato

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized letter 'A' with a vertical stroke extending upwards.



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

ANEXO V

Critérios para Análise de Currículo

CERTIFICADOS, DIPLOMAS, PRODUÇÃO CIENTÍFICA	Pontos	Pontuação máxima
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: publicação em revistas indexadas (máximo 3)	10	30
Cursos: curta duração (1,0 ponto a cada 40 horas)	1	6
Certificados: publicação de resumos em evento internacional - (máximo 3)	3	9
Certificados: publicação de resumos em evento nacional - (máximo 6)	2	12
Certificados: publicação de resumos em evento regional - (máximo 6)	1	6
Certificados: apresentação oral de trabalho em evento científico - (máximo 5)	1	5
Premiação de Trabalho em evento científico - (máximo 2)	1	2
Total		100

11



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

ANEXO VI

Critérios para avaliação do Pré-Projeto de Pesquisa

Análise e Julgamento	Descrição do Item	Pontuação
1. Apresentação	Observa a adequação às linhas de concentrações de pesquisa dos Professores orientadores do PPGCTA Programa de mestrado e Ciência e Tecnologia de Alimentos, seguindo o Modelo de Projeto conforme Anexo I.	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	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: 1) O que ele vai fazer? 2) Porque ele vai fazer? 3) Como ele vai fazer? 4) Quando e onde ele vai fazer? 5) Pra que ele vai fazer? 6) Quem vai ser o beneficiado com o resultado que ele obter? A nota deste item será dada pela facilidade/dificuldade do avaliador em responder estas perguntas.	0 - 10
8. Referências Bibliográficas	As anotações das referências e as citações bibliográficas estão de acordo com as normas da ABNT?	0 - 10



**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**

ANEXO VII

**TERMO DE AUTO DECLARAÇÃO PARA CANDIDATOS/POLÍTICAS DE AÇÕES
AFIRMATIVAS**

PROCESSO SELETIVO/2017

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM _____
_____ IFMT / _____

SELEÇÃO: () MESTRADO () DOUTORADO

DECLARAÇÃO

(estudante autodeclarado negro/a - preto/a e pardo/a, quilombola ou indígena)

Eu, _____,

abaixo assinado, de nacionalidade _____,
nascido/a em ____/____/____, no município de _____

estado _____, filho de (pai) _____

e de (mãe) _____, estado civil _____

portador da cédula de identidade nº _____, órgão expedidor
_____, declaro, sob as penas da lei, que sou:

- () negro/a – preto/a ou pardo/a
() quilombola – Comunidade/Associação _____
() indígena – Etnia _____
() Deficiente – Especificar _____

Estou ciente de que, em caso de falsidade ideológica, ficarei sujeito/a às sanções prescritas no Código Penal* e às demais cominações legais aplicáveis.

Assinatura do/a Declarante

Local e Data: _____ de _____ de 2016.