



EDITAL RETIFICADOR Nº 034/2023
PROCESSO SELETIVO UNIFICADO PARA OS CURSOS DE MESTRADO E DOUTORADO
DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), nomeado nos termos do Decreto de 25 de maio de 2022, publicado no DOU de 26 de maio de 2022, no uso de suas atribuições, torna público o **Edital Retificador Nº 034 do Edital Nº 018/2023**, contendo as normas referentes ao Processo Seletivo Unificado para preenchimento de vagas para os cursos de Mestrado e de Doutorado dos Programas de Pós-graduação *Stricto Sensu* para o ano letivo de 2024, que inclui o Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

1. Retifica a alínea I do item 1.1:

Onde se lê:

I. Mestrado Profissional do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA);

Leia-se:

I. Mestrado Profissional e Doutorado Profissional do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA);

2. Retifica o item 1.2, incluindo os subitens 1.2.1 e 1.2.2:

Onde se lê:

1.2. O curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA) ofertado pelo PCTA:

I. é de natureza interdisciplinar e visa aprofundar os conhecimentos científicos adquiridos na formação acadêmica, desenvolver capacidades criadoras e técnico-profissionais na área em questão, promover a competência pedagógica, ética e científica, contribuindo para a formação de docentes e pesquisadores em Ciência e Tecnologia de Alimentos e formar profissionais que possam atuar como pesquisadores autônomos e como docentes nos diferentes níveis de ensino;

II. é dirigido aos profissionais que estejam alocados no mercado de trabalho, diretamente e/ou indiretamente, ligados à área de alimentos e/ou àqueles que queiram nela ingressar. Todos os candidatos deverão ser portadores de diploma de graduação obtidos em cursos reconhecidos pelo MEC e, preferencialmente, serem profissionais com experiência no mercado de trabalho;

III. tem prazo de conclusão de dois anos (24 meses), que poderá ser prorrogado, a critério do Colegiado do PCTA, por até 6 (seis) meses;

IV. será oferecido às segundas e quartas-feiras, das 18h15 às 22h15, no turno noturno, no *Campus* Rio de Janeiro do IFRJ, situado na Rua Senador Furtado, 121, Maracanã, Rio de Janeiro, RJ;

V. apresenta corpo docente, linhas de pesquisa e projetos associados, estrutura curricular e demais informações disponíveis em www.ifrj.edu.br/cursos-pos-graduacao/stricto-sensu/pcta, e esclarecimentos adicionais sobre o curso podem ser obtidos através do e-mail pcta@ifrj.edu.br.

Leia-se:

1.2. O PCTA ofertará os cursos de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA) e de Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (DPCTA), de natureza interdisciplinar e que visam aprofundar os conhecimentos científicos adquiridos na formação acadêmica, desenvolver capacidades criadoras e técnico-profissionais na área em questão, promover a competência pedagógica, ética e científica, contribuindo para a formação de docentes e pesquisadores em Ciência e Tecnologia de Alimentos e formar profissionais que possam atuar como pesquisadores autônomos e/ou como docentes nos diferentes níveis de ensino.

1.2.1. O curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA):

I. é dirigido aos profissionais que estejam alocados no mercado de trabalho, diretamente e/ou indiretamente, ligados à área de alimentos e/ou àqueles que queiram nela ingressar. Todos os candidatos deverão ser portadores de diploma de graduação obtidos em cursos reconhecidos pelo MEC e, preferencialmente, serem profissionais com experiência no mercado de trabalho;

II. tem prazo de conclusão de dois anos (24 meses), que poderá ser prorrogado, a critério do Colegiado do PCTA, por até 6 (seis) meses;

III. será oferecido às segundas e quartas-feiras, das 18h15 às 22h15, no turno noturno, no *Campus* Rio de Janeiro do IFRJ, situado na Rua Senador Furtado, 121, Maracanã, Rio de Janeiro, RJ;

IV. apresenta corpo docente, linhas de pesquisa e projetos associados, estrutura curricular e demais informações disponíveis em www.ifrj.edu.br/cursos-pos-graduacao/stricto-sensu/pcta, e esclarecimentos adicionais sobre o curso podem ser obtidos através do e-mail pcta@ifrj.edu.br.

1.2.2. O curso de Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (MPCTA):

I. é dirigido aos profissionais que estejam alocados no mercado de trabalho, diretamente e/ou indiretamente, ligados à área de alimentos e/ou àqueles que queiram nela ingressar. Todos os candidatos devem ter titulação de mestre em curso recomendado pela CAPES no ato da inscrição no processo seletivo;

II. tem como finalidade o desenvolvimento de uma pesquisa da área de Ciência de Alimentos da CAPES com a elaboração e a apresentação de uma tese com objeto de estudo atrelado às linhas e projetos de pesquisa do curso, envolvendo de forma clara e consistente a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, além de 04 (quatro) produções técnicas e 02 (duas) publicações científicas, sendo consideradas como produções técnicas desenvolvimento de produtos ou serviços para solucionar problemas de uma empresa (peça, protótipo, processo de validação de método, norma, relatório técnico, tecnologia, software, etc.), análise e otimização de processos de gerenciamento/produção/transformação, aplicação de legislação e rotinas de trabalho, produção de material didático/instrucional/tecnológico, produção de alimentos/processos de fabricação/transformação da matéria prima, projeto de inovação e divulgação de produtos, modelagem de cursos e capacitação para empresas e textos publicados em blogs técnicos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;

III. tem prazo de conclusão de quatro anos (48 meses), que poderá ser prorrogado, a critério do Colegiado do PCTA, por até 12 (doze) meses;

IV. será oferecido às segundas e quartas-feiras, das 18h15 às 22h15, no turno noturno, no Campus Rio de Janeiro do IFRJ, situado na Rua Senador Furtado, 121, Maracanã, Rio de Janeiro, RJ;

V. apresenta corpo docente, linhas de pesquisa e projetos associados, estrutura curricular e demais informações disponíveis em www.ifrj.edu.br/cursos-pos-graduacao/stricto-sensu/pcta, e esclarecimentos adicionais sobre o curso podem ser obtidos através do e-mail pcta@ifrj.edu.br.

3. Retifica a Tabela 1 do item 2.1:

Onde se lê:

Tabela 1 - Quantidade de vagas ofertadas, por tipo de vaga e para cada curso

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO	CURSO	PESSOA COM DEFICIÊNCIA (PCD)	NEGROS OU INDÍGENAS (NI)	AMPLA CONCORRÊNCIA (AC)	TOTAL DE VAGAS
Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA)	Mestrado Profissional	1	2	9	12
Ensino de Ciências (PROPEC)	Mestrado Profissional	1	4	13	18
	Doutorado Profissional	1	2	5	8
TOTAL		3	8	27	38

Leia-se:

Tabela 1 - Quantidade de vagas ofertadas, por tipo de vaga e para cada curso

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO	CURSO	PESSOA COM DEFICIÊNCIA (PCD)	NEGROS OU INDÍGENAS (NI)	AMPLA CONCORRÊNCIA (AC)	TOTAL DE VAGAS
Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA)	Mestrado Profissional	1	2	9	12
	Doutorado Profissional	1	1	3	5
Ensino de Ciências (PROPEC)	Mestrado Profissional	1	4	13	18
	Doutorado Profissional	1	2	5	8
TOTAL		4	9	30	43

4. Retifica o subitem 5.1.2:

Onde se lê:

5.1.2. O processo seletivo para o Doutorado Profissional em Ensino de Ciências do PROPEC consistirá de 6 (seis) etapas, conforme Tabela 3.

Leia-se:

5.1.2. O processo seletivo para o Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do PCTA e para o Doutorado Profissional em Ensino de Ciências do PROPEC consistirá de 6 (seis) etapas, conforme Tabela 3.

5. Inclui a alínea IV no item 5.7:

IV. ANEXO XIV, para o Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do PCTA.

6. Retifica no ANEXO II as Bancas Examinadoras, incluindo a Banca Examinadora para o Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos:

Onde se lê:

ANEXO II
BANCAS EXAMINADORAS
BANCAS EXAMINADORAS PARA CADA CURSO

CAMPUS	CURSO	NOME
Rio de Janeiro	Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Aline dos Santos Garcia Gomes
		Bárbara Cristina Euzébio Pereira Dias de Oliveira
		Denise Rosane Perdomo Azeredo
		Leonardo Emanuel de Oliveira Costa (Suplente)
Nilópolis	Mestrado Profissional em Ensino de Ciências	Alexandre Maia do Bomfim
		Ana Lúcia Rodrigues Gama Russo
		Denise Leal de Castro
		Eduardo dos Santos de Oliveira Braga
		Verônica Pimenta Velloso (Suplente)
	Doutorado Profissional em Ensino de Ciências	Eline Deccache Maia
		Giselle Rôças de Souza Fonseca
		Grazielle Rodrigues Pereira
		Sheila Pressentin Cardoso
		Valéria da Silva Vieira (Suplente)

Leia-se:

ANEXO II
BANCAS EXAMINADORAS
BANCAS EXAMINADORAS PARA CADA CURSO

CAMPUS	CURSO	NOME
Rio de Janeiro	Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Aline dos Santos Garcia Gomes
		Bárbara Cristina Euzébio Pereira Dias de Oliveira
		Denise Rosane Perdomo Azeredo
		Leonardo Emanuel de Oliveira Costa (Suplente)
	Doutorado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Adriano Gomes da Cruz
		Janaína dos Santos Nascimento
		Marcia Cristina da Silva
		Simone Lorena Quitério de Souza
		Renata Santana Lorenzo Raices (Suplente)
Nilópolis	Mestrado Profissional em Ensino de Ciências	Alexandre Maia do Bomfim
		Ana Lúcia Rodrigues Gama Russo
		Denise Leal de Castro
		Eduardo dos Santos de Oliveira Braga
		Verônica Pimenta Velloso (Suplente)
	Doutorado Profissional em Ensino de Ciências	Eline Deccache Maia
		Giselle Rôças de Souza Fonseca
		Grazielle Rodrigues Pereira
		Sheila Pressentin Cardoso
		Valéria da Silva Vieira (Suplente)

7. Inclui o ANEXO XIV - TABELA DE PONTOS PARA ANÁLISE DO CURRÍCULO (N1) - DOUTORADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS / PCTA:

ITEM DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO DO ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
FORMAÇÃO		
Mestrado ou Doutorado na área de Alimentos.	1,0 ponto/curso	1,0 ponto
Mestrado ou Doutorado em área afim.	0,5 ponto/curso	
PRODUÇÃO		
Artigo publicado ou aceito para publicação em periódico com ISSN e indexado relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	1,0 ponto/artigo até 3,0 pontos	5,0 pontos
Autoria de livro ou capítulo de livro com ISBN publicado ou aceito para publicação relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	1,0 ponto/obra até 3,0 pontos	
Artigo completo publicado em página eletrônica técnica, relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	1,0 ponto/obra até 2,0 pontos	
Patente ou registro de protótipo (desenho) ou registro de <i>software</i> relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	1,0 ponto/patente ou registro até 2,0 pontos	
Trabalho completo publicado ou aceito para publicação em anais de evento com ISSN relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	0,3 ponto/trabalho até 1,5 pontos	
Resumo expandido ou resumo publicado ou aceito para publicação em anais de evento com ISSN relacionado às linhas de pesquisa do PCTA.	0,2 ponto/obra até 1,0 ponto	
Material técnico relacionado ao desenvolvimento de produtos e/ou processos na indústria de Alimentos.	0,5 ponto/obra até 1,5 pontos	
Conferência, palestra, mesa redonda, curso de curta duração, organização de evento, participação em bancas, orientação de trabalho, relacionados às linhas de pesquisa do PCTA.	0,2 ponto/produção até 2,0 pontos	
EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
Experiência profissional na área de Alimentos.	1,0 ponto/ano	4,0 pontos
Experiência em treinamento técnico e capacitação profissional na área de Alimentos.	1,0 ponto/ano	
TOTAL		10,0 pontos

NOTA - Caso o mesmo item de produção seja listado em duplicidade, só será computado uma única vez.

Rio de Janeiro, 11 de julho de 2023.

RAFAEL BARRETO ALMADA
Reitor do IFRJ