# ANEXO I

**ITENS PARA CARTA DE APRESENTAÇÃO E INTENÇÃO**

**Para Mestrado**

* Máximo de 2 páginas
* Constar nome do possível orientador no PPGTA
* Constar nome e e-mail do orientador de TCC (Trabalho de conclusão de curso) e/ou de Iniciação científica (IC) se tiver para os candidatos ao Mestrado
* Constar breve apresentação pessoal
* Constar itens de destaque na formação
* Constar experiências profissionais
* Constar justificativas/motivação do interesse na Pós-Graduação (Por que você quer fazer Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos da FEA/Unicamp e quais são as suas motivações?)

**Para Doutorado**

* Máximo de 3 páginas
* Além das informações citadas acima, indicar:
* Nome e e-mail do orientador dos Orientadores de Mestrado, de TCC ou de IC
* Sugestão de tema/projeto para o doutorado (não obrigatório)

# ANEXO II

**Formulário de informações quantitativas para avaliação curricular**

**Nome do(a) Candidato(a):**

**Tabela 1** – Informações relativas à formação

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nível de formação** | **Instituição** | **Nome do curso de graduação** |
| **Instrução** | Sigla  Nome da Universidade por extenso  Cidade, Estado, País | Nome do curso por extenso |
| **Exemplo:**  **Graduação** | Unicamp  Universidade Estadual de Campinas  Campinas, SP, Brasil | Engenharia de Alimentos |
| **Sua resposta 1** |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |
| **...** |  |  |

**Tabela 2a** – Informações relativas à formação de graduação

|  |  |
| --- | --- |
| **Campo** | **Tempo de titulação/Tempo do curso** |
| **Instrução** | Tempo de titulação:  Tempo regulamentar do curso:  Razão de tempo de titulação por tempo de curso na graduação: |
| **Exemplo** | Tempo de titulação: 60 meses  Tempo regulamentar do curso: 60 meses  Razão de tempo de titulação por tempo de curso na graduação: 1,0 |
| **Sua resposta 1** |  |
| **Sua resposta 2** |  |
| **...** |  |

**Tabela 2b** – Informações relativas à formação de mestrado (SOMENTE PARA CANDIDATOS AO DOUTORADO)

|  |  |
| --- | --- |
| **Campo** | **Tempo de titulação/Tempo do curso** |
| **Instrução** | Tempo de titulação:  Tempo regulamentar do curso:  Razão de tempo de titulação por tempo de curso na graduação: |
| **Exemplo** | Tempo de titulação: 24 meses  Tempo regulamentar do curso: 24 meses  Razão de tempo de titulação por tempo de curso na graduação: 1,0 |
| **Sua resposta 1** |  |
| **Sua resposta 2** |  |
| **...** |  |

**Tabela 3** – Informações relacionadas à Iniciação Científica (inserir comprovantes no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Total em meses** | **Com ou Sem Bolsa** | **Órgão de fomento** | **Título** |
| **Instrução** | Colocar número de meses | Dizer se foi bolsista ou voluntário | Ex. Capes, CNPQ, Fapesp, | Título da IC |
| **Exemplo** | 12 | Bolsista | CNPQ | Efeito da Adição de Extratos Vegetais na Germinação de Esporos de Microrganismos Termófilos |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |

**Tabela 4** – Informações relacionadas à Publicação de Artigos científicos e Patentes concedidas (inserir comprovantes – folha de rosto – no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Nome da Revista / Ano/Patente** | **Qualis da Capes** | **Autoria** | **Título do artigo** |
| **Instrução** | Nome da Revista / Ano/Patente | Qualis na área de Ciência de Alimentos\* | Qual sua posição de autor / Quantos autores no trabalho | Título do artigo |
| **Exemplo** | Meat Science / 2021 | A1 | 3º / 5 | Color and lipid stability of dry aged beef during retail display |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |

\*Consultar em: [https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf](https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf%20) (Evento de Classificação: Classificação de periódicos quadriênio 2017-2020; Área de avaliação: Ciência de Alimentos)

**Tabela 5** – Informações relacionadas à Livros e Capítulos de livro (inserir comprovantes – folha de rosto – no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Nome livro/Capítulo** | **Ano** | **Autoria** | **Título do livro/Capítulo** | **Editora / Outras Informações** |
| **Instrução** | Nome livro/capítulo de livro | Ano | Qual sua posição de autor / Quantos autores no trabalho | Título do livro/Capítulo | Colocar o nome da Editora da publicação ou outras informações importantes |
| **Exemplo** | Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas | 2011 | 2º / 3 | Produtos cárneos probióticos | Elsevier |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |  |

**Tabela 6** – Informações relacionadas à Publicação de Resumos em eventos (inserir comprovante – folha de rosto – no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Nome do Evento / Ano** | **Cidade e País** | **Autoria** | **Título do resumo** |
| **Instrução** | Nome do evento / ano | Cidade e País | Qual sua posição de autor / Quantos autores no trabalho | Título do resumo |
| **Exemplo** | SLACA / 2005 | Campinas/ Brasil | 1º / 4 | Survey of Beef Tenderness (WBSF) of Steers and Heifers from the 6th Carcass Show in Campo Grande |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |

**Tabela 7** – Premiação em eventos nacionais e internacionais (inserir comprovantes no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Evento** | **Prêmio** | **Observação** |
| **Instrução** | Indicar nome do evento, país, local, ano | Indicar o prêmio recebido | Detalhar, se necessário |
| **Exemplo** | ConferenceSeries.Com, Irlanda, 2019 | Best pôster Awards | Nada a declarar |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |
| **...** |  |  |  |

**Tabela 8** – Experiência acadêmica/científica no exterior (inserir comprovantes no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Campo** | **Experiência internacional acadêmica/científica** | **Experiência profissional** | **Outra atividade** |
| **Instrução** | Indicar país, local, tempo de permanência, atividade, meses de permanência, ano | Indicar atividade; cargo; função | Detalhar |
| **Exemplo** | Chile;  Universidade Católica;  3 meses;  2015 | Treinamento em termo processamento | Nada a declarar |
| **Sua resposta 1** |  |  |  |
| **Sua resposta 2** |  |  |  |
| **...** |  |  |  |

**Tabela 9** - Créditos já realizados em disciplinas de pós-graduação (inserir comprovantes no arquivo “Comprovações do Lattes”)

|  |  |
| --- | --- |
| **Campo** | **Experiência internacional acadêmica/científica** |
| **Instrução** | Indicar nome da disciplina, quantidade de créditos, programa de pós-graduação e instituição de ensino. |
| **Exemplo** | TP244 – Embalagem e estabilidade de alimentos  4 créditos;  Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos;  Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas; |
| **Sua resposta 1** |  |
| **Sua resposta 2** |  |
| **...** |  |

# ANEXO III

**Bibliografia geral sugerida para Prova e Arguição Técnica**

* FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e prática.
* São Paulo, Artmed. 2006. 602p.
* ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos – 1a. Ed, Ed. Artmed – SP, 2005.
* ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Alimentos de origem animal – 1a. Ed., Ed. Artmed – SP, 2005.
* DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos. 4ed. : Artmed, 2010, 900p.
* SILVA JUNIOR, Eneo Alve. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. 623p.

# ANEXO IV – RECURSO

PROCESSO SELETIVO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – UNICAMP

|  |  |
| --- | --- |
| **DADOS DO CANDIDATO** | |
| Nome completo: |  |
| Número do RG e CPF: |  |
| Endereço Completo: |  |
| Telefone(s): |  |
| E-mail: |  |

**Questionamento:**

**Embasamento:**

**Local e Data:**

**Assinatura:**

# ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO SELETIVO PELA POLÍTICA DE AÇÃO AFIRMATIVA

PROCESSO SELETIVO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – UNICAMP

Eu, NOME DO CANDIDATO RG nº XXXX, CPF XXX, me declaro (pode marcar mais de uma opção):

( ) preto ou pardo

( ) indígena

e opto por participar do Processo Seletivo do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp concorrendo pela política de ação afirmativa. Tenho ciência que se marcar mais de uma opção, só terei o acréscimo de 1,0 (um ponto).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do candidato

Data:

# ANEXO VI

# DECLARAÇÃO – COMPROVANTE CURRÍCULO LATTES

EU,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, PORTADOR DO RG Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E DO CPF Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, INFORMO QUE NÃO POSSUO COMPROVANTE DO CURRÍCULO LATTES A SER INSERIDO NO SISTEMA DE “SUBMISSÃO ONLINE DE DOCUMENTOS”, REFERENTE À MINHA CANDIDATURA NO PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO 1° SEMESTRE DE 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do candidato

Data: