

**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS**

**ORIENTAÇÕES SOBRE A PROVA ESCRITA PARA**  
**PROCESSO DE SELEÇÃO DE CANDIDATOS A DOUTORADO NO**  
**PPG- CIÊNCIA DE ALIMENTOS (EDITAL Nº 05/2025)**

A prova de seleção para doutorado será **realizada no dia 10 de junho de 2025 com início às 14h e duração total de 4h (término às 18:00h).**

A prova será realizada no Google Meet com **transmissão de imagem (Câmera aberta)**, cujo link de acesso será enviado para o e-mail do candidato 24h antes da realização da prova. No Google Meet, pontualmente às 14h, será disponibilizado aos candidatos presentes o link para acesso a prova que será como formulário do Google Forms.

O candidato deverá entrar no link com 10 minutos de antecedência portando documento oficial com foto para sua identificação e manter a câmera aberta com transmissão da imagem durante toda realização da prova. Não será permitida a realização da prova remota síncrona sem a transmissão da imagem do candidato sob qualquer hipótese. A ausência de imagem do candidato **por mais de 5 minutos consecutivos ou não** durante o período de realização da prova de seleção no formato síncrono implicará em sua desclassificação do processo de seleção. É proibida a consulta a qualquer material bibliográfico, seja físico ou online, abertura de outras abas no computador e uso de celular. Caso seja constada qualquer uma dessas infrações implicará em sua desclassificação do processo de seleção.

Não nos responsabilizaremos por quaisquer problemas de ordem técnica que acarretem falhas de conexão durante o período de realização da prova.

**Prova de Seleção para o Doutorado:**

**Eliminatória:** consistindo de 15 questões objetivas (Peso 3,0) e até 6 questões dissertativas sobre interpretação e discussão de resultados experimentais inéditos na área de alimentos (peso 5,0).

**A correção da prova será realizada sem qualquer identificação dos candidatos. Para aprovação será necessária nota igual ou superior a 6,0 (seis)**

**Bibliografia sugerida**

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2ª ed. Editora Unicamp, 2003. 207 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010. Capítulos 2 (Água e gelo), cap. 3 (Carboidratos), cap. 4 (Lipídeos), cap. 5(AA, peptídeos e proteínas), cap.6 (Enzimas), e cap. 7 (Vitaminas).

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SILVA, N. JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. São Paulo; Blucher, 2018. (Capítulos 3 e 4)

**Artigos publicados em periódicos da área de ciência de alimentos.**

Londrina, 27 de maio de 2025.

Profa. Dra. Adriana Lourenço Soares Russo  
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos