

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

**EDITAL Nº 06/2026– Oferta aluno regular 2027/1**

Estabelece normas e procedimentos de inscrição e de seleção para o ingresso no Programa de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Ciência de Alimentos, na condição de Estudante Regular.

A Comissão Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, da Universidade Estadual de Londrina - UEL, no uso de suas atribuições administrativas e em conformidade com o Edital nº 10/2026 PROPPG/DPG/DAM, torna públicas aos interessados as normas e os procedimentos a serem observados no processo de seleção para o preenchimento de vagas regulares dos cursos de mestrado e doutorado, a terem início em 15 de março de 2027, no primeiro período letivo de 2027.

Todos os horários indicados no presente edital referem-se ao horário de Brasília; portanto, verifique a configuração do seu e-mail e do seu computador ou celular.

O processo seletivo para o ingresso de estudantes no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos ocorrerá por meio de quatro modalidades de vagas, conforme Resolução CEPE 034/2021 e Deliberação 016/2026:

O/A candidato/a deverá fazer a opção no **ato da inscrição**, clicando na modalidade de seu interesse.

I - Ampla Concorrência: aquelas que não estão submetidas a nenhuma modalidade de reserva ou suplementariedade de vagas;

II – Reservadas para pessoas autodeclaradas negras (pretas e pardas);

III – Suplementares para pessoas autodeclaradas indígenas;

IV – Suplementares para pessoas com deficiência.

As inscrições serão realizadas somente via Internet e estarão abertas a candidatos/as que possuam curso de graduação reconhecido pelo órgão competente, de forma a atender à Resolução 007/2017 da CES/CNE.

Antes de efetuar o recolhimento do preço público de inscrição, o/a candidato/a deve inteirar-se das regras deste Edital, certificar-se de que preenche ou preencherá, até o início do semestre letivo, todos os requisitos exigidos. **Não haverá a devolução do valor do preço público de inscrição após a sua efetivação**, quaisquer que sejam os motivos.

As dúvidas sobre o processo seletivo deverão ser enviadas para o e-mail pgalimentos@uel.br ou telefone (43) 3371-5964.

**1. Do cronograma:**

| PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                          | DATA                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Período para Requerimento de <b>Isenção</b> do valor do preço público de inscrição - Deliberação – Colegiado PPG <i>Stricto sensu</i> nº 016/2026, disponível neste link: <a href="#">clique aqui</a> | 15 e 16 de setembro de 2026              |
| Resultado <b>dos pedidos de Isenção</b> : Justiça Eleitoral, Doação de Sangue e CadÚnico                                                                                                              | 21 de setembro de 2026, a partir das 17h |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interposição de <b>Recurso ao Resultado da Isenção</b> : Justiça Eleitoral, Doação de Sangue e CadÚnico                          | 22 de setembro de 2026                                                                                                                                                                                                      |
| Devolutiva <b>do Recurso</b> : Justiça Eleitoral, Doação de Sangue e CadÚnico                                                    | 24 de setembro de 2026, a partir das 17h                                                                                                                                                                                    |
| Período de <b>Inscrição</b>                                                                                                      | 01 a 29 de outubro de 2026                                                                                                                                                                                                  |
| Entrevista de <b>Heteroidentificação</b>                                                                                         | 10 de novembro de 2026, a partir das 8h30min, no modo presencial, no LABESC - Laboratório Escola de Pós-Graduação – Sala 04, Campus Universitário - UEL (Estacionamento da Biblioteca Central, ao lado do Banco do Brasil). |
| Resultado da análise das comissões das <b>Ações Afirmativas</b> - negros (pretos e pardos), indígenas e pessoas com deficiência. | 18 de novembro de 2026 na página do Programa ( <a href="https://pos.uel.br/cienciaalimentos/">https://pos.uel.br/cienciaalimentos/</a> ), a partir das 17h                                                                  |
| Interposição de <b>Recursos</b> ao Resultado da Análise das Comissões das <b>Ações Afirmativas</b>                               | 19 de novembro de 2026                                                                                                                                                                                                      |
| Devolutiva da Análise dos <b>Recursos</b> Interpostos ao Resultado das <b>Ações Afirmativas</b>                                  | 25 de novembro de 2026 na página do Programa ( <a href="https://pos.uel.br/cienciaalimentos/">https://pos.uel.br/cienciaalimentos/</a> ), a partir das 17h                                                                  |
| Período de seleção para o Mestrado                                                                                               | 16 de novembro a 02 de dezembro de 2026                                                                                                                                                                                     |
| Período de seleção para o Doutorado                                                                                              | 16 de novembro a 02 de dezembro de 2026                                                                                                                                                                                     |
| Divulgação do <b>Edital de Resultado Final e Convocação para Matrícula</b>                                                       | 04 de dezembro de 2026                                                                                                                                                                                                      |
| Período de Matrícula                                                                                                             | 16 e 17 de dezembro de 2026                                                                                                                                                                                                 |

**Atenção:** O/A candidato/a deverá acompanhar os atos relativos ao processo de seleção disponíveis no site do Programa (<https://pos.uel.br/cienciaalimentos/>), obrigando-se a cumprir os prazos e as condições estabelecidos no presente edital e os que vierem a ser divulgados durante a execução da seleção.

## 2. Da isenção da taxa de inscrição

**2.1.** Serão concedidas isenções do valor do preço público de inscrição para candidatos/as eleitores/as convocados/as e nomeados/as pela Justiça Eleitoral do Paraná, doadores/as de sangue realizados em órgão oficial ou na entidade credenciada pela União, pelo Estado ou pelo Município e para quem, cumulativamente, estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico e for membro de família de baixa renda.

**2.2.** O/a candidato/a que tenha sido convocado/a e nomeado/a pela Justiça Eleitoral do Paraná ou que seja doador/a de sangue, com doação realizada em órgão oficial ou em entidade credenciada pela União, pelo Estado ou pelo Município, deverá preencher o pedido de isenção da taxa de inscrição nos dias **15 e 16 de setembro de 2026** e encaminhá-lo ao e-mail do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos ([pgalimentos@uel.br](mailto:pgalimentos@uel.br)), conforme as instruções estabelecidas na Deliberação – Colegiado PPG *Stricto sensu* nº 016/2026, disponível neste link: [clique aqui](#).

**2.3.** O/a candidato/a que, cumulativamente, estiver inscrito/a no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico) e pertencer a família de baixa renda deverá preencher o Requerimento de Isenção, disponível no endereço eletrônico do Programa (<https://pos.uel.br/cienciaalimentos/>), nos dias **15 e 16 de setembro de 2026**, conforme as instruções estabelecidas na Deliberação – Colegiado PPG *Stricto sensu* nº 016/2026, disponível: [clique aqui](#)

## 3. Das políticas ações afirmativas

**3.1.** O/A candidato/a que optar por concorrer à reserva ou à complementaridade de vagas destinadas às ações afirmativas para pessoas negras (pretas e pardas), pessoas indígenas e pessoas com deficiência deverá, no ato da inscrição, selecionar a modalidade de seu interesse, conforme a Deliberação do Colegiado do PPG *Stricto sensu* nº 016/2026, disponível neste link: [clique aqui](#).

**3.2.** A entrevista com a Banca de heteroidentificação será realizada no modo presencial, no LABESC - Laboratório Escola de Pós-Graduação – Sala 04, Campus Universitário - UEL (Estacionamento da Biblioteca Central, ao lado do Banco do Brasil), **a partir das 8h30min, no dia 10 de novembro de 2026**, conforme agendamento e diretrizes estabelecidos na Deliberação - Colegiado PPG *Stricto sensu* nº 016/2026 que pode ser encontrada neste link: [clique aqui](#).

#### 4. Da Inscrição e envio dos documentos

**4.1.** A inscrição implicará na aceitação tácita das normas estabelecidas neste Edital e em outros editais que forem publicados durante a realização do Processo Seletivo, cujas regras, normas, critérios e condições os/as candidatos/as se obrigam a cumprir.

**4.2.** Ao efetuar a inscrição, o/a candidato/a estará concordando que os seus dados pessoais, sensíveis ou não, sejam tratados e processados de forma a possibilitar a efetiva execução do processo seletivo, com a aplicação dos critérios de avaliação e seleção, autorizando a divulgação de seu nome completo, número de inscrição, opção por isenções e reservas de vagas, notas e outras informações fundamentais ao processo de seleção, em observância aos princípios da publicidade e da transparência que regem a Administração Pública e nos termos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

**4.3.** A inscrição deverá ser efetuada somente por meio do sistema de inscrição *online*, no endereço eletrônico <https://sites.uel.br/proppg/inscricoes/>. Antes de iniciar a inscrição, os documentos exigidos neste Edital deverão ser digitalizados, gerando um arquivo para cada documento no formato PDF, com tamanho máximo de **10 MB para o currículo, 5 MB para o diploma e 1 MB para os demais documentos**. O documento digitalizado deve conter todas as páginas ou a frente e o verso, conforme o ORIGINAL, com todas as informações legíveis; caso contrário, o/a candidato/a será automaticamente excluído/a do processo seletivo.

**4.4.** É imprescindível o recolhimento do preço público de inscrição, no valor de R\$ 162,00 (cento e sessenta e dois reais), conforme as instruções do boleto bancário e os horários das instituições financeiras. **A Universidade e o Programa não se responsabilizam pelo recolhimento efetuado em banco diferente do indicado no boleto.**

**4.5.** O recolhimento do valor do preço público de inscrição deverá ser efetuado pelo candidato não isento até a data de encerramento das inscrições, conforme cronograma deste edital.

**4.6.** Não será possível alterar o curso após a inscrição. Portanto, antes de efetuar o recolhimento do valor do preço público de inscrição, verifique atentamente se a inscrição está sendo realizada no programa desejado

**4.7.** Não haverá entrega física de documentação. O envio é exclusivamente via sistema *online* de inscrição, com *upload* dos documentos digitalizados no momento da inscrição.

**4.8.** Os documentos serão avaliados pela Coordenação do Programa, e o/a candidato/a só poderá fazer alterações na documentação após a avaliação e durante o período de inscrição.

**4.9.** Após o horário de encerramento das inscrições, indicado neste edital, não será mais possível concluir a inscrição nem enviar a documentação. Portanto, verifique a configuração do computador ou do celular e ajuste-o para o fuso horário de Brasília.

- 4.10.** A Universidade e o Programa não se responsabilizam por quaisquer problemas de ordem técnica que impeçam o envio dos documentos durante o processo de inscrição.
- 4.11.** Não serão aceitos arquivos compartilhados no *Google Drive* ou arquivos compactados; apenas anexos em formato PDF, conforme as etapas da página da inscrição.

## **5. Dos documentos para a inscrição**

### **5.1 Doutorado e Mestrado – documentos exigidos**

#### **5.1.1. O upload deverá ser do documento original DIGITALIZADO, e não de cópia ou de fotografia.**

a) Cédula de Identidade (frente e verso) - RG (Registro Geral) ou CIN (Carteira de Identidade Nacional). **Não serão aceitos carteira de habilitação ou qualquer outro documento como comprovação de identidade.** Quando o candidato já possuir a nova Carteira de Identidade Nacional – CIN, seu número deverá ser informado nos campos reservados para documento de identidade e CPF, e o upload realizado em ambos os campos;

b) Cadastro de Pessoa Física (CPF) - frente e verso. Quando na Cédula de Identidade não constar o nº do CPF, ou o candidato ainda não fizer uso da nova Carteira de Identidade Nacional – CIN, fica obrigatória a apresentação de cópia legível do referido documento ou de Comprovante de Situação Cadastral no CPF, obtido no site da Receita Federal. **Não será aceita carteira de habilitação como documento comprobatório do CPF;**

c) Documento Militar (frente e verso e a parte interna onde constam a digital e a assinatura), para os que possuem até 45 anos de idade;

d) Certidão de Nascimento ou Casamento (frente e verso, sem tarja ou marcas de dobras);

f) Diploma do curso de graduação, assinado pelo diplomado, quando houver espaço para assinatura.

Caso o/a candidato/a ainda não possua o diploma, deverá apresentar o certificado de conclusão do curso, com as datas de conclusão e de colação de grau.

Caso o/a candidato/a ainda não possua o certificado, deverá apresentar atestado que demonstre estar matriculado/a no último semestre do curso de graduação e **deverá apresentar, no ato da matrícula, documento comprobatório de Conclusão da Graduação, no qual a data de conclusão do curso de graduação (dia/mês/ano) seja anterior ao início do semestre letivo na UEL (15/03/2027)** sem o qual não poderá efetuar a matrícula e perderá o direito à vaga, sem restituição do valor do preço público de inscrição;

g) Histórico escolar da graduação completo;

h) Curriculum vitae documentado e ficha de avaliação com pontuação autoatribuída. A ficha de pontuação autoatribuída e o CV (currículo e comprovantes) devem ser salvos em um único arquivo PDF. Recomenda-se o modelo da Plataforma Lattes do CNPq.

**ATENÇÃO:** O Programa de Ciência de Alimentos não solicita projeto de pesquisa nem exame de proficiência; estes documentos não precisam ser anexados, mesmo que no Sistema UEL conste um local específico para upload.

i) **Candidatos/as estrangeiros/as:** **1.** Passaporte; **2.** Diploma de graduação (idioma de origem); **3.** Tradução juramentada do diploma de graduação; **4.** Certidão de Nascimento ou de Casamento (no idioma de origem); **5.** Tradução juramentada da Certidão de Nascimento ou de Casamento; **6.** Cadastro de Pessoa Física - CPF; **7.** Visto de permanência no país atualizado ou Registro Nacional Migratório.

**5.1.2.** O candidato deverá fazer *upload* **somente** dos documentos exigidos neste edital – item 5.1.

**5.1.3.** Os documentos encaminhados para a inscrição dos candidatos, já armazenados no sistema acadêmico de Pós-Graduação, serão utilizados para a confirmação da matrícula. Haverá necessidade de *upload* apenas da documentação pendente exclusiva para matrícula.

## **6. Da forma de entrega dos documentos:**

**6.1.** Para inscrição, não haverá entrega presencial de documentação. O envio da documentação é exclusivamente via sistema de inscrição *online*, por meio do *upload* de documentos digitalizados no momento da inscrição.

**6.2.** O/A candidato/a que realizar *upload* da documentação incompleta será automaticamente excluído/a do processo seletivo. Em caso de desistência do processo seletivo ou em qualquer outra situação, não haverá devolução do valor do preço público de inscrição.

## **7. Do processo de seleção**

**7.1.** A seleção dos candidatos será de responsabilidade da Comissão Coordenadora do Programa ou de Comissão de Seleção por ela designada e constará das seguintes provas ou avaliações:

### **7.2. Seleção para o Mestrado:**

**1ª Etapa:** Prova de avaliação de conhecimento REMOTA SÍNCRONA – Eliminatória: consistindo em 16 questões objetivas (peso 1) e 4 questões dissertativas (peso 1). A nota final será a média ponderada das questões objetivas e dissertativas.

A prova será realizada no dia 16 de novembro de 2026, com início às 14h00 e duração total de 3h. As orientações para a realização da prova e o link de acesso serão encaminhados aos candidatos por e-mail, utilizando o endereço informado no ato da inscrição.

A prova será realizada via Google Meet, com transmissão de imagem (câmera aberta), e o link de acesso será enviado ao e-mail do candidato 24h antes da prova. O candidato deverá acessar o link com 10 minutos de antecedência, portando documento oficial com foto para sua identificação, e manter a câmera ligada, com transmissão da imagem, durante toda a 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 a prova implicará 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. A constatação de qualquer uma dessas infrações implicará na desclassificação do candidato do processo de seleção.

Não nos responsabilizaremos por quaisquer problemas técnicos que causem falhas de conexão durante a realização da prova.

A prova de seleção será gravada no Google Meet, e a Comissão utilizará recursos de inteligência artificial (IA) para detectar fraudes.

**O resultado da prova de avaliação de conhecimento será divulgado no dia 18/11 a partir das 17h. A prova é eliminatória e, para aprovação, é necessário obter nota igual ou superior a 6,0 (seis).**

O/A candidato/a que não concordar com o resultado da prova de avaliação de conhecimento terá o prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da data de divulgação do resultado, para interpor recurso devidamente fundamentado. A solicitação deverá ser dirigida à Coordenadora do Programa de Pós-Graduação, por e-mail (pgalimentos@uel.br). Os recursos interpostos fora do prazo não serão admitidos nem analisados. As respostas aos recursos serão encaminhadas ao requerente pela Coordenação do Programa Ciência de Alimentos, por e-mail.

**2ª Etapa:** Arguição Oral – classificatória REMOTO SÍNCRONO: A arguição oral será realizada com os candidatos aprovados na 1ª Etapa e ocorrerá nos dias 25 e 26 de novembro de 2026, por meio do Google Meet, com transmissão de imagem (câmera aberta), cujo link de acesso será enviado ao e-mail do candidato 24h antes da realização da prova. A arguição será realizada por uma banca composta por 2 membros da comissão de seleção e terá duração máxima de 15 minutos por candidato. O dia e o horário da arguição serão publicados no site do Programa de Ciência de Alimentos em 23 de novembro de 2026, a partir das 17h, sendo obrigatória a presença no dia e horário agendados. A arguição oral será gravada por meio do Google Meet.

### Bibliografia sugerida para a 1ª e 2ª etapas

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

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu, São Paulo, 2008.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. Editora Edgard Blücher, 2004.

ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Volume 1 Componentes dos Alimentos e Processo. Editora Artmed, 2005.

**3ª Etapa:** Avaliação de currículo – classificatória: O CV será pontuado conforme a Ficha de avaliação descrita abaixo e abrangerá o período de janeiro de 2022 a agosto de 2026. O CV com maior pontuação dentre os candidatos receberá nota 10,0 (dez), e o CV com menor pontuação receberá nota 5,0 (cinco); os demais CVs terão suas notas calculadas por interpolação.

### Ficha de avaliação do Currículo Vitae para MESTRADO

| TÓPICOS*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Pontos por item | Até | Pontuação |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|-----------|
| a. Cursos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |     |           |
| a.1. Graduação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10              | 10  |           |
| a.2. Especialização                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 05              | 05  |           |
| a.3. Crédito em Disciplina de Pós-Graduação <i>Stricto sensu</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01              | 10  |           |
| b. Atividade de ensino**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |     |           |
| b.1. Ensino médio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 01              | 5   |           |
| b.2. Ensino superior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 02              | 10  |           |
| c. Experiência profissional** (exceto b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 01              | 10  |           |
| d. Iniciação científica, PET ou correlato**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 05              | 20  |           |
| e. Estágio extracurricular, Monitoria, Empresa Junior ou correlato***                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 01              | 05  |           |
| f. Publicação de artigos (Qualis/CAPES/Ciência de Alimentos/Quadriênio 2021-2024) ( <a href="https://sucupira-legado.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf">https://sucupira-legado.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf</a> ) |                 |     |           |
| f.1. Qualis A1 e A2 ou fator de impacto maior ou igual a 1,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15              |     |           |
| f.2. Qualis A3 e A4 ou fator de impacto maior ou igual a 0,5 e menor que 1,2                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10              |     |           |
| f.3. Qualis B1 a B2 ou fator de impacto maior ou igual a 0,3 e menor que 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 07              |     |           |
| f.4. Qualis B3 a B5 ou fator de impacto maior ou igual a 0,1 e menor que 0,3                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 05              |     |           |
| f.5. Qualis C menor que 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 03              |     |           |
| f.6. Artigos publicados na área de Ciência de Alimentos sem indexação no Qualis ou sem fator de impacto                                                                                                                                                                                                                                                           | 02              |     |           |
| g. Outras produções científicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |     |           |
| g.1. Capítulo de livro com ISBN na área de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5               |     |           |

|                                                                                                                 |    |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|
| g.2. Trabalho completo publicado em anais de congresso científico nacional ou internacional com corpo editorial | 02 |    |  |
| g.3. Resumo publicado em anais de congresso científico nacional ou internacional com corpo editorial            | 01 |    |  |
| h. Produto ou processo com geração de patente                                                                   |    |    |  |
| h.1. Depositada                                                                                                 | 07 |    |  |
| h.2. Concedida                                                                                                  | 15 |    |  |
| i. Apresentação de trabalhos em eventos e prêmios                                                               | 02 | 10 |  |
| j. Outras atividades não pontuadas nos itens anteriores, mas relacionadas à graduação e pós-graduação           | 01 | 10 |  |
| Total de pontos                                                                                                 |    |    |  |

\*Atividades da área de alimentos receberão pontuação total, áreas correlatas, 50% da pontuação, não serão pontuadas atividades fora da área; \*\* por semestre, \*\*\* 40 h

### Cálculo da média final:

**Média final = [(Nota da prova objetiva x 3) + (Nota da prova dissertativa x 3) + (Nota da Arguição Oral x 2) + (Nota do *Curriculum vitae* x 2)] / 10**

### 7.3. Seleção para o Doutorado:

**1ª Etapa:** Prova de avaliação de conhecimento REMOTA SÍNCRONA – Eliminatória: consistindo em 10 questões objetivas (peso 1) e até 6 questões dissertativas sobre a interpretação e a discussão de resultados experimentais inéditos na área de alimentos (peso 2). A nota final será a média ponderada das questões objetivas e dissertativas.

A prova será realizada no dia 16 de novembro de 2026, com início às 14h00 e duração total de 3h. As orientações para a realização da prova e o link de acesso serão encaminhados aos candidatos por e-mail, utilizando o endereço informado no ato da inscrição.

A prova será realizada via Google Meet, com transmissão de imagem (câmera aberta), e o link de acesso será enviado ao e-mail do candidato 24h antes da prova. O candidato deverá acessar o link com 10 minutos de antecedência, portando documento oficial com foto para sua identificação, e manter a câmera ligada, com transmissão da imagem, durante toda a 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 a prova implicará 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. A constatação de qualquer uma dessas infrações implicará na desclassificação do candidato do processo de seleção.

Não nos responsabilizaremos por quaisquer problemas técnicos que causem falhas de conexão durante a realização da prova.

A prova de seleção será gravada no Google Meet, e a Comissão utilizará recursos de inteligência artificial (IA) para detectar fraudes.

**O resultado da prova de avaliação de conhecimento será divulgado no dia 18/11 a partir das 17h. A prova é eliminatória e, para aprovação, é necessária nota igual ou superior a 6,0 (seis).**

O/A candidato/a que não concordar com o resultado da prova de avaliação de conhecimento terá o prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da data de divulgação do resultado, para interpor recurso devidamente fundamentado. A solicitação deverá ser dirigida à Coordenadora do Programa de Pós-Graduação, por e-mail (pgalimentos@uel.br). Os recursos interpostos fora do prazo não serão admitidos nem analisados. As respostas aos recursos serão encaminhadas ao requerente pela Coordenação do Programa Ciência de Alimentos, por e-mail.

**2ª Etapa:** Arguição Oral – classificatória - REMOTO SÍNCRONO: A arguição oral será realizada com os candidatos aprovados na 1ª Etapa e ocorrerá nos dias 25 e 26 de novembro de 2026, por meio do Google Meet, com transmissão de imagem (câmera aberta), cujo link de acesso será enviado ao e-mail do candidato 24h antes da realização da prova. A arguição será realizada por uma banca composta por 2 membros da comissão de seleção e terá duração máxima de 15 minutos por candidato. O dia e o horário da arguição serão publicados no site do Programa de Ciência de Alimentos em 23 de novembro de 2026, a partir das 17h, sendo obrigatória a presença no dia e horário agendados. A arguição oral será gravada por meio do Google Meet.

### Bibliografia sugerida para a 1ª e 2ª etapas

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

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 2010.

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.

ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS DA ÁREA DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS.

**3ª Etapa:** Avaliação de currículo – classificatória: O CV será pontuado conforme a Ficha de avaliação descrita abaixo e abrangerá o período de janeiro de 2022 a agosto de 2026. O CV com maior pontuação dentre os candidatos receberá nota 10,0 (dez), e o CV com menor pontuação receberá nota 5,0 (cinco); os demais CVs terão suas notas calculadas por interpolação.

### Ficha de avaliação do Currículo Vitae para DOUTORADO

| TÓPICOS*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Pontos por item | Até | Pontuação |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|-----------|
| a. Cursos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |     |           |
| a.1. Especialização                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10              | 10  |           |
| a.2. Mestrado completo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 60              | 60  |           |
| a.3. Mestrado incompleto com disciplinas concluídas e aprovado no exame de qualificação                                                                                                                                                                                                                                                 | 30              | 30  |           |
| a.4. Disciplinas adicionais de pós-graduação <i>stricto sensu</i>                                                                                                                                                                                                                                                                       | 02              | 10  |           |
| b. Publicação de artigos (Qualis/CAPES/Ciência de Alimentos/Quadriênio 2021-2024) ( <a href="https://sucupira.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf">https://sucupira.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf</a> ) |                 |     |           |
| b.1. Qualis A1 e A2 ou fator de impacto maior ou igual a 1,2                                                                                                                                                                                                                                                                            | 15              |     |           |
| b. 2. Qualis A3 e A4 ou fator de impacto maior ou igual a 0,5 e menor que 1,2                                                                                                                                                                                                                                                           | 10              |     |           |
| b.3. Qualis B1 a B2 ou fator de impacto maior ou igual a 0,3 e menor que 0,5                                                                                                                                                                                                                                                            | 07              |     |           |
| b.4. Qualis B3 a B5 ou fator de impacto maior ou igual a 0,1 e menor que 0,3                                                                                                                                                                                                                                                            | 05              |     |           |
| b.5. Qualis C menor que 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 03              |     |           |
| b.6. Artigos publicados na área de Ciência de Alimentos sem indexação no Qualis ou sem fator de impacto                                                                                                                                                                                                                                 | 02              |     |           |
| c. Outras produções científicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |     |           |
| c.1. Livro com ISBN na área de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10              |     |           |
| c.2. Capítulo de livro com ISBN na área de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 05              |     |           |



|                                                                                                                                                                                                      |    |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|
| c.3. Trabalho completo e resumo publicado em anais de congresso científico nacional ou internacional com corpo editorial                                                                             | 02 | 20 |  |
| d. Produto ou processo com geração de patente                                                                                                                                                        |    |    |  |
| d.1. Depositada                                                                                                                                                                                      | 07 |    |  |
| d.2. Concedida                                                                                                                                                                                       | 15 |    |  |
| e. Atividade de ensino (por semestre)                                                                                                                                                                |    |    |  |
| e.1. Ensino Superior                                                                                                                                                                                 | 05 |    |  |
| e.2. Ensino Médio                                                                                                                                                                                    | 02 |    |  |
| f. Experiência profissional (exceto item e) (Orientação IC, participação em Projeto de pesquisa aprovado por órgão de fomento, atuação em Instituto de Pesquisa ou Indústria, outros) (por semestre) | 02 |    |  |
| g. Outras atividades não pontuadas nos itens anteriores                                                                                                                                              | 01 |    |  |
| Total de pontos                                                                                                                                                                                      |    |    |  |

\*Atividades da área de alimentos receberão pontuação total; áreas correlatas, 50% da pontuação; não serão pontuadas atividades fora da área.

### Cálculo da média final:

**Média final = [(Nota da prova objetiva x 2) + (Nota da prova dissertativa x 4) + (Nota da Arguição Oral x 2) + (Nota do *Curriculum vitae* x 2)] / 10**

### 8. Número de vagas:

**8.1. Mestrado:** até 13 vagas, sendo 30% reservadas a candidatos/as negros/as (pretos/as e pardos/as), 5% de vagas suplementares (além do número ofertado pelo Programa) para candidatos/as indígenas e 5% de vagas suplementares (além do número ofertado pelo Programa) para candidatos/as com deficiência que atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital e no capítulo II da Deliberação - Colegiado PPG *Stricto sensu* nº 016/2026.

| Orientador                            | Área de pesquisa                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Número de Vagas |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Admilton Gonçalves de Oliveira Júnior | Desenvolvimento de biotecnologias microbianas para otimização da produção agropecuária.                                                                                                                                                                                                                                        | 01              |
| César Ricardo Teixeira Tarley         | Desenvolvimento de métodos cromatográficos para análise de alimentos e para estudos de bioacessibilidade de minerais em alimentos.                                                                                                                                                                                             | 02              |
| Fábio Yamashita                       | Desenvolvimento de materiais biodegradáveis para aplicação na área agroindustrial.                                                                                                                                                                                                                                             | 01              |
| Karla Bigetti Guergoletto             | Desenvolvimento e avaliação de alimentos fermentados, probióticos e prebióticos com potencial de modulação da microbiota intestinal; Aproveitamento sustentável de frutos nativos, e de coprodutos agroindustriais para desenvolvimento de ingredientes e alimentos com propriedades funcionais, antioxidantes e tecnológicas. | 01              |
| Giselle Aparecida Nobre da Costa      | Tecnologia e compostos bioativos de leites e derivados. Efeitos de probióticos in vivo.                                                                                                                                                                                                                                        | 01              |
| Luciana Furlaneto Maia                | Sistemas Bioativos e Tecnologias Emergentes para Controle de Patógenos Veiculados por Alimentos; Microencapsulação e Sistemas Bioativos para Aplicação de Probióticos em Alimentos.                                                                                                                                            | 01              |
| Suelen Pereira Ruiz Herrig            | Microbiologia aplicada à qualidade e segurança dos alimentos. Bioprospecção e valorização de subprodutos para obtenção de compostos ativos.                                                                                                                                                                                    | 01              |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tatiana Colombo Pimentel | Desenvolvimento de produtos probióticos, prebióticos ou simbióticos associados ou não a tecnologias emergentes.<br>Aplicação de metodologias sensoriais rápidas ao perfil sensorial de produtos alimentícios ou à percepção dos consumidores.                                   | 01        |
| Thais de Souza Rocha     | Modificações físicas em amidos e desenvolvimento de peptídeos bioativos em benefício da saúde.                                                                                                                                                                                  | 02        |
| Wilma Aparecida Spinosa  | Detecção de fraude em alimentos fermentados.<br>Identificação de compostos químicos em fermentados.<br>Desenvolvimento de bebidas refrescantes a partir de fermentados de frutas.<br>Mel de abelhas nativas (Meliponíneos): ciência, tecnologia e extensão na cadeia produtiva. | 02        |
| <b>TOTAL</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>13</b> |

**8.2. Doutorado:** até 15 vagas, sendo 30% reservadas a candidatos/as negros/as (pretos/as e pardos/as) e 5% de vagas suplementares (além do número ofertado pelo Programa) para candidatos/as indígenas e 5% de vagas suplementares (além do número ofertado pelo Programa) para candidatos/as com deficiência que atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital e no capítulo II da Deliberação - Colegiado PPG Stricto sensu nº 016/2026.

| Orientador                            | Área de pesquisa                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Número de Vagas |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Admilton Gonçalves de Oliveira Júnior | Desenvolvimento de biotecnologias microbianas para otimização da produção agropecuária.                                                                                                                                                                                                                                        | 01              |
| Adriana Lourenço Soares Russo         | Qualidade da carne e desenvolvimento de produtos cárneos com baixo teor de gordura, com substituição de aditivos sintéticos por aditivos naturais.                                                                                                                                                                             | 01              |
| César Ricardo Teixeira Tarley         | Desenvolvimento de métodos cromatográficos para análise de alimentos e para estudos de bioacessibilidade de minerais em alimentos.                                                                                                                                                                                             | 02              |
| Elisa Yoko Hirooka                    | Estratégia rápida, acoplada a técnicas analíticas em segurança de alimentos e de água, com ênfase em imunobiotecnologia, em benefício da saúde humana e ambiental.                                                                                                                                                             | 01              |
| Fábio Yamashita                       | Desenvolvimento de materiais biodegradáveis para aplicação na área agroindustrial.                                                                                                                                                                                                                                             | 01              |
| Karla Bigetti Guergoletto             | Desenvolvimento e avaliação de alimentos fermentados, probióticos e prebióticos com potencial de modulação da microbiota intestinal; Aproveitamento sustentável de frutos nativos, e de coprodutos agroindustriais para desenvolvimento de ingredientes e alimentos com propriedades funcionais, antioxidantes e tecnológicas. | 02              |
| Luciana Furlaneto Maia                | Sistemas Bioativos e Tecnologias Emergentes para Controle de Patógenos Veiculados por Alimentos;<br>Microencapsulação e Sistemas Bioativos para Aplicação de Probióticos em Alimentos.                                                                                                                                         | 01              |
| Sergio Ruffo Roberto                  | Fisiologia da pós-colheita de frutas e hortaliças.<br>Embalagens para conservação de frutas e hortaliças.                                                                                                                                                                                                                      | 01              |
| Tatiana Colombo Pimentel              | Desenvolvimento de produtos probióticos, prebióticos ou simbióticos associados ou não a tecnologias emergentes.<br>Aplicação de metodologias sensoriais rápidas ao perfil sensorial de produtos alimentícios ou à percepção dos consumidores.                                                                                  | 01              |
| Thais de Souza Rocha                  | Modificações físicas em amidos e desenvolvimento de peptídeos bioativos em benefício da saúde.                                                                                                                                                                                                                                 | 02              |
| Suzana Mali de Oliveira               | Desenvolvimento de novos produtos a partir de resíduos da agroindústria.                                                                                                                                                                                                                                                       | 01              |



|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Wilma Aparecida Spinosa | Detecção de fraude em alimentos fermentados.<br>Identificação de compostos químicos em fermentados.<br>Desenvolvimento de bebidas refrescantes a partir de fermentados de frutas.<br>Mel de abelhas nativas (Meliponíneos): ciência, tecnologia e extensão na cadeia produtiva. | 01        |
| <b>TOTAL</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>15</b> |

## 9. Do Resultado do processo de seleção

O resultado do processo seletivo será divulgado no dia 02/12/2026, a partir das 17h, no endereço do Programa (<https://pos.uel.br/cienciaalimentos/>).

## 10. Do recurso

O/A candidato/a que não concordar com o resultado do processo terá o prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da data de divulgação do resultado, para interpor recurso devidamente fundamentado. A solicitação deverá ser dirigida à Coordenadora do Programa de Pós-Graduação, por e-mail ([pgalimentos@uel.br](mailto:pgalimentos@uel.br)). Os recursos interpostos fora do prazo não serão admitidos nem analisados. As respostas aos recursos serão encaminhadas ao requerente pela Coordenação do Programa Ciência de Alimentos, por e-mail.

## 11. Do resultado final e convocação para a matrícula

**11.1.** Os/as candidatos/as aprovados/as e classificados/as serão convocados/as para a efetivação de matrícula por meio de Edital publicado pela Coordenação do Programa na página <https://pos.uel.br/cienciaalimentos/> e homologado pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, a partir das 17h do dia 04 de dezembro de 2026.

**11.2.** No Edital de resultado, além da convocação para matrícula, constarão os procedimentos e prazos a serem cumpridos relativos à matrícula no portal do estudante.

**11.3.** A matrícula está prevista para ocorrer nos dias 16 e 17 de dezembro de 2026 e todas as etapas para sua realização serão detalhadas no edital de resultado e convocação para matrícula.

## 12. Das disposições finais

Os casos omissos neste edital serão analisados pela Comissão Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UEL.

Londrina, 04 de setembro de 2026.

Profa. Dra. Karla Bigetti Guergoletto  
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos