

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA
Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal

EDITAL – 2ª/2021 (2ª chamada)
SELEÇÃO AO CURSO DE MESTRADO

A Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária – Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, da Universidade Federal Fluminense, considerando o que estabelece a Resolução CEPEX/UFF No 394, de 15 de setembro de 2021, faz saber que estarão abertas as inscrições para os exames de seleção ao Curso de Pós-Graduação “*Stricto-sensu*” (**MESTRADO**), na forma deste Edital.

1. DO PÚBLICO-ALVO

Médico Veterinário, Zootecnista, Engenheiro Agrônomo, Tecnólogo de Alimentos, Engenheiro de Alimentos, Engenheiro Químico, Farmacêutico, Biólogo, Químico, Nutricionista, e áreas afins.

2. DAS INSCRIÇÕES

Tendo em vista as condições sanitárias atuais, decorrentes da pandemia do Covid-19, a presente seleção para ingresso no Programa de Pós-Graduação em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal – Doutorado deverá ocorrer, em todas as suas etapas, excepcionalmente, por intermédio de plataformas virtuais.

- 2.1. As inscrições serão realizadas exclusivamente pelo link do formulário Google <https://forms.gle/J14DwcBr2JhU2YGh9>
- 2.2. As dúvidas poderão ser sanadas pelo e-mail institucional: mph.cmv@id.uff.br. Informações pela página eletrônica: <http://higieneveterinaria.uff.br/>
- 2.3. As inscrições ocorrerão no período de **16 a 19/11/2021**.

3. DA DOCUMENTAÇÃO

Os formulários abaixo deverão ser adquiridos em seus "links" abaixo relacionados. O envio incompleto da documentação exigida, no ato da inscrição, acarretará automaticamente em INDEFERIMENTO.

- Ficha de inscrição (**Anexo 2**);
- Pré-projeto de pesquisa (modelo: página web);
- Histórico escolar e Diploma de Graduação na área de Medicina Veterinária ou área afim;
- Currículo Lattes comprovado do candidato (OBS: a comprovação do *curriculum vitae* refere-se aos certificados e outros documentos relacionados às informações citadas no referido currículo);
- 2 (duas) cartas de apresentação de professores universitários ou de pesquisadores de instituição oficial de pesquisa (modelo: página web);
- Foto digitalizada;
- Cópia legível da carteira de identidade RG) e do CPF;

ATENÇÃO

- Títulos obtidos no exterior deverão estar de acordo com a Resolução n. 498/2016 do Conselho de Ensino e Pesquisa (CEPEX) - UFF;
- Não serão, em **hipótese** alguma, aceitos novos documentos enviados fora do período de inscrição, e;
- Somente serão considerados efetivamente matriculados os candidatos aprovados que, no ato da matrícula, enviarem por e-mail cópias legíveis dos seguintes documentos: RG, CPF e Diploma de Mestrado - frente e verso (ou declaração comprobatória de conclusão do referido curso).

3. DAS VAGAS:

O número de vagas consta, em um total, de **05 (cinco)** existindo a disponibilidade de mais **01 (uma)** vaga destinada a candidatos estrangeiros. Caso não seja preenchida a vaga destinada a candidatos estrangeiros, o Programa poderá utilizá-la para candidatos brasileiros, selecionados na ordem de classificação.

5. DISPONIBILIDADE DE BOLSAS:

Aos candidatos selecionados neste edital poderão ser oferecidas bolsas do CNPq, CAPES ou FAPERJ, dependendo da disponibilidade de bolsas do Programa, seguindo a ordem de classificação estabelecida pela Comissão de Seleção e decisões aprovadas pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação. A concessão de bolsas da CAPES dependerá de disponibilidade orçamentária da CAPES.

6. DA SELEÇÃO

A seleção consistirá nas seguintes etapas, todas na modalidade remota, utilizando a plataforma Google Meet, conforme a seguir:

6.1. Prova de conhecimento - Teórica - **Peso 2** - Prova dissertativa de conhecimento específico da área do Programa de Pós-Graduação, com duração máxima de 2 horas.

6.2. Análise do Curriculum Lattes - **Peso 4**

6.3. Pré-projeto de Pesquisa (conforme modelo em anexo) - **Peso 4**

Esta etapa será composta de 2 partes:

6.3.1. Apresentação Oral proferida pelo candidato, através de plataforma virtual a ser informada aos candidatos, o qual deve fazê-lo utilizando **técnicas de material audiovisual**, para maior entendimento da banca examinadora, com duração de 15 min;

6.3.2. Arguição Oral sobre o tema do pré-projeto, feita por uma comissão de 3 (três) membros de professores do Programa de Pós-Graduação, com duração de 15 minutos.

ATENÇÃO: O candidato será considerado apto quando obtiver média aritmética ponderada dos itens 6.1 (PESO 2, – quatro), 6.2 (PESO 4, – dois) e 6.3 (PESO 4, – quatro) com nota maior ou igual a **6,0 (seis)**.

7. PROFICIÊNCIA DE LÍNGUA ESTRANGEIRA:

As provas de Proficiência de Língua Estrangeira (**inglês**) seguirão os seguintes procedimentos:

7.1. Essa etapa não será classificatória, mas será obrigatória para todos (as) os candidatos (as) aprovados (as) e será realizada a partir da normalização das condições sanitárias

7.2. A presente etapa deverá ser realizada quando as condições sanitárias permitirem, ou seja, durante o decorrer do curso quando da normalização das atividades docentes.

a. O Exame de Aptidão em idioma estrangeiro (**inglês**) exigirá dos (as) candidatos (as) a demonstração de compreensão de texto selecionado. A Comissão de Seleção verificará se o (a) candidato (a) está apto (a) ou não em Idioma Estrangeiro.

b. Os (as) candidatos (as) não aprovados (as) no exame de aptidão nos idiomas acima ficarão com suas matrículas condicionadas à aprovação em uma nova avaliação (no mesmo idioma), que deverá ser prestada até o final do isolamento social decorrente da COVID-10.

c. O aluno (a) precisará dessa aprovação para integralização do currículo do curso de Mestrado.

8. DO CALENDÁRIO

O calendário para realização da seleção se encontra discriminado no **Anexo 2**.

9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E IMPETRAÇÃO DE RECURSOS

9.1. O resultado final será divulgado no dia **29/11/2021**.

9.2. A decisão da Comissão de Seleção para Admissão no Programa de Pós-Graduação é irrecorrível, salvo por inobservância dos preceitos do Regulamento Geral para os Programas Pós-Graduação *Stricto- Sensu* da UFF e do Regulamento Específico do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária – Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, hipótese em que caberá recurso ao Colegiado do Programa no prazo de 01 dia útil, a contar da divulgação do resultado.

9.3. Modelo de Requerimento de Impetração de Recursos (disponível na página eletrônica do Programa de Pós-Graduação).

Obs. Os casos omissos serão avaliados pela Comissão Examinadora.

10. DA BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMIOT, Jean. Ciencia y tecnologia de la leche. Zaragoza, Espanha : Ed. Acribia, 1991.

ARAÚJO, J. M.A. Química de Alimentos. Teoria e Prática. Viçosa, Ed. UFV, 2008. CECCHI, Heloísa Máscia.

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite: queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações, produção, industrialização, análise. 14.ed. São Paulo: Nobel, 1984.

BERCHIERI Jr, ÂNGELO et al, Doenças das Aves, Campinas: Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas, 2009,1104p.

BLIGH, E. G.. Seafood science and technology. Fishing News Books. UK 396p. 1992.

BORGSTROM, G. Fish as food. New York: Academic Press. 3v.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial [da] União, Brasília, D.F, p.45-53, 10 jan. 2001. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA e outras legislações de interesse do DIPOA/SDA*. Lei nº 1.283, 18 de dezembro de 1950; RIISPOA aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962; pela Lei nº 5.760, de 03 de dezembro de 1971 e outros. MAPA, Brasília – DF, 2007. 381p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Aprova as Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas de Mel, Cera de abelhas e derivados. Portaria nº 6 de 25 de julho de 1985. Brasília, 1985. Disponível em: www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular nº 175 de 16 de maio de 2005. Procedimentos de Verificação de Programas de Autocontrole. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mai. 2005. Disponível em: www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água. Diário Oficial [da] União, Brasília, D.F., p. 14, 18 set. 2003. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. Portaria nº 1 de 21 de fevereiro de 1990. Brasília, 1990. Disponível em: www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de carnes de aves. Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998. Brasília, 1998. Disponível em: www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Mel. Portaria nº 367 de 4 de setembro de 1997. Brasília, 1997. Disponível em:

www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo Decreto nº 30.691, 29/03/52, alterado pelos Decretos nº 1255 de 25/06/62, 1236 de 02/09/94, 1812 de 08/02/96 e 2244 de 04/06/97. Brasília - DF, 241p. 1952. Disponível em: www.agricultura.gov.br.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Inspeção de Carnes II - Aves. DIPOA-M.A., 1973.

BURGESS, G.H.O.; CUTTING, C.L.; LOVERN, J.A.; WATERMAN, J.J. El pescado y las industrias derivadas de la pesca. Trad. Venâncio Lopez Lorenzo e Anders Marco Borrado. Zaragoza: Ed. Acribia, 1971. 392 p. Tradução de: Fish handling and processing (Edimburgo: HMSO, 1965).

CAHILL, V.R.; MILLER, J.C.; PARRET, N.A. Meat Processing. The Ohio State University, Columbus, 1980. 262p.

CONNELL, J.J. Control of fish quality. Fishing News Books, U.K. 245p. 1995.

COLEÇÃO FACTA. Abate e processamento de frangos. Campinas: Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícolas, 1994.

CORTEZ, M. A. S.; CORTEZ, N. M. S. Qualidade do leite: boas práticas agropecuárias e ordenha higiênica. Niterói: EdUFF, 2008

DAVID E. Swayne John R. Glisson, Larry R. McDougald), Lisa K. Nolan, David L. Suarez, Venugopal L. Nair. Diseases of Poultry 13th Edition, Ames, Iowa : Wiley-Blackwell/AAAP, 2013, 1400p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Livraria Atheneu, Brasil, 1987.

FARCHIMIN, G. Inspección Veterinaria de los alimentos. Zaragoza. Acribia.

FENNEMA, Owen R. Fennema's Food Chemistry. Ed. CRC press, 2007.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípios e Prática. Porto Alegre: Ed. Artmed. 2006. 602 p.

FORREST, J. C.; et al. *Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos*. Zaragoza: ed. Acribia, 1991. 310p.

FRANCO, R.M. Agentes Etiológicos de Doenças Alimentares. Editora da UFF, 2012. 119p.

FRAZIER, W.C. Microbiología de los alimentos. Zaragoza, Acribia. 1993. ICMSF. Análisis de puntos críticos y sanidad de los alimentos, Acribia, 1991.

Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Campinas, Ed. UNICAMP, 2003.

ICMSF. Microorganismos de los alimentos 1. Técnica de análisis microbiológico. (Internacional Commission on Microbiological specifications for foods of the International Association of microbiological Societes). Editorial Acribia. 1980.

JAY, J.M. Microbiologia dos alimentos. Editora Guanabara Koogan, 2005. 711p.

LUDORFF, W.; V. MEYER. El pescado y los productos de la pesca. 2. ed. Zaragoza: Ed. Acribia, 1978. 342 p.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos de Origem Animal. Editora Artmed, vol. 1. Livraria Varela, 2004.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Ed. Artmed. 2005. 280 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: Ed. Artmed. 2005. 294 p.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da carne. Goiânia: UFG, vol. 1 e 2, 2ª ed., 2001.

REVOLLEDO, Liliana; Ferreira, Antonio J. Piantino, Patologia Aviária, SP: Ed. Manole, 2009, 510p.

SPREER, E. Lactologia industrial. 2º ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 617p.

SPREER, Edgar. Lactologia industrial: leche, preparacion y elaboracion, maquinas, instalaciones y aparatos, productos lacteos. 2.ed. Zaragoza, Espanha: Ed. Acribia, 1991.

STADELMAN, W.J. and COTTERILL, O.J. Egg Science and Technology. Food Products Press, New York/London. 1994.

STADELMAN, W.J. et al. Egg and Poultry-Meat Processing. The VCH Publishers, USA. 1988.

SUZUKI, T. Tecnología de las proteínas de pescado y krill. Zaragoza: Ed. Acribia, 1987. 230 p.

TRONCO, V. M. Manual para Inspeção de Qualidade do Leite. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010. 203 p.

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lacteos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.

Niterói, 11 de novembro de 2021.

ANEXO 1: Calendário das etapas do processo seletivo:

ETAPA	DATA/PERÍODO	HORÁRIO	LOCAL
Inscrição	16 a 19/11/2021 De 3ª a 6ª feira	Até às 23:59 h do dia 19/11/2021	Formulário Google https://forms.gle/nPNEYjveR7PeuaWq8
Prova de Conhecimento	22/11/2021 2ª feira	14:00 h – 16:00 h	Plataforma Google Meet (link de acesso enviado, por e-mail, 20 min antes do evento)
Apresentação e Arguição Oral do Projeto de Pesquisa	23/11/2021 3ª feira	09:00 h – 12:30 h 14:00 h – 18:00 h	Plataforma Google Meet (link de acesso enviado, por e-mail, 20 min antes do evento)
Divulgação do Resultado Final	29/11/2021 2ª feira	14:00 h	http://higieneveterinaria.uff.br/
Recurso do Resultado Final	30/12/2021 3ª feira	-	Via e-mail mph.cmv@id.uff.br
Data de matrícula	01/12/2021 4ª feira	-	Via e-mail mph.cmv@id.uff.br

ANEXO 2: Ficha de Inscrição:

FICHA DE INSCRIÇÃO

Ao Senhor Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária
Área de Concentração em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal
Rua Vital Brazil Filho, 64 – Vital Brazil – Niterói – RJ
CEP: 24230-340
E-mail: mph.cmv@id.uff.br

Solicito a V. S^a, minha inscrição como candidato ao Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária – Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, ao nível de **Mestrado em Medicina Veterinária**.

Para este fim, informo:

1-Candidato

Nome:		
Sexo:	Data de nascimento/...../.....	Local:
Nacionalidade:	Identidade	Órgão expedidor
Telefone		
E-mail		
CPF		
Estado civil:	Número de dependentes:	
Filiação:		
Endereço		
Endereço p/ correspondência		
Telefone		

2-Em caso de emergência, notificar:

Nome:.....

Endereço.....

Telefone:.....

3-Pretende trazer seus dependentes para esta cidade durante o curso?.....

4-De que recurso disporá para sua manutenção durante o curso?.....

5-Possui bolsa de estudo qual o órgão financiador?.....

6- Curso anterior realizado:

Instituição:
Cidade:
Ano de ingresso:
Ano de Defesa do Trabalho Final:

7- Outros cursos realizados:

Curso	De	Até	Instituição	Título obtido
Graduação				
Especialização				
Mestrado				

8- Ocupação atual:

Natureza do trabalho	
Cargo ou posição que ocupa	
Instituição/Empresa:	
Nome e cargo do superior imediato	

9-Atividades mais importantes desempenhadas até o presente.

Natureza da atividade	De	Até	Instituição	Local

10 - Que atividade pretende desenvolver após terminar o curso:

- Ensino ()
- Pesquisa ()
- Extensão ()
- Administração ()
- Marketing Veterinário ()
- Outra Atividade ()
- (Qual).....

Niterói / RJ //.....

Assinatura do candidato