**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS POR ALUNOS INGRESSANTES NO ATO DA
MATRÍCULA**

Conforme publicado nos EDITAIS (PROCTA) /POSGRAP/UFS N^{os} 01 e 02/2016, os candidatos aprovados no processo seletivo, deverão realizar matrícula nos dias 06/03/2017 ou 07/03/2017. No ato da matrícula, deverão apresentar:

a) Documentos originais e respectivas cópias abaixo listados:

- i. Diploma de graduação plena ou declaração que o diploma está sendo confeccionado.
- ii. Histórico Escolar do curso de graduação.
- iii. Registro Geral (carteira de identidade) ou passaporte para estrangeiros com visto válido.
- iv. CPF (não obrigatório para estrangeiros).
- v. Título de eleitor (para candidatos brasileiros).
- vi. Comprovante de votação da última eleição ou Declaração de quitação eleitoral (para candidatos brasileiros).
- vii. Certidão de nascimento ou casamento.
- viii. Comprovante de residência.
- ix. Prova de quitação como o serviço militar (para candidatos do sexo masculino) (para candidatos brasileiros).
- x. Formulário (ANEXO I) indicativo das preferências do aluno com relação aos orientadores. O documento entra-se disponível em anexo

b) 01 (uma) fotografia 3x4 recente.

ATENÇÃO: É de inteira e exclusiva responsabilidade do candidato a documentação por ele fornecida para a matrícula no Programa, as quais não poderão ser alteradas ou complementadas, em nenhuma hipótese ou a qualquer título. **A documentação fornecida será autenticada no momento da matrícula, com a apresentação dos originais.** A falta de qualquer um dos documentos exigidos implicará no indeferimento da matrícula do candidato.

ANEXO I

O Conselho do PROCTA irá definir o orientador de cada aluno, baseado nas preferencias do aluno indicadas abaixo, sua classificação no exame de seleção, o interesse dos orientadores selecionados e as recomendações da Comissão do Conselho composta para esse fim. Um Breve histórico de cada docente é dado abaixo. Recomenda-se que o aluno acesse o Currículo Lattes de cada orientador potencial, verificando os artigos e dissertações por ele/ela orientadas recentemente para conhecer a linha de pesquisa do orientador.

Formulário indicativo das preferencias do aluno com relação a orientadores.

PROFESSORES DOUTORES OREINTADORES DO PROCTA	Número de vagas	Local de Trabalho	Indicar a ordem de preferencia 1= + preferido, 15= -preferido
Alessandra A. Castro Pagani	2	Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFS, São Cristóvão	
Aline Telles Biasoto Marques	1	Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido.Petrolina, PE	
Elma Regina S. A. Wartha	2	Departamento de Nutrição UFS, São Cristóvão	
Giuliano Elias Pereira	1	Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido.Petrolina, PE	
Luciana Cristina L. A. Santana	3	Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFS, São Cristóvão	
Maria Aparecida Azevedo P. Silva	1	Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFS, São Cristóvão	
Maria Auxiliadora C. de Lima	1	Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido.Petrolina, PE	
Narendra Narain	5	Laboratório de Flavor e Análises Cromatográficas (LAF), UFS, São Cristóvão	
Patricia Beltrão Lessa Constant	2	Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFS, São Cristóvão	
Sérgio Tonetto de Freitas	1	Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido.Petrolina, PE	

Alessandra Almeida Castro Pagani: Possui graduação em Química Industrial pela Universidade Estadual da Paraíba (1996), mestrado em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal da Paraíba (1999) e doutorado em Engenharia de Processos pela Universidade Federal de Campina Grande (2004). Atualmente é professor efetivo Associado I da Universidade Federal de Sergipe. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Engenharia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: Análise de Alimentos, Embalagens para Alimentos e Processamento e Desenvolvimento de Novos Produtos **(Texto informado pelo autor)**

Aline Telles Biasoto Marques: Atualmente é Pesquisadora A da Embrapa Semiárido, Petrolina-PE. Possui graduação em Ciência dos Alimentos pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo - ESALQ/USP (2005). Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos (390h) pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP (2006). Mestrado e Doutorado em Alimentos e Nutrição, área de concentração Consumo e Qualidade de Alimentos, pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: análises químicas e sensoriais de vinhos e suco de uva, análise sensorial, química do sabor (flavor chemistry), cromatografia gasosa associada a olfatosmetria, cromatografia gasosa/ espectrometria de massas, cromatografia líquida de alta eficiência.

Elma Regina Silva de Andrade Wartha: Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (1996), especialização em Nutrição, Saúde Pública e Controle em Qualidade de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (1996), mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (2002) e Doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (2007). Atualmente, é professora Adjunto da Universidade Federal de Sergipe e professora Orientadora dos Programas de Pós-Graduação stricto sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Mestrado) e em Ciência da Propriedade Intelectual (Mestrado). Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos atuando principalmente nos seguintes temas: alimentos, atividade antioxidante, nutrição e antioxidantes.

Giuliano Elias Pereira: É formado em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras ? UFLA (1996), fez Mestrado em Ciências dos Alimentos na mesma Universidade Federal de Lavras (2001), cursou o Diplôme d'Études Approfondies (DEA), na Universidade de Bordeaux 2-França (2002) e Doutorado em Viticultura-Enologia na mesma Universidade de Bordeaux 2 (2005). Desde agosto de 2005, assumiu o cargo de pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, atuando na área de vitivinicultura e enologia tropical. Tem experiência na área de Agronomia, com ênfase em VITICULTURA-ENOLOGIA, atuando principalmente nos seguintes temas: sistema de produção de uvas, técnicas de elaboração de vinhos, determinação de perfis metabólicos em uvas e vinhos, análise sensorial, ressonância magnética nuclear do próton - RMN 1H, cromatografia líquida - HPLC, métodos quimiométricos (PCA e PLS). É professor permanente de Vitivinicultura e Enologia Tropical no curso de Mestrado em Horticultura Irrigada na UNEB-Juazeiro-BA, bem como de Tecnologia de

Bebidas no Mestrado em Ciência dos Alimentos da UFS, em Aracaju-SE. Bolsista de Produtividade Desen. Tec. e Extensão Inovadora 2 do CNPq.

Luciana Cristina Lins de Aquino Santana: Atualmente é Professora Associada Nível II do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA) da Universidade Federal de Sergipe. Doutora em Engenharia Química na área de concentração Desenvolvimento de Processos Biotecnológicos pela Faculdade de Engenharia Química da UNICAMP. Professora permanente do Programa doutorado da Rede Nordeste de Biotecnologia (RENORBIO) da Universidade Federal de Sergipe e do Programa de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PROCTA) da Universidade Federal de Sergipe. Membro titular da Câmara de Assessoramento Técnico e Científico da área de Ciências Agrárias da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação Tecnológica do Estado de Sergipe-FAPITEC/SE. Atualmente desenvolve pesquisas envolvendo os seguintes temas: Potencial antimicrobiano e antioxidante de óleos essenciais, extratos de frutas regionais e exóticas. Desenvolvimento e aplicação em alimentos de coberturas comestíveis incorporadas com compostos bioativos; Microbiologia de Alimentos, Controle de qualidade microbiológica de alimentos; Desenvolvimento e otimização de Processos Biotecnológicos por fermentação submersa e semi-sólida, Aproveitamento de resíduos agroindustriais para geração de enzimas e compostos bioativos de interesse comercial através de processos fermentativos, extração e purificação de biomoléculas.

Maria Aparecida Azevedo Pereira Silva: graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP (1977), Mestrado em Ciência de Alimentos, UNICAMP (1987), PhD em Food Science and Technology - Oregon State University (1992), Oregon, EUA. Professor Titular na área de Análise Sensorial e Controle de Qualidade dos Alimentos, junto ao Departamento de Alimentos e Nutrição, FEA, UNICAMP (2009), aposentado em 05/2010. É atualmente Professor Adjunto I, junto ao Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Realizou cursos e estágio de Aperfeiçoamento em análise sensorial de alimentos na Universidade da Califórnia, Davis (1988) e Pós Doutorado tanto no Institute of Food Research, Reading, Inglaterra (1997) e no Departamento de Experimental Psychology da Universidade de Oxford, Oxford, Inglaterra (2006/2007). Foi Coordenador de área das Engenharias junto à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP, 2006-2010. Atualmente é Coordenador do Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PROCTA) da Universidade Federal de Sergipe (UFS) e membro do Núcleo Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos da UFS. Linhas de pesquisa: análise sensorial de alimentos, psicofísica, consumo e qualidade de alimentos, aroma de alimentos, voláteis odoríferos, cromatografia gasosa associada à olfatométria.). Bolsista Produtividade 1-B do CNPq.

Maria Auxiliadora Coelho de Lima: Possui graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade do Estado da Bahia (1993), mestrado em Agronomia (Fitotecnia) pela Universidade Federal do Ceará (1998) e concluiu o doutorado em Agronomia (Fitotecnia) pela Universidade Federal do Ceará em 2002, com trabalhos de dissertação e tese desenvolvidos na área de Pós-Colheita. É pesquisadora A da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 2001, sendo lotada na Embrapa Semiárido. Atuou na gestão de Pesquisa e Desenvolvimento, tendo ocupado os cargos de Coordenadora da equipe de pesquisadores do Núcleo Temático de Agricultura Irrigada da Embrapa Semiárido de abril de 2006 a dezembro de 2007 e de Chefe

de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa Semiárido, no período de dezembro de 2007 a abril de 2015. É docente permanente dos Programas de Pós-graduação em Agronomia-Produção Vegetal da Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), em Agronomia-Agricultura Tropical da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Publicou 57 artigos em periódicos especializados e vários trabalhos em anais de eventos, na forma de resumos, resumos expandidos e artigos completos. Possui 23 capítulos de livros publicados. Participou do desenvolvimento de 20 produtos tecnológicos. Atualmente participa de 16 projetos de pesquisa, sendo coordenador de dois deles. Atua na área de Agronomia, com ênfase em Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita, desenvolvendo atividades de pesquisa principalmente nos seguintes temas: qualidade, fisiologia da maturação, compostos bioativos de frutas e hortaliças, conservação pós-colheita, armazenamento, amadurecimento, inibidores de etileno, revestimentos e vida útil.

Narendra Narain: Possui Bacharelado em Ciência pela Universidade de Agra (1965), Graduação em Tecnologia Química com Especialização em Tecnologia de Alimentos pela Kanpur University (1968), Mestrado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Bombaim (1970) e Doutorado (Ph D) em Tecnologia em Alimentos pela Universidade de Bombaim (1975). Foi Professor Titular e Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos entre 1981 a 1985 na Universidade Federal da Paraíba. Atualmente é pesquisador nível 1B do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e professor associado da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Coordena o projeto do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia (INCT) de Frutos Tropicais. Coordena o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Coordena o Laboratório de Flavor e Análises Cromatográficas da UFS. Foi Presidente da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) no Biênio de 2013 e 2014. Tem experiência de pesquisa nas áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos tanto de origem vegetal quanto de origem animal, com ênfase em Química, Física, Físico-Química e Bioquímica dos Alimentos e das Matérias Primas Alimentares, atuando principalmente nas linhas de pesquisa: Aspectos Químicos e Bioquímicos de Pós-colheita de Frutas e Vegetais, Química e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal - Leite, Carne e Pescados, Aroma e Flavor em alimentos, Metodologia Analítica usando as Técnicas de Cromatografia Gasosa de Alta Resolução, Cromatografia Líquida de Alta Eficiência, Diversos Detectores inclusive, FID, TCD, DAD, Espectrômetro de massa inclusive Triplo-Quadruplo e Time of Flight (QTOF). Bolsista Produtividade 1-B do CNPq.

Patricia Beltrão Lessa Constant: Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba (1996), mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (1999) e doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (2003). Foi professora efetiva da Universidade Federal do Ceará por 5 anos. Atualmente é professora associada da Universidade Federal de Sergipe. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: corantes naturais, microencapsulação e alimentos funcionais.

Sérgio Tonetto de Freitas: Possui graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, mestrado em Agronomia pela Universidade Federal de Santa Maria, Brasil,

doutorado em Biologia de Plantas pela Universidade da Califórnia, Davis, EUA, e pós-doutorado em Ciência de Plantas pela Universidade da Califórnia, Davis, EUA com área de especialização em Fisiologia Vegetal, Biologia Molecular e Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita. É pesquisador A da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Semiárido.