

## ANEXOS

|                    | <b>página</b>   |
|--------------------|---|
| <b>ANEXOS</b>      |   |
| I                  | ÁREA DE CONCENTRAÇÃO, LINHAS E PROJETOS DE PESQUISA 1 |
| II                 | RELAÇÃO DE DISCIPLINAS E GRADE CURRICULAR 2           |
| <br>               |   |
| <b>ROTEIROS</b>    |   |
| I                  | ROTEIRO DO PROJETO DE PESQUISA 3                      |
| II                 | NORMAS PARA REDAÇÃO DE DISSERTAÇÕES 5                 |
| <br>               |   |
| <b>FORMULÁRIOS</b> |   |
| I                  | MATRICULA EM DISCIPLINA 14                            |
| II                 | MATRICULA EM PESQUISA 15                              |
| III                | AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO(A) ORIENTANDO(A) 16        |
| IV                 | AVALIAÇÃO DAS DISCIPLINAS 18                          |
| V                  | AVALIAÇÃO DO EXAME DE QUALIFICAÇÃO 20                 |
| VI                 | NOMEAÇÃO DE BANCA DE DEFESA 22                        |
| VII                | ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO 23                       |

## ANEXO I

### ÁREA DE CONCENTRAÇÃO, LINHAS E PROJETOS DE PESQUISA

**DENOMINAÇÃO:**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PPGCTA

**ÁREA DE CONCENTRAÇÃO:**

Ciência e Tecnologia de Alimentos

**LINHAS DE PESQUISA (LP):****LP I. Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais**

Caracterização física, química, físico-química e sensorial de matérias primas, produtos alimentícios e seus resíduos agroindustriais. Utilização de resíduos agroindustriais para extração de compostos bioativos e para obtenção de novos produtos. Caracterização de compostos com propriedades funcionais para aplicação em alimentos. Metodologia analítica para determinação de nutrientes, aditivos, ou contaminantes químicos e microbiológicos. Investigações associadas à segurança alimentar. Desenvolvimento e caracterização de ingredientes ou aditivos para a indústria de alimentos e bebidas.

**Projetos temáticos:**

- I.1. Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais; e
- I.2. Estudo da estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios.

**LP II. Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana.**

Processamento de alimentos de origem vegetal, animal, microbiana e de resíduos agroindustriais e suas alterações. Otimização de processos e bioprocessos. Desenvolvimento e caracterização de novos produtos com apelo funcional, nutricional e, ou, tecnológico. Estudo das características sensoriais utilizando métodos afetivos, descritivos e novas metodologias sensoriais. Elaboração de filmes biodegradáveis aditivados com princípios ativos.

**Projetos temáticos:**

- II.1. Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos; e
- II.2. Aplicação de processos térmicos e não-térmicos para obtenção de frutas com alta qualidade.

**ANEXO II****RELAÇÃO DE DISCIPLINAS E GRADE CURRICULAR****DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS NA ÁREA DE CONCENTRAÇÃO**

| <b>Código</b> | <b>Disciplinas</b>                             | <b>Créditos</b> | <b>Carga horária</b> |
|---------------|--|-----------------|----------------------|
| PCTA 7303     | Seminário em Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2               | 30                   |
| PCTA 7331     | Estatística Experimental                       | 2               | 30                   |
| PCTA 7315     | Estágio à docência*                            | 1               | 15                   |

\* Obrigatória para bolsista da CAPES.

**DISCIPLINAS ELETIVAS**

| <b>Código</b> | <b>Disciplinas</b>   | <b>Créditos</b> | <b>Carga horária</b> |
|---------------|--|-----------------|----------------------|
| PCTA7327      | Bioquímica de Alimentos                                    | 3               | 45                   |
| PCTA7324      | Análise de Alimentos                                       | 3               | 45                   |
| PCTA 7334     | Microbiologia de alimentos                                 | 3               | 45                   |
| PCTA 7326     | Análise Sensorial de Alimentos                             | 3               | 45                   |
| PCTA 7336     | Planejamento e otimização de experimentos                  | 2               | 30                   |
| PCTA 7333     | Métodos de Processamento de Alimentos                      | 3               | 45                   |
| PCTA 7332     | Fitoquímicos Bioativos                                     | 3               | 45                   |
| PCTA 7335     | Pigmentos Naturais em Alimentos                            | 3               | 45                   |
| PCTA 7329     | Ciência e Tecnologia de leite e derivados                  | 3               | 45                   |
| PCTA 7330     | Embalagens para Alimentos                                  | 3               | 45                   |
| PCTA 7340     | Processos biotecnológicos                                  | 3               | 45                   |
| PCTA 7337     | Tópicos Avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos I   | 1               | 15                   |
| PCTA 7338     | Tópicos Avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos II  | 2               | 30                   |
| PCTA 7339     | Tópicos Avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos III | 3               | 45                   |
| PCTA7325      | Análise instrumental de alimentos e bebidas                | 3               | 45                   |

## ROTEIRO I

### ROTEIRO DO PROJETO DE PESQUISA

|  |   |
|--|---|
| <b>Título:</b>                           |   |
| <b>Grupo de Pesquisa (CNPq):</b>         |   |
| <b>Linha de Pesquisa (PPGCTA):</b>       |   |
| <b>Projeto de Pesquisa (PPGCTA):</b>     |   |
| <b>Aluno:</b>                            |   |
| <b>Orientador:</b>                       |   |
| <b>Co-orientador:</b><br>(quando houver) | Nome, Titulação (maior nível, Ano), Departamento, Área, CPF, E-mail, indicar se é bolsista do CNPq e o nível) |

**Resumo:** (Máximo 300 palavras)

**Introdução:** (Relevância e justificativa para realização do trabalho - estado de arte) - Máximo 2 páginas)

**Problema de pesquisa e hipótese:** (O problema é a mola propulsora de todo o **trabalho de pesquisa**. Depois de definido e justificado o tema, levanta-se uma questão para ser respondida através de uma **hipótese**, que será confirmada ou negada através do trabalho de **pesquisa**. O **Problema** é criado pelo próprio autor e relacionado ao tema escolhido. O autor, no caso, criará um questionamento para definir a abrangência de sua **pesquisa**. Não há regras para se criar um **Problema**, pode ser expresso em forma de pergunta, ou descrito como uma afirmação.

**Hipótese** é sinônimo de **suposição**. Neste sentido, **Hipótese** é uma afirmação categórica (uma **suposição**), que tende responder ao **Problema** levantado no **tema** escolhido para **pesquisa**. É uma **pré-solução** para o **Problema** levantado. O **trabalho de pesquisa**, então, irá confirmar ou negar a **Hipótese** (ou suposição) levantada.)

**Objetivos geral e específicos:**

**Material e Métodos:** (Incluir delineamento experimental e, também, o local de desenvolvimento da Pesquisa- Máximo 5 páginas)

**Cronograma:** (Especificar mês e ano)

**Orçamento:** (Incluir recursos e infra-estrutura disponível/necessária - opcional)

**Apoio financeiro/ou Institucional** (Que assegure a viabilidade do projeto)

**Relevância e impacto no desenvolvimento científico, tecnológico e socioeconômico:**  
(Máximo 1 parágrafo)

**Referências Bibliográficas:** (De acordo com as Normas da ABNT)

**Data e Assinatura do Orientador:**

**Formatação do texto:** Em papel A4, fonte Arial ou Times New Roman 12 para o corpo do texto, com página configurada em margens esquerda e superior (3,0 cm), direita e inferior (2,0 cm), espaçamento entre linhas (1,5 cm). Paginação do texto ao final da folha à direita.

## **ROTEIRO II**

### **NORMAS PARA REDAÇÃO DAS DISSERTAÇÕES**

#### **Normas gerais**

1. As dissertações constituem o produto final da pesquisa desenvolvida no Curso de Mestrado. Exigem investigações próprias à área de Concentração e as Linhas de Pesquisa e métodos específicos.

2. A dissertação é de responsabilidade do aluno(a) e da Comissão Orientadora. À Banca Examinadora competirá determinar e/ou sugerir alterações na forma, na linguagem e no conteúdo.

#### **Estrutura**

A dissertação deverá ser composta de:

- (i) capa,
- (ii) páginas pré-textuais,
- (iii) informações textuais - corpo da Dissertação propriamente dito, e
- (iv) anexo (páginas pós-textuais).

Apresenta-se abaixo o modelo a ser seguido:

**CAPA**



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS



**TÍTULO DA DISSERTAÇÃO**  
NOME COMPLETO DO/A ALUNO/A

Recife, PE  
ANO

---

**PÁGINAS PRÉ-TEXTUAIS**

**CAPA INTERNA**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS

NOME COMPLETO DO/A ALUNO/A

**TÍTULO DA DISSERTAÇÃO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do Título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientador:  
Co-orientador: (quando houver)

Recife, PE  
ANO

**VERSO DA CONTRA CAPA**

Ficha catalográfica (elaborada pela biblioteca da UFRPE)

**FOLHA DE APROVAÇÃO**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS

**TÍTULO DA DISSERTAÇÃO**

**Por** (nome completo da/o aluna/o)

Esta dissertação foi defendida para obtenção do título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos e aprovada em \_\_/\_\_/\_\_ pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimento em sua forma final.

Banca Examinadora:

---

Prof(a) Dr(a). Nome completo  
Orientador (Presidente da banca)

---

Prof(a) Dr(a). Nome completo  
IES de origem

Prof(a) Dr(a). Nome completo  
IES de origem



## RESUMO DA BIOGRAFIA DO DISCENTE (OPCIONAL)

## DEDICATÓRIA (OPCIONAL)

## AGRADECIMENTOS (OPCIONAL)

## EPIÍGRAFE (OPCIONAL)

### RESUMO

O resumo é a síntese dos pontos relevantes da dissertação, em linguagem clara, concisa e direta. Deve conter informações e fornecer elementos importantes que possibilite ao leitor decidir sobre a consulta do texto completo.

Deve estar localizado em uma única folha, limitar-se a um único parágrafo com no máximo 300 a 350 palavras.

Deve ser redigido na terceira pessoa do singular e empregar o verbo na voz ativa.

O resumo deve conter os seguintes itens essenciais:

- a) relevância e justificativa do trabalho;
- b) expor os objetivos;
- c) descrever a metodologia;
- d) apresentar os resultados;
- e) conclusão.

#### **Palavras-chave:**

Deve estar logo abaixo do resumo.

Deve ter um mínimo de 3 (três) e um máximo de 5 (cinco) palavras-chave (não deve repetir palavras do título da dissertação).

### TÍTULO DA DISSERTAÇÃO EM INGLÊS

**Abstract:** É a tradução do resumo para a língua inglesa, com a finalidade de facilitar a divulgação do trabalho em nível internacional.

**Key Words:** Logo abaixo do “abstract”, mínimo de 03 (três) e máximo de 05 (cinco) palavras-chave (não deve repetir palavras do título da dissertação). É a tradução das palavras-chave

## **LISTAS**

---

Devem ser elaboradas de acordo com as normas da ABNT atualizadas, a ordem apresentada no texto, com cada item designado por seu título específico, acompanhado do respectivo número de página exceto para os casos de listas de abreviaturas, siglas e símbolos.

### **Listas de Figuras:**

Relacionar os títulos das figuras, segundo a ordem em que aparecem no texto, seguido do respectivo número da página em que se encontra. São consideradas figuras os desenhos, esquemas, fluxogramas, fotografias, gráfico, mapas, organogramas, plantas, quadros, imagem que acompanha um texto, entre outros.

### **Listas de Tabelas:**

Relacionar os títulos das tabelas, segundo a ordem em que aparecem no texto, seguido do respectivo número da página em que se encontra.

### **Listas de abreviaturas, siglas e símbolos (opcional):**

É a relação alfabética das abreviaturas e siglas utilizadas na publicação, seguidas das palavras a que correspondem, escritas por extenso. Não devem figurar abreviaturas e siglas comuns, como centímetro, milímetro, *et al.* etc.

## **SUMÁRIO**

Deve relacionar os capítulos e suas subdivisões, exatamente como aparecem no corpo principal do manuscrito, indicando as respectivas páginas. Não deve constar do sumário a indicação das partes pré-textuais (Dedicatória; agradecimento; Resumo; Listas, etc). O sumário, último elemento pré-textual, deve incluir apenas as partes do trabalho que lhe sucedem.

Os apêndices e anexos, se existirem, devem ter as suas folhas numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar seguimento a do texto principal, e relacionados no sumário.

A palavra “SUMÁRIO” deve ser centralizada no alto da página, redigida com letras maiúsculas e em negrito.

Os títulos dos capítulos devem ser em letra maiúscula e os das subdivisões em letra minúscula, exceto a inicial da primeira palavra. Recomenda-se uma linha de pontos para interligar a última palavra de cada capítulo ao número da página.

Todas as folhas do trabalho, a partir da folha de rosto, devem ser contadas sequencialmente, mas não numeradas. A numeração é colocada a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha.

**Paginação do pré-texto:** A página de rosto não deve ser numerada. As outras páginas do pré-texto devem ser numeradas, sequencialmente, com algarismos romanos (representados por letras maiúsculas), e centrado na parte inferior da folha. Como a página de rosto não recebe numeração, a página seguinte à de rosto será numerada com II, a seguinte com III, a outra com IV e assim por diante.

## ***INFORMAÇÕES TEXTUAIS***

---

O texto é a parte do trabalho em que o autor apresenta e desenvolve o assunto objeto da sua pesquisa. Ele é dividido em capítulos ou seções e subseções de acordo com a necessidade. Cada seção primária deve iniciar em folha própria. A estrutura da parte textual da dissertação é constituída das seguintes partes fundamentais: Introdução, Hipótese, Objetivos, Revisão da literatura, Material e métodos, Resultados e discussão, Conclusão, e Referências bibliográficas. Alternativamente será possível a apresentação de resultados na forma de artigo científico, principalmente se este já tiver sido publicado. Neste caso, este deverá seguir o formato da dissertação de forma a padronizar o estilo.

### **INTRODUÇÃO**

Parte em que o autor apresenta seu trabalho como um todo de forma sucinta e objetiva (1 ou 2 páginas). Deve fornecer informações sobre a natureza e importância do tema e apresentar justificativa do trabalho (o porquê da investigação científica). A palavra “INTRODUÇÃO” deve ser grafada em letras maiúsculas e em negrito, e justificada a esquerda.

### **PROBLEMA DE PESQUISA E HIPÓTESE**

O problema é a mola propulsora de todo o **trabalho de pesquisa**. Depois de definido e justificado o tema, levanta-se uma questão para ser respondida através de uma **hipótese**, que será confirmada ou negada através do trabalho de **pesquisa**. O **Problema** é criado pelo próprio autor e relacionado ao tema escolhido. O autor, no caso, criará um questionamento para definir a

abrangência de sua **pesquisa**. Não há regras para se criar um **Problema**, pode ser expresso em forma de pergunta, ou descrito como uma afirmação.

**Hipótese** é sinônimo de **suposição**. Neste sentido, **Hipótese** é uma afirmação categórica (uma **suposição**), que tende responder ao **Problema** levantado no **tema** escolhido para **pesquisa**. É uma **pré-solução** para o **Problema** levantado. O **trabalho de pesquisa**, então, irá confirmar ou negar a **Hipótese** (ou suposição) levantada.

## **OBJETIVOS**

Incluir objetivo geral e os objetivos específicos. Pode colocar estes últimos na forma de itens.

## **REVISÃO DA LITERATURA**

É o levantamento da literatura correspondente ao assunto já publicado na área e que serve de base para a investigação do trabalho proposto. Deve referir, sempre que possível, somente aos assuntos realmente importantes para a Dissertação. As referências bibliográficas utilizadas devem ser recentes, recomenda-se que 80% das referências sejam dos últimos 5 anos. A ‘Revisão da Literatura’ pode constituir um corpo único ou ser subdividida, caso o assunto tratado assim o exija. No caso de optar em subdividir, os subtítulos devem ser grafados em letras minúsculas, exceto a primeira letra da primeira palavra, e justificado a esquerda. Independentemente da existência ou não de subdivisões a ordem cronológica dos fatos deve ser obedecida. A palavra “REVISÃO DE LITERATURA” deve ser grafada em letras maiúsculas e em negrito, e justificada a esquerda.

## **MATERIAL E METODOS**

O item material e métodos deve descrever a amostra e como ela foi obtida. Também devem ser apresentados os materiais (reagentes, padrões, solventes) com os devidos detalhes. Os procedimentos para a realização dos experimentos devem estar bem claros. A metodologia utilizada deve ser descrita com precisão para que o leitor possa compreender e interpretar os resultados assim como para permitir a reprodução do estudo ou a utilização do mesmo método por parte de outros pesquisadores. As marcas comerciais de equipamentos e materiais em geral, quando for o caso, devem ser incluídas e podem aparecer no texto entre parênteses (seguindo da cidade e país). Os métodos analíticos mais comuns a exemplo de pH; acidez etc não precisam ser detalhados, basta referenciar. Entretanto, outros métodos devem ser descritos com mais detalhes, de forma clara e precisa de modo a permitir sua reprodução por outros pesquisadores. A metodologia deve ser bem explicativa, mais detalhada do que quando vai se enviar o artigo. O

delineamento experimental deve ser apresentado, assim como as ferramentas utilizadas para a análise estatística dos resultados.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados e discussão do artigo devem ser redigidos de forma clara e objetiva. Os resultados podem ser apresentados em tabelas, figuras etc. Porém, um mesmo resultado não pode ser apresentado em mais de uma forma, ou seja, em tabela e também em figura (por exemplo). Na discussão dos resultados deve-se relacionar causas e efeitos; correlacionar princípios básicos e generalizações, a partir de experimentos estabelecidos; elucidar exceções, contradições, modificações, teorias e princípios relativos ao trabalho em questão; indicar as aplicações teóricas ou práticas dos resultados obtidos, assim como suas limitações; sugerir novas pesquisas, tendo em vista a experiência adquirida no desenvolvimento do trabalho e visando a continuidade da pesquisa.

### **CONCLUSÃO**

Deve ser apresentada de maneira lógica, clara e concisa, respondendo a cada objetivo específico e fundamentada nos resultados e discussão abordadas. Deve-se utilizar sempre o termo no singular e no presente, mesmo que sejam apresentadas várias conclusões, pois se trata da conclusão do trabalho.

### ***FORMATO ALTERNATIVO – EM ARTIGOS***

---

De forma alternativa, a dissertação pode ser redigida na forma de um ou mais artigos, devendo ser apresentada toda a dissertação no formato padronizado do PPGCTA. Os artigos devem ser apresentados em resultados.

Caso a dissertação tenha os resultados apresentados em mais de um artigo, se faz necessário constar um item de ‘conclusão geral/Considerações finais’, que deve ser constituído das conclusões dos artigos, porém de forma concisa.

Apenas uma lista de referências deve ser apresentada no final

### ***INFORMAÇÕES PÓS-TEXTUAIS (pós-texto)***

---

As informações adicionadas após o texto são de caráter opcional e devem seguir a ordem estabelecida:

**Apêndice** (opcional) – consta de material elaborado pelo próprio autor e empregado no desenvolvimento da dissertação, a exemplo de questionários, fichas etc.

**Anexos** (opcional) – refere-se ao material que foi utilizado pelo autor para desenvolver o trabalho, mas não é de sua autoria.

## ***OUTRAS INFORMACOES RELEVANTES***

---

Toda a dissertação deve ser escrita em papel A4, com:

**Fonte** Arial ou Times New Roman tamanho 12

**Margem:** esquerda –2,5 cm; e acima/abaixo/direita – 2,0cm.

**Espaços entre linhas e parágrafos:** 1,5 cm

**Espaços acima e abaixo dos títulos e subtítulos:** 1,5 cm



**Títulos:** letras maiúsculas e em negrito justificado a esquerda

**Subtítulos:** letras minúsculas, apenas a primeira letra maiúscula –negrito (os subtítulos devem ser de até dois níveis. Ex: 2; 2.1), justificado a esquerda.

As palavras “**Tabela**”; “**Figura**”; que precedem ao título das tabelas e das figuras devem ser grafadas em negrito.

### **Tabelas e figuras**

**As tabelas e figuras** terão numeração consecutiva em algarismos arábicos precedidos da palavra “**Tabela**” ou “**Figura**” e devem ser construídas de acordo com as “Normas da ABNT”. O título da tabela e da figura deve ser colocado na parte superior desta, em letras minúsculas, precedido de um ponto. As tabelas e figuras intercaladas no texto devem estar localizadas na altura em que são citadas pela primeira vez. Devem ser alinhadas nas margens laterais do texto. As tabelas devem ser fechadas no alto e embaixo, e abertas lateralmente, sem linhas horizontais internas. Toda tabela e figura deve ter significado próprio de maneira a dispensar, quando isolada, consultas ao texto. Deve-se fazer uso de notas e chamadas colocadas no rodapé da tabela e de legendas da figura quando a matéria contida na mesma exigir esclarecimentos. No título da tabela ou da figura não colocar ponto final. Tabelas que ocupam mais de uma página obedecem a seguinte norma: não deve ser delimitada na sua parte inferior, a não ser na última página; o título e cabeçalho devem ser repetidos em todas as páginas; e devem ser identificados com a palavra continuação, exceto a última que deve conter a palavra conclusão. As palavras continuação e conclusão devem ser escritas com caracteres minúsculos, acima do cabeçalho, alinhadas no canto direito deste.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|                                |
|--------------------------------|
| <b>FORMULARIO I</b>            |
| <b>MATRÍCULA EM DISCIPLINA</b> |



\_\_\_\_\_ ,  
 Aluno/a regular do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no Curso de MESTRADO vem requerer matrícula no \_\_\_\_\_ semestre de \_\_\_\_\_ nas disciplinas abaixo relacionadas:

| Disciplina | Nº<br>Créditos | Carga<br>Horária |
|------------|----------------|------------------|
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |
|            |                |                  |

Recife, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Aluno/a**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Orientador**

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|                              |
|------------------------------|
| <b>FORMULARIO II</b>         |
| <b>MATRÍCULA EM PESQUISA</b> |

Eu, \_\_\_\_\_, aluno(a) regular do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no Curso de MESTRADO venho requerer matrícula em Pesquisa no \_\_\_\_\_ semestre de \_\_\_\_\_.

**ACOMPANHAMENTO DO PROJETO DE PESQUISA**

**1. ASSINALE A FASE DE EXECUÇÃO DA DISSERTAÇÃO:**

- ( ) Coleta dos dados
- ( ) Processamento dos dados
- ( ) Análise dos dados/Discussão dos dados
- ( ) Conclusão
- ( ) Redação final
- ( ) Entrega da versão final

**2. TÍTULO DA PESQUISA**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PREVISÃO DE TITULAÇÃO (MÊS/ANO): \_\_\_\_\_

BOLSISTA: Não ( ) Sim ( ). Agência Financiadora: \_\_\_\_\_ Período: \_\_\_\_\_



**3. ORIENTADOR(A):** \_\_\_\_\_

Recife, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Orientador(a)**

\_\_\_\_\_  
**Aluno(a)**



|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|  |
|--|
| <b>FORMULARIO III</b>                              |
| <b>AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO(A) ORIENTANDO(A)</b> |

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) ALUNO(A)

|                                   |                 |                |
|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Nome:</b>                      |                 | <b>CPF:</b>    |
| <b>Endereço para Comunicação:</b> | <b>Cidade:</b>  | <b>CEP:</b>    |
| <b>Telefone Fixo:</b>             | <b>Celular:</b> | <b>E-MAIL:</b> |

### 2. DISCIPLINAS CURSADAS NO SEMESTRE ANTERIOR

| Disciplinas | Créditos | Nota |
|-------------|----------|------|
|             |          |      |
|             |          |      |
|             |          |      |
|             |          |      |
|             |          |      |

### 3. DISCIPLINAS A SEREM CURSADAS NO SEMESTRE

| Disciplinas | Créditos |
|-------------|----------|
|             |          |
|             |          |
|             |          |
|             |          |

### 4. DESEMPENHO DO(A) ALUNO(A) NO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

O Projeto de Dissertação foi ou está sendo elaborado dentro do prazo previsto?

( ) Sim      ( ) Não. A previsão de defesa é: \_\_\_\_\_

O Projeto de Dissertação foi submetido à apreciação de algum órgão financiador?

( ) Não      ( ) Sim. Qual? \_\_\_\_\_

O Projeto tem financiamento de alguma Agência de Fomento?

( ) Não ( ) Sim. Qual? \_\_\_\_\_

O Orientador (vem acompanhando o desenvolvimento do projeto do aluno?)

( ) Não ( ) Sim

Foi apresentado algum resumo em Evento Científico?

( ) Não ( ) Sim. Quantos? \_\_\_\_\_( anexar cópia do certificado)

Algum artigo foi publicado ou submetido para publicação em Periódico científico?

( ) Não ( ) Sim. Qual periódicos? anexar 1ª página) \_\_\_\_\_

Seu orientando vem desenvolvendo as atividades dentro da sua expectativa e cumprindo todas as exigências do programa?

( ) Não. (comentar no parecer final) ( ) Sim

Parecer Final:

---



---

---

Recife, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do orientador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do orientando

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>FORMULARIO IV</b>             |
| <b>AVALIAÇÃO DAS DISCIPLINAS</b> |

**DATA:**    /    /

**DISCIPLINA:** \_\_\_\_\_ **CÓDIGO:** \_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO:** Procure responder às perguntas com sinceridade e imparcialidade. O questionário tem por objetivo buscar informações que possibilitem uma avaliação objetiva das disciplinas do curso, com vistas ao constante aprimoramento das atividades do PPGCTA. Para cada item, avalie somente os itens efetivamente utilizados na disciplina.

Responda às questões abaixo utilizando os valores numéricos da seguinte convenção:

|                  |                    |                |
|------------------|--------------------|----------------|
| <b>1 - Fraco</b> | <b>2 - Regular</b> | <b>3 - Bom</b> |
|------------------|--------------------|----------------|

**COM RELAÇÃO AO APROVEITAMENTO**

1. Como você considera sua base anterior para acompanhar a disciplina (    )
2. Sua expectativa de aprendizado foi atingida, em qual nível? (    )
3. Sua dedicação à disciplina, extra classe, pode ser classificada como (    )
4. Com relação ao conteúdo da disciplina, a compatibilidade entre programas efetivamente desenvolvido e a sua expectativa com base na ementa, pode ser qualificada como (    )

Se você avaliou algum dos itens como regular a fraco, indique uma sugestão de melhoria:

---



---



---

**COM RELAÇÃO ÀS CONDIÇÕES AMBIENTAIS**(Avalie somente os itens efetivamente utilizados na disciplina)

- 5 – Classifique as condições de:
- Sala de aula (    )
  - Laboratórios (    )
  - Pessoal de apoio (laboratorista, etc.) (    )
  - Números de alunos da disciplina (    )

Se você avaliou algum dos itens como regular a fraco, indique uma sugestão de melhoria:

---



---



---

## COM RELAÇÃO A AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

6 – Qualifique o nível dos métodos de avaliação ( )

## COM RELAÇÃO AOS PROFESSORES E MÉTODOS DE ENSINO:

7 – Qualifique a bibliografia adotada para o desenvolvimento da disciplina, quanto a:

Adequação ( )                      Atualização ( )

8 – Avalie a didática do(s) professor(es):

| Item   | Professor 1 | Professor 2 | Professor 3 |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Domínio do conteúdo                          |             |             |             |
| Segurança                                    |             |             |             |
| Clareza                                      |             |             |             |
| Utilização de recursos audiovisuais e outros |             |             |             |
| Objetividade                                 |             |             |             |
| Preocupação pelo aprendizado                 |             |             |             |

9- Avalie o estímulo, dado pelo professor para perguntas, sugestões e comentários nas aulas:

Perguntas ( )                      Sugestões ( )                      Comentários ( )

10 – Avalie a receptividade e disponibilidade do(s) professor(es) no acompanhamento dos trabalhos práticos e solicitações extra classe para perguntas, sugestões e comentários.

| Item            | Professor 1 | Professor 2 | Professor 3 |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|
| Receptividade   |             |             |             |
| Disponibilidade |             |             |             |

## QUESTÕES DE CARÁTER GERAL:

*Nas questões seguintes marque com X a opção escolhida:*

11 – Em relação ao tempo de dedicação formal para a disciplina, o número de créditos é:

- ( ) Deficiente
- ( ) Excessivo
- ( ) Ligeiramente deficiente
- ( ) Ligeiramente exagerado
- ( ) Adequado



12 – Considerando sua apreciação GERAL da disciplina, você classificaria como:

- ( ) Excelente
- ( ) Boa
- ( ) Regular
- ( ) Fraca
- ( ) Péssima

13 – Outros comentários, justificativas, sugestões referentes a outros tópicos que seriam importantes para a avaliação e não foram devidamente contemplados neste questionário.

---

---

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|   |
|---|
| <b>FORMULARIO V</b>                       |
| <b>AVALIAÇÃO DO EXAME DE QUALIFICAÇÃO</b> |

**Mestrando:** \_\_\_\_\_

**Orientador(a):** \_\_\_\_\_

**Data de realização:** \_\_\_\_\_

| Parâmetros de avaliação   | Sim | Não | Em parte | Nota (0 – 10) |
|---|-----|-----|----------|---------------|
| O projeto encontra-se devidamente formatado segundo as normas internas do PGCTA   |     |     |          |               |
| <b>Título:</b> adequado, expressa com clareza a proposta do estudo.   |     |     |          |               |
| <b>Resumo:</b> linguagem clara, concisa, objetiva; contém objetivo do estudo, metodologia, e resultados esperados.                                      |     |     |          |               |
| <b>Redação do projeto:</b> linguagem clara, dentro das normas gramaticais, sequência lógica, fundamentação teórica e citações bibliográficas adequadas. |     |     |          |               |
| <b>Objetivos:</b> claros e congruentes com o problema do estudo   |     |     |          |               |
| <b>Hipótese:</b> redigida de forma adequada.  |     |     |          |               |
| <b>Material e Métodos:</b> descrição da amostra, ensaios e métodos de forma que possam ser reproduzidos.  |     |     |          |               |
| <b>Referências:</b> adequadas, atualizadas (80% dos últimos 5 anos) e pertinentes ao estudo.  |     |     |          |               |
| <b>Relevância/contribuição científica</b> do estudo para a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.   |     |     |          |               |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>Apresentação oral (defesa):</b>  |  |  |  |  |
| Habilidade e clareza na apresentação  |  |  |  |  |
| Domínio do tema e demonstração de conhecimento dos fundamentos científicos e metodológico e viabilidade do projeto. |  |  |  |  |
| Apresentação oral e arguição demonstram amplo domínio e conhecimento do mestrando                                   |  |  |  |  |
| <b>Soma das notas</b>   |  |  |  |  |
| <b>Média (soma das notas/ 12)</b>   |  |  |  |  |

**RESULTADO FINAL:**



**Aprovado ( )** – média dos itens avaliados for igual ou superior a 9

**Aprovado sob condição ( )** média dos itens avaliados  $> 7$  e  $< 9$  – mestrando(a) tem 30 dias para proceder às correções

**Reprovado ( )** - média dos itens avaliados menor que 7

---

Assinatura do examinador(a)

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>FORMULARIO VI</b>                 |
| <b>NOMEAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA</b> |

À Coordenação do PPGCTA,

Por estar plenamente de acordo com o trabalho de dissertação desenvolvido pelo(a) discente sob  
 minha orientação e/ou coorientação do(a)



\_\_\_\_\_ intitulada \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
 sugiro a data de \_\_\_\_\_ e os seguintes membros docentes/pesquisador para comporem a Banca examinadora, a saber:

| <b>Membro</b>         | <b>Nome</b> | <b>Instituição</b> | <b>Endereço cv Lattes</b> |
|-----------------------|-------------|--------------------|---------------------------|
| 1 interno(presidente) |             |                    |                           |
| 2 interno             |             |                    |                           |
| 3 externo             |             |                    |                           |
| 4 suplente interno    |             |                    |                           |
| 5 suplente externo    |             |                    |                           |

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
 Prof.(a) Orientador(a)

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO<br>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO<br><b>PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> |  |
|---|--|---|

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>FORMULARIO VII</b>               |
| <b>ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO</b> |

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ horas, realizou-se no Departamento de Ciências do Consumo, a Defesa Pública de Dissertação intitulada: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,do(a)  
 Mestrando (a) \_\_\_\_\_, sob  
 orientação \_\_\_\_\_ do(a) \_\_\_\_\_ professor(a)

\_\_\_\_\_,  
 respectivamente, de acordo com as Normas Gerais dos Cursos de Pós-Graduação da Universidade Federal Rural de Pernambuco e complementadas pelas Normas Internas do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos aprovadas pelo Colegiado de Coordenação Didática do Programa.

A banca examinadora foi composta pelos professores:

\_\_\_\_\_(Presidente)  
 \_\_\_\_\_(Membro Externo)  
 \_\_\_\_\_(Membro Interno ou Externo)

Após a apresentação da Dissertação e efetuadas as argüição, o(a) aluno(a) recebeu da comissão examinadora os seguintes conceitos: A – aprovado, B –aprovado com restrição ou R-reprovado, considerando-se aprovada a Dissertação quando o conceito Afor atribuído pela maioria dos examinadores.

| <b>Membro</b> | <b>Conceito</b> |
|---------------|-----------------|
| Presidente    |                 |
| Membro 1      |                 |
| Membro 2      |                 |

De acordo com os conceitos atribuídos, o aluno(a) foi considerado \_\_\_\_\_, devendo, para obtenção do título de mestre, proceder às correções necessárias e entregar a versão final da Dissertação (1 (um) exemplar impresso e 1 (um) exemplar digitalizado) no prazo máximo de 90 (sessenta) dias.

Conferem o presente documento, que não apresenta rasuras nem emendas às seguintes pessoas:

Secretária: \_\_\_\_\_



Aluno:

\_\_\_\_\_

Presidente: \_\_\_\_\_

Membro Externo: \_\_\_\_\_

Membro Externo ou Interno: \_\_\_\_\_

Recife, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_