



RETIFICAÇÃO Nº 01

EDITAL Nº 28/2025

O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, no uso de suas atribuições legais, resolve RETIFICAR o Edital nº 28/2025, nos itens a seguir descritos, mantendo inalterados os demais itens do referido Edital.

No item: 3.1

Onde lê-se:

3.1. São ofertadas 10 (dez) vagas, conforme quadro descritivo abaixo:

Linha (sublinha) de Pesquisa	Vagas Ampla Concorrência	Vagas Reservadas às pessoas negras	Vagas Suplementares-Indígenas*	Vagas Suplementares-Pessoas com deficiência*
Análises físico-químicas e propriedades bioativas de alimentos e matérias-primas regionais.	1			
Biopigmentos na formulação de matriz alimentícias.	1			
Aditivos e ingredientes obtidos de fonte vegetal.	1			
Inovações no desenvolvimento de produtos lácteos e análogos.	1			
Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais.	1		1	1
Bioprodução de ingredientes funcionais.	1			
Polímeros, coloides e géis de interesse alimentar.	1			
Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas.	1			
Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos.	1			
TOTAL	10			

Leia-se:

3.1. São ofertadas 10 (dez) vagas, conforme quadro descritivo abaixo:

Linha (sublinha) de Pesquisa	Vagas Ampla Concorrência	Vagas Reservadas às pessoas negras	Vagas Suplementares-Indígenas*	Vagas Suplementares-Pessoas com deficiência*
Aditivos e ingredientes obtidos de fonte vegetal.	1			
Análises físico-químicas e propriedades bioativas de alimentos e matérias-primas regionais.	1			
Biopigmentos na formulação de matrizes alimentícias.	1			
Bioprodução de ingredientes funcionais.	1			
Inovações no desenvolvimento de produtos lácteos e análogos.	1	1	1	1
Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais.	1			
Polímeros, coloides e géis de interesse alimentar.	1			
Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos.	1			
Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas.	1			
TOTAL	10			

No item: Anexo II - Relação de docentes por sublinha de pesquisa

Onde lê-se:

ANEXO II
RELAÇÃO DE DOCENTES POR SUBLINHA DE PESQUISA

Professor orientador	Sublinha de Pesquisa
Gustavo Molina	Bioprocessos para a obtenção de ingredientes alimentícios
Guilherme Carneiro	Incorporação de bioativos em nanocarreadores lipídicos com aplicação em produtos funcionais
Franciele Maria Pelissari	Inovações em embalagens para alimentos
Harriman Aley Morais	Análises físico-químicas e qualidade de alimentos e matérias- primas alimentares
Joyce Maria Gomes da Costa	Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais
João Vinícius Wirbitzki da Silveira	Síntese, modificação e caracterização de biopolímeros em alimentos

Vivian Machado Benassi	Produção de enzimas e uso na formulação de alimentos
Cíntia Lacerda Ramos	Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas
Monalisa Pereira Dutra Andrade	Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos

Leia-se:

ANEXO II
RELAÇÃO DE DOCENTES POR SUBLINHA DE PESQUISA

Professor orientador	Sublinha de Pesquisa
Tatiana Nunes Amaral	Aditivos e ingredientes obtidos de fonte vegetal.
Harriman Aley Moraes	Análises físico-químicas e propriedades bioativas de alimentos e matérias- primas regionais.
Vivian Machado Benassi	Biopigmentos na formulação de matrizes alimentícias.
Gustavo Molina	Bioprodução de ingredientes funcionais.
Larissa de Oliveira Ferreira Rocha	Inovações no desenvolvimento de produtos lácteos e análogos.
Joyce Maria Wirbitzki da Silveira	Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais.
Vivian Machado Benassi	Produção de enzimas e uso na formulação de alimentos
Monalisa Pereira Dutra Andrade	Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos.
Cíntia Lacerda Ramos	Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas.

Diamantina, 08 de abril de 2025.

*Prof. ^aMonalisa Pereira Dutra Andrade
Coordenador(a) do Programa de Pós- graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos*



Documento assinado eletronicamente por **Monalisa Pereira Dutra Andrade**, Coordenador(a), em 08/04/2025, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1728084** e o código CRC **9C7D5726**.

