



## RETIFICAÇÃO Nº 01

### EDITAL Nº 06/2026

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 06/2026, nos itens a seguir descritos, mantendo inalterados os demais itens do referido Edital.

#### No item: 3.1

Onde lê-se:

**3.1.** São ofertadas 12 (doze) vagas, conforme quadro descritivo abaixo:

Linha (sublinha) de Pesquisa	Orientador responsável	Vagas Ampla Concorrência	Vagas Reservadas às pessoas pretas/pardas	Vaga Suplementar Indígena*	Vaga Suplementar Pessoas com deficiência*
Análises físico-químicas e propriedades bioativas de alimentos e matérias-primas regionais.	Harriman Aley Morais	1			
Bioprodução de ingredientes funcionais para a indústria de alimentos.	Gustavo Molina	1			
Aditivos e ingredientes obtidos de fonte vegetal.	Tatiana Nunes Amaral	1			
Inovações no desenvolvimento de produtos lácteos e análogos.	Larissa de Oliveira Ferreira Rocha	1			
Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais.	Joyce Maria Gomes da Costa	1		2	1
Inovações em embalagens para alimentos.	Franciele Maria Pelissari Molina	1			1
Polímeros, coloides e géis de interesse alimentar.	João Vinícios Wirbitzki da Silveira	1			

Produção de enzimas a partir de fungos filamentosos para produção de matrizes alimentícias.	Vívian Machado Benassi	1			
Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos.	Monalisa Pereira Dutra Andrade	1			
Tecnologia de impressão 3D para produtos plant-based.	Marcio Schmiele	1			
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>			

Leia-se:

**3.1.** São ofertadas 12 (doze) vagas, conforme quadro descritivo abaixo:

Linha (sublinha) de Pesquisa	Orientador responsável	Vagas Amplia Concorrência	Vagas Reservadas às pessoas pretas/pardas	Vaga Suplementar Indígena*	Vaga Suplementar Pessoas com deficiência*
Análises físico-químicas e propriedades bioativas de alimentos e matérias-primas regionais.	Harriman Aley Morais				
Bio-produção de ingredientes funcionais para a indústria de alimentos.	Gustavo Molina				
Aditivos e ingredientes obtidos de fonte vegetal.	Tatiana Nunes Amaral				
Inovações no desenvolvimento de produtos lácteos e análogos.	Larissa de Oliveira Ferreira Rocha				
Nano, microencapsulação e secagem de produtos funcionais.	Joyce Maria Gomes da Costa	10	2	1	1
Inovações em embalagens para alimentos.	Franciele Maria Pelissari Molina				
Inovação e tecnologia em alimentos de origem vegetal	Nathália de Andrade Neves				
Polímeros, coloides e géis de interesse alimentar.	João Vinícius Wirbitzki da Silveira				
Produção de enzimas a partir de fungos filamentosos para produção de matrizes alimentícias.	Vívian Machado Benassi				

Processamento e qualidade de carne e produtos cárneos.	Monalisa Pereira Dutra Andrade			
Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas	Cintia Lacerda Ramos			
Tecnologia de impressão 3D para produtos plant-based.	Marcio Schmiele			
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>		

Diamantina, 16 de setembro de 2025.

*Prof. <sup>a</sup>Monalisa 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 16/09/2025, às 16:20, 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](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1882308** e o código CRC **17C25041**.

---

Endereço: Rodovia MGT 367 – Km 583 nº 5000 – Alto da Jacuba – 39.100-000 Diamantina/MG  
Telefone: (38) 3532-1200 E-mail: selecaoprppg@ufvjm.edu.br sec.pos@ufvjm.edu.br