

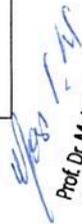


EDITAL 03/2019 - PPGAN/UFPI

RESULTADO DOS RECURSOS REFERENTES AO RESULTADO DA PROVA ESCRITA

A Coordenação do Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição, no uso de suas atribuições legais, torna público o resultado dos recursos interpostos referentes resultado da prova escrita do Edital nº 03/2019 – PPGAN/UFPI:

CÓDIGO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA
PPGAN338	INDEFERIDO	Foi realizada a revisão da prova escrita e o candidato manteve a mesma pontuação.
PPGAN315	INDEFERIDO	Não está previsto no Edital 03/2019 - PPGAN/UFPI regras de aproximação decimal.
PPGAN451	INDEFERIDO	Não está previsto no Edital 03/2019 - PPGAN/UFPI regras de aproximação decimal.
PPGAN365	INDEFERIDO	Referente aos argumentos 01, 02, 03 e 04: esta solicitação está fora de prazo, conforme Edital 03/2019 - PPGAN/UFPI. Referente à revisão de pontuação, contando que a prova continha questões com alternativas verdadeiras ou falsas e questões de associação,


Prof. Dr. Moisés Tolentino Bento da Silva
Subcoordenador do PPGAN - UFPI
SIAPE: 2457259



PPGAN

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

		existe a possibilidade de haver esse perfil de nota.
PPGAN748	INDEFERIDO	<p>Referente à questão 08, o item em análise corresponde a uma abordagem interdisciplinar de conhecimentos de bioquímica e microbiologia, com aplicação em alimentos, no caso, suco de frutas. Os conhecimentos de microbiologia dos alimentos, necessário para análise e interpretação da "alternativa I" da questão 8, estão presentes em duas referências recomendadas no edital n° 03/2019 - PPGAN/UFPI:</p> <p>- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>- JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Artmed, 2005.</p> <p>Os conhecimentos de bioquímica dos alimentos, necessários para análise e interpretação das "alternativas II e III" da questão 8, estão presentes em uma das referências recomendadas no 1° aditivo do edital n°</p>

V. B. M. K. S. D.
Prof. Dr. Moisés Tolentino Benito da Silva
Subcoordenador do PPGAN - UFPI
SIAPE: 2457259

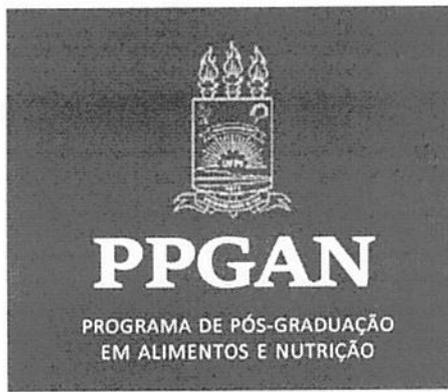


PPGAN

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

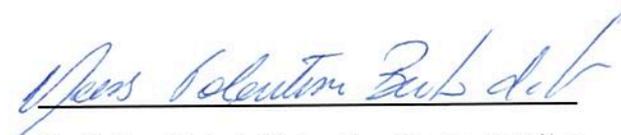
		<p>03/2019 - PPGAN/UFPI:</p> <ul style="list-style-type: none">- DAMODARAN, S.;PARKIN, K.L.;FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4. ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. <p>Ao indeferimento dos itens II e III, cabe citar os capítulos que trata dos conteúdos em análise:</p> <ul style="list-style-type: none">- Capítulo 6: enzimas;- Capítulo 7: vitaminas;- Capítulo 17: Fisiologia Pós-Colheita de Tecidos Vegetais Comestíveis. <p>Referente à questão 10, a mesma trata de Alimentos e refere-se a GERMINAÇÃO e COMPOSTOS ANTIOXIDANTES, ambos fazem parte dos temas do edital. A questão em momento algum está referenciando artigo, mas sim a germinação e bioativos de Alimentos.</p> <p>Referente à questão 16, a mesma não aborda aspectos metabólicos da leucina, sendo a mesma contemplada nos temas</p>
--	--	---

M. S. Silva
Prof. Dr. Moisés Tolentino Bento de Silva
Subcoordenador do PPGAN - UFPI
SIAPE: 2457259



		“Modulação nutricional e dietética nas doenças crônicas” e “Nutrigenética e nutrigenômica”.
--	--	---

Teresina, 07 de novembro de 2019.


Prof. Dr. Moisés Tolentino Bento da Silva

Presidente da Comissão de Seleção do PPGAN

Prof. Dr. Moisés Tolentino Bento da Silva
Subcoordenador do PPGAN - UFPI
SIAPE: 2457259