



EDITAL DE SELEÇÃO Nº 30/2018 – PROFESSOR SUBSTITUTO

A Universidade Federal de Viçosa faz saber a quantos o presente virem, ou dele conhecimento tiverem, que se encontram abertas, na Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente (CPPD), em Viçosa, MG, pelo prazo de **10 (dez)** dias, a contar da publicação deste no Diário Oficial da União, das 8 às 11 horas e das 14 às 17 horas, as inscrições ao processo de seleção para contratação de **01 (um)** Professor Substituto para lecionar disciplinas da área de **Tecnologia de Alimentos com ênfase em Produtos de Origem Animal (leite, carne, ovos) e Pescado**, no Departamento de Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, pelo período de 12 (doze) meses, nos termos do Art. 2º, inciso IV e Art. 4º, inciso III e § 7º, da Lei 8.745, de 9.12.93.

1. Os candidatos deverão atender ao disposto nos subitens 1.1 e 1.2, além do disposto no Regimento de Admissão, Promoção e Aperfeiçoamento do Pessoal Docente - RAPPAD, no que for aplicável.

1.1. Requerer a inscrição, dirigindo-se, oficialmente, à Magnífica Reitora.

1.2. Ser portadores de diploma de Graduação em Engenharia de Alimentos ou áreas afins, Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins, obtido em instituição reconhecida no País ou instituição de outro país, neste caso devidamente revalidado no Brasil, nos termos do Art. 48, § 2º da Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996.

2. Os documentos exigidos para inscrição no concurso são:

2.1. Cópia da Cédula de Identidade e declaração/requerimento assinado, a ser entregue na Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente, afirmando ser portador de: Título de Eleitor, CPF e, se do sexo masculino, de estar em dia com o serviço militar.

2.1.1. Os documentos constantes da referida declaração só serão apresentados pelo candidato aprovado e que vier a ser contratado.

2.1.2. As cópias referidas no item 2.1 deverão ser autenticadas.

2.2. Comprovante de pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$120,75 (cento e vinte reais e setenta e cinco centavos) e em hipótese alguma haverá devolução da importância paga, salvo em caso de cancelamento do Edital por conveniência da Administração Pública. A guia de recolhimento da taxa de inscrição está disponível no *site* da UFV.

3. Do indeferimento da inscrição caberá pedido de reconsideração à autoridade prolatora da decisão, ou recurso ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, todos no prazo de 5 (cinco) dias, nos termos dos artigos 16 e seguintes do Regimento Geral da Universidade.

4. A seleção será realizada por uma comissão examinadora constituída por três docentes indicados pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos.

4.1. O processo de seleção abrangerá:

4.1.1. Avaliação do currículo dos candidatos, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez, tendo como referência os critérios de avaliação contidos na Resolução nº 15/2015 do Conselho Universitário.

4.1.2. Prova de didática, de acordo com os tópicos constantes no processo, cuja duração será de 50 (cinquenta) minutos, com tolerância de 10 (dez) minutos, para mais ou para menos, o controle desse tempo é de responsabilidade exclusiva de cada candidato, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez.

4.1.3. Entrevista com o candidato, focando especialmente o conteúdo programático definido para as provas do concurso, cuja duração máxima será de 1 (uma) hora, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez.

4.1.4. A nota final de cada avaliação será a média aritmética das notas conferidas pelos examinadores, considerando duas casas decimais, sem arredondamento.

4.1.5. A média geral do concurso será a média aritmética das notas finais das três avaliações previstas nos itens 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3, considerando duas casas decimais, sem arredondamento.

4.1.6. O candidato que obtiver nota final inferior a 7 (sete), ou a média final das provas de Entrevista e de Didática inferior a 7 (sete) será desclassificado.

4.1.7. No caso de candidatos aprovados com a mesma média geral, terá prioridade, para efeito de classificação, o que tiver mais tempo de magistério.

4.1.8. A divulgação dos resultados far-se-á imediatamente após a realização da última avaliação, dando-se conhecimento das notas de cada examinador.

5. O julgamento da comissão examinadora será irrecorrível, salvo caso de inobservância das normas contidas neste Edital.

5.1. O prazo para interposição de recurso será de 24 (vinte e quatro) horas improrrogáveis, contadas da comunicação oficial do resultado do julgamento.

6. O candidato aprovado que vier a ser contratado, sê-lo-á em regime de **40 (quarenta)** horas de trabalho semanais e nos termos da legislação pertinente, sendo sua remuneração compatível com a titulação solicitada no item 1.2, vedada a equiparação salarial por qualquer outra titulação superior que o candidato possua ou que seja obtida posteriormente.

6.1. A contratação dependerá de autorização do Senhor Ministro da Educação.

6.2. O contrato posteriormente celebrado poderá ser prorrogado, a critério da Instituição, nos termos do Art. 4º, § 3º da Lei 8.745/93, com redação dada pela Medida Provisória nº 1.749-37.

6.3. O prazo de validade deste concurso será de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, conforme estabelece o Art. 1º, parágrafo 1º, Decreto nº 4.175, de 27 de março de 2002, e o Art. 12 da Portaria nº 450, de 6 de novembro de 2002, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

7. É proibida a contratação, nos termos do Art. 6º da Lei 8.745, de 9.12.93, de servidores da Administração direta ou indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como de empregados ou servidores de suas subsidiárias e controladas.

7.1. Excetuam-se desta proibição, os servidores que não ocupem cargo efetivo, integrante das carreiras de magistério de que trata a Lei 7.596, de 10.04.87, ficando a contratação condicionada à formal comprovação da compatibilidade de horários.

7.2. No ato da inscrição o candidato deverá declarar ter conhecimento da proibição contida no artigo 9º, inciso III da Lei n. 8.745, de 9.12.93.

7.3. No ato de contratação, o candidato aprovado deverá apresentar os seguintes documentos:

7.3.1. Cópia autenticada ou cópia acompanhada de original do Diploma de Graduação ou Pós-Graduação devidamente registrado e reconhecido pelo MEC, se realizado no Brasil, segundo a titulação e área de formação exigida no presente edital e, tratando-se de títulos obtidos no exterior, cópia autenticada ou cópia acompanhada de original do título já revalidado de acordo com a legislação vigente;

7.3.2. Cópia autenticada ou cópia acompanhada de original da Cédula de Identidade, do CPF, Título de Eleitor, Carteira de Trabalho, Certificado de Reservista (sexo masculino) e demais documentos exigidos para o cargo;

7.3.3. Comprovação da existência de visto de trabalho permanente e cópia autenticada do passaporte, se estrangeiro.

8. As inscrições poderão ser realizadas pessoalmente ou por intermédio de procurador, que deverá apresentar procuração por instrumento público ou particular, perante a Comissão Permanente do Pessoal Docente (CPPD). As solicitações de inscrição deverão ser feitas de segunda a sexta-feira, das 8 às 11h e das 14 às 17h, nos seguintes locais:

8.1. SECRETARIA DA COMISSÃO PERMANENTE DO PESSOAL DOCENTE – CPPD, Sala 205 - Ed. Arthur da Silva Bernardes - Campus Universitário - 36570-000 - Viçosa - MG. Tels. (31)3899-2134 e 3899-1231.

8.2. ESCRITÓRIO DA REITORIA – Belo Horizonte: Rua Sergipe, 1.087, 3º andar, Savassi - CEP: 30130-171 - Tel.(31)3254-8400.

8.3. As inscrições por correspondência serão admitidas desde que o candidato envie a documentação, dentro do prazo das inscrições, para o seguinte endereço: Comissão Permanente do Pessoal Docente, Sala 205, Ed. Arthur Bernardes – Campus Universitário da Universidade Federal de Viçosa, CEP 36570-000 – Viçosa – MG; e, no mesmo prazo, encaminhe cópia digitalizada do Requerimento de Inscrição, da Cédula de Identidade e da Guia de Recolhimento da Taxa de Inscrição, por correspondência eletrônica para a Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente – CPPD (cppd@ufv.br). Nesses casos, o requerimento de inscrição original deverá ser juntado à documentação do candidato.

Viçosa, 01 de março de 2018.

JOSÉ HENRIQUE DE OLIVEIRA
Secretário de Órgãos Colegiados

VISTO:

REGINA CÉLIA SANTOS MENDONÇA
Chefe do Departamento de Tecnologia de Alimentos

MERCIO BOTELHO FARIA
Presidente da CPPD

FREDERICO JOSÉ VIEIRA PASSOS
Pró-Reitor de Ensino

Processo nº 001323/2018

EDITAL DE SELEÇÃO Nº 30/2018 – PROFESSOR SUBSTITUTO

ÁREA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COM ÊNFASE EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (LEITE, CARNE, OVOS) E PESCADO.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Composição do leite. Coleta, recepção e controle de qualidade. Legislação de leite e derivados.

Processamento de leite de consumo.

Processamento de creme, manteiga e sorvete.

Processamento de leites fermentados.

Processamento de queijo, leite concentrado e leite desidratado

Abate humanitário. Estrutura e composição do músculo e tecidos associados. Contração e relaxamento muscular, efeitos sobre a qualidade da carne.

Princípios do processamento de carnes e derivados. Salga e Cura. Emulsão. Fermentação.

Tratamento térmico e não térmico de produtos cárneos. Congelamento e refrigeração de carnes e derivados.

Microbiologia, deterioração e contaminação da carcaça carnes e derivados., teoria de barreiras.

Pescado como matéria prima. Composição, deterioração. Processamento de pescados.

Ovos como matéria prima. Composição, deterioração. Processamento de ovos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1 - Carnes: Principles of Meat Science, ABERLE, E.E; FORREST, J.C.; GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. 4th ed. Kendall/hunt Publishing Company, 2001

2 - Tecnologia de Abate e Tipificação de carcaças, GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Editora UFV, 2006

3 - LAWRIE, R.A. Ciência da Carne, 6ª Ed, Armed Editora, Acríbia S.A. 2005

4 - ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12th Ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985

- 5 - KARMAS, E. Fresh Meat Technology. (NDC). 1975.
- 6 - KARMAS, E. Sausage Casing Technology. Noyes data Corporation (NDC). 1974.
- 7 - VARNAM, A.H. and SUTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products - chemistry and microbiology, vol. 3, Chapman & Hall, 1995
- 8 - GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e Qualidade da Carne. Editora UFV. 197p. 2012.
- 9 - CONNELL, J.J., HANDY, R. Avances en tecnologia de los productos pesqueros. Saragoza: Acríbia, 1987. 124p.
- 10 - FAO. Código internacional recomendado para prácticas para el pescado fresco. Roma, 1976. 42p.
- 11 -Borda, D.; Nicolau, A.I.; Raspor. P. Trends in Fish Processing Technologies. 2017 by CRC Press. ISBN 9781498729178
- 12 – Meghwal, M.; Goyal, M.R. Food Process Engineering: Emerging Trends in Research and Their Applications. Apple Academic Press. 436 p. ISBN 9781771884020.
- 13 - Stadelman, W.J.; Newkirk, D.; Newby, L. Egg Science and Technology. CRC Press, 592p. ISBN 9781560228554
- 14 - Fox, P. F. Cheese: chemistry, physics & microbiology: general aspects, Volume 1, 3ª edição. New York: Academic Press, 2004, 640p.
- 15 - Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 1: proteins part A & B, 3ª edição. New York: Kluwer Academic & Plenum Publishers, 2003, 1349p.
- 16 - Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 2: lipids, 3ª edição. New York: Springer, 2006, 826p.
- 17 - Tamime, A. Fermented milks, 1ª edição. Oxford: Editora Wiley-Blackwell, 2006, 280p.
- 18 - Tamime, A. Y., Robinson, R. K. Yoghurt: science and technology, 2ª edição. New York: Editora Woodhead Publishing, 1999, 640p.
- 19 - Walstra, P., Wouters, J. T. M., Geurts, T. J., Dairy Science and Technology, 2ª edição. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2006, 783p.