

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**  
**EDITAL**

A Universidade Estadual de Campinas torna pública a abertura de inscrições para o Processo Seletivo Sumário para admissão de um docente, no nível MS-3.1, em RTC, em caráter emergencial, com base no artigo 1º, inciso VIII da Resolução-052/2013, de 30.08.2013, por prazo não superior a 1 (um) ano considerando a data de sua efetiva contratação, artigo 5º, inciso II, nos termos da citada Resolução, na Área de Análise Sensorial e Controle de Qualidade, nas disciplinas de Graduação TA-541 - Análise Sensorial de Alimentos e TA-741 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos, e na Área de Planejamento Alimentar e Serviços de Alimentação, nas disciplinas de Graduação TA-046 - Serviços de Alimentação e TA-542 - Economia Agroalimentar, do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, em virtude da necessidade de substituição temporária do docente responsável pela disciplina.

**I – DO LOCAL, PERÍODO E HORÁRIO DAS INSCRIÇÕES**

1 – As inscrições serão recebidas todos os dias compreendidos dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE, na Área de Recursos Humanos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, rua Monteiro Lobato, 80, localizada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Distrito de Barão Geraldo, em Campinas, das 9 às 12 e das 14 às 17h, mediante protocolo.

**II – DAS INSCRIÇÕES:**

1 – As inscrições serão efetuadas mediante requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, idade, filiação, naturalidade, estado civil, domicílio e profissão, acompanhadas dos seguintes documentos:

- a) prova de que é portador do título de doutor outorgado pela UNICAMP, por ela reconhecido ou de validade nacional. Os candidatos que tenham obtido o título de doutor no Exterior deverão, caso aprovados, obter reconhecimento para fim de validade nacional;
- b) documento de identificação pessoal que contenha foto, em cópia simples;
- c) 05 (cinco) exemplares do Curriculum Lattes atualizado e
- d) 03 (três) publicações integrais, mais relevantes, a critério do candidato.

**III - DAS PROVAS E DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS CANDIDATOS**

1. A presente Seleção constará das seguintes provas:

- a) Prova Escrita (peso 1);
- b) Prova de Títulos (peso 2);
- c) Prova Didática (peso 1); e
- d) Prova de Arguição (peso 1).

A prova escrita consistirá de:

1. Uma prova escrita dissertativa, que versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas em concurso.

1.1 No início, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões) da prova escrita dissertativa, concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos.

1.2. Findo o prazo do item 1.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material e a prova escrita terá início, com duração de 03 (três) horas.

1.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 1.1. poderão ser utilizadas no decorrer da prova específica, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

1.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

I - Apresentação (Introdução - desenvolvimento e conclusão);

II - Conteúdo (desenvolvimento do tema - organização - coerência - clareza de ideias - nível de aprofundamento);

III - Linguagem (uso adequado da terminologia técnica - propriedade - clareza - precisão e correção gramatical).

2. Na prova de títulos será apreciado pela Comissão Julgadora o Curriculum Lattes apresentado pelo candidato.

3. A prova didática versará sobre o programa das disciplinas colocadas em Seleção ministradas na Universidade no ano anterior e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada nos assuntos.

3.1. A matéria para a prova didática será sorteada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) pontos, organizada pela Comissão Julgadora.

3.2. A prova didática terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se

com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, diapositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

3.3. As provas orais da presente Seleção serão realizadas em sessão pública. É vedado ao candidato assistir às provas dos demais candidatos.

4. A Prova de Arguição versará sobre temas constantes no programa das disciplinas colocadas em Seleção e sobre o Currículum Lattes apresentado.

5. Os candidatos que tiverem os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados sobre a composição da Comissão Julgadora, inclusive dos membros suplentes, bem como do calendário fixado e do local das provas, por meio de correio eletrônico e divulgados na homepage da Faculdade de Engenharia de Alimentos ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br)), com antecedência mínima de 3 (três) dias do início das provas.

6. Cada membro da Comissão Julgadora deverá atribuir individualmente a cada candidato em cada uma das provas uma nota entre 0 (zero) a 10 (dez).

7. A nota final de cada candidato será a média aritmética das notas obtidas de cada examinador na prova escrita, na prova didática, na prova de títulos e na arguição. Os candidatos que alcançarem a média final 7 (sete) serão considerados habilitados na Seleção Pública. Os candidatos serão classificados em ordem decrescente das médias finais obtidas. Se houver empate na classificação, terá preferência o candidato que obtiver maior nota na Prova Didática.

8. O resultado final será submetido à homologação pela Congregação Faculdade de Engenharia de Alimentos.

9. As provas serão realizadas na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, sendo que as datas e locais específicos serão informados através da homepage da Faculdade de Engenharia de Alimentos ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br))

10. A relação dos candidatos classificados será enviada por correio eletrônico e disponibilizada na homepage da Faculdade de Engenharia de Alimentos ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br)), com as notas finais obtidas pelos mesmos.

#### **IV – DISPOSIÇÕES GERAIS**

1- A Comissão Julgadora será constituída de 3 (três) membros titulares e 1 (um) suplente, portadores, no mínimo, de título de Doutor.

2- A admissão do candidato selecionado será por prazo não superior a 1 (um) ano, compreendido a partir da data de sua efetiva contratação até a conclusão do concurso público em andamento.

3- A presente Seleção obedecerá às disposições contidas na Resolução GR-052/2013, que dispõe sobre admissões de docentes em caráter emergencial.

4- O presente processo seletivo terá validade pelo prazo de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, a contar da data de homologação pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

5- A participação do candidato no presente processo seletivo público, implicará no conhecimento do presente Edital e aceitação das condições nele previstas.

6- O candidato poderá interpor recurso contra o resultado final do Processo Seletivo, exclusivamente de nulidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado final do processo. O recurso deverá ser protocolado pessoalmente na Secretaria Administrativa da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.

7- O docente a ser admitido ficará vinculado ao Regime Geral da Previdência Social, nos termos do § 13 do artigo 40 da Constituição Federal.

#### **V - PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIA:**

##### **TA-046- SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Serviços de Alimentação: Definição, histórico e tendências.

Hábitos e comportamento do consumidor em serviços de alimentação.

Tipologia de serviços de alimentação: institucionais e comerciais; restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, *fast-foods*, caterings, hospitais, rotisseries, lojas de conveniência, *vending machines* e comida de rua.

Planejamento de serviços de alimentação: dimensionamento de áreas, estrutura física, layout de cozinhas e refeitórios.

Equipamentos para produção de refeições e refeitórios.

Mão de obra em serviços de alimentação:

Legislação

Produção centralizada e descentralizada de refeições: programação e logística.

Custos e controle.

Tecnologia de produção de refeições: *cook-chill*, *sous-vide*, processamento mínimo.

Ementa:

Alimentação fora do lar: histórico e tendências. Programas governamentais: PAT e alimentação escolar.

Tipologia de serviços de alimentação. Planejamento, layout, dimensionamento de áreas de cozinhas e refeitórios. Equipamentos e logística em serviços de alimentação. Tecnologias na produção de refeições

coletivas: processamento mínimo e "cookchill". Visitas técnicas: centrais de processamento e distribuição de refeições. Projetos.

Bibliografia:

KAZARIAN, E. A. Food service facilities planning. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989. 412 p.

SILVA FILHO, A.R.A. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 232p. 1996.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Restaurantes Populares – Guia de Implantação 2007. Brasília: MDS. 56p. Disponível em:

<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos/restaurantespopulares/como-implantar>.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. Brasil Food Trends 2020. São Paulo: FIESP, 2010. 173 p.

BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004.

SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 5, 9 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial do Estado de São Paulo. São Paulo. no. 73 – Poder Executivo - Seção 1, p.32-35.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G., REGO, J.C., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219 p. 2000.

#### TA-541 – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Análise sensorial – histórico e definição. Fisiologia dos sentidos. Fatores que influenciam as avaliações sensoriais.

Psicofísica.

Ambiente dos testes sensoriais: laboratórios, iluminação, materiais necessários. Preparação e apresentação das amostras.

Testes sensoriais de diferença: comparação pareada, duo-trio, triangular e ordenação.

Teste de diferença do controle

Psicometria: escalas

Métodos descritivos: Perfil de Sabor e Perfil de textura e Análise Descritiva Quantitativa

Métodos descritivos: análise tempo-intensidade (TI).

Métodos afetivos: testes em laboratório, localização central e uso doméstico.

Testes sensoriais de comparação pareada-preferência e teste ordenação-preferência.

Escalas hedônicas e do ideal.

Ementa:

O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos Sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de Stevens e Threshold.

Bibliografia:

Meilgaard, m., Civille, g.v., Carr, b.t. sensory evaluation techniques. 3rd ed. Crc press, inc. 281p. 2004.

Stone, h., Sidel, j.l. sensory evaluation practices. 3rd. Academic press, 338p. 2004.

O'Mahony, m. Sensory evaluation of food. Statistical methods and procedures. Marcel Dekker inc. 487p. 1986.

Lawless, h.t. & Heymann, h. Sensory evaluation of food - principles and practices. New York: springer, 2010.

#### TA-542 – ECONOMIA AGROALIMENTAR

Conceitos de mercado

Teorias de desenvolvimento sócio-econômico

Conceitos de globalização

Análise de consumo alimentar

Alimentação e problemas alimentares no Brasil e no mundo

Sistemas e cadeias agro-alimentares

Concepção e avaliação de políticas públicas e programas

Programas de segurança alimentar

Programas de segurança dos alimentos

Serviços e políticas de proteção ao consumidor

Organizações não governamentais

Ementa:

Conceitos básicos de economia aplicados ao sistema agroalimentar. Análise da oferta e da procura. Análise do consumidor e do consumo de alimentos. Situação alimentar e nutricional da população. Noção de desenvolvimento. Conceito e coordenação de sistemas agroalimentares no Brasil. Tipos e avaliações de políticas de segurança alimentar e nutricional.

Bibliografia:

Mendes, Judas Tadeu Grassi. Agronegócio: Uma abordagem Econômica. 2007.  
Singer, Paul. Aprender Economia. 2002. 22ed. São Paulo, SP: Contexto, 2002.  
Zylbersztajn, Decio e Neves, Marcos Fava. Economia e gestão dos negócios agroalimentares: indústria de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária, distribuição. 2000. São Paulo, SP: Pioneira, 2000.  
Campino, Antonio Carlos Coelho. Economia da alimentação e nutrição: (noções básicas). 1985. São Paulo, SP: USP, Instituto de Pesquisas Econômicas, 1985.  
Holloway, Lewis. Reconnecting consumers, producers and food. 2008.  
FAO ([www.fao.org](http://www.fao.org))  
IBGE (<http://www.ibge.gov.br/home/>)  
<http://www.inmetro.gov.br/>  
<http://www.wto.org/>

#### TA-741 – CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Teórico

Definição de Qualidade, Controle da Qualidade, Sistemas de Qualidade e Certificação.

Organização e atribuições do CQ nas indústrias de alimentos.

Estabelecimento de normas e padrões de Qualidade.

Atributos de Qualidade. Métodos instrumentais para medidas de parâmetros de Qualidade – Cor e Textura.

Ferramentas da Qualidade e Controle Estatístico de Processo.

Prático

Estabelecimento e avaliação de padrões de identidade e qualidade para alimentos. Atributos e defeitos são analisados em conjunto com os pontos críticos do processo.

Métodos instrumentais para avaliação de atributos de Qualidade – Cor e Textura.

Controle estatístico de processo e uso das ferramentas da Qualidade: Estudos de caso.

Ementa:

Definição de Qualidade, Conceitos de Inspeção, Controle de Qualidade. Garantia e Sistemas de Gestão Qualidade. Normas ISO 9000. Gestão de Segurança de Alimentos: APPCC e ISO 22000. Atributos de qualidade de alimentos: cor e textura. Conceitos de Amostragem. Curvas características de operação. Amostragem por atributos e por variáveis. Controle estatístico e capacidade de processo. Ferramentas da Qualidade.

Bibliografia:

Campos, V.F. TQC Controle de Qualidade Total. Fundação Christiano Ottoni, 2004, 8ª ed.

Vieira, S. Estatística para a qualidade: como avaliar com precisão a qualidade em produtos e serviços. Elsevier, 1999.

Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos, 2010.

Rodrigues, M.V. Ações para a Qualidade. Qualitymark, 2010, 3ª ed.

Pysdek, T. What every engineer should know about Quality Control. Marcel Dekker, 1989.

Campinas, 11 de março de 2015.