

Tipos de transportes: aéreo, rodoviário, marítimo, ferroviário e suas variações modais.

Disciplina FT640 - Embalagem de Alimentos

Ementa:

História e função das embalagens na indústria de alimentos. Embalagens plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro. Sistemas de embalagens. Máquinas e equipamentos de acondicionamento. Controle e Garantia da qualidade. Distribuição, logística, planejamento e legislação. Estabilidade de alimentos: mecanismos de transformações físicas, químicas e microbiológicas. Adequação do sistema alimento, embalagem, ambiente; cálculos de vida de prateleira. Reciclagem

PROGRAMA TEÓRICO:

1 – Introdução: histórico e evolução das embalagens, conceitos, funções e sistemas de embalagens.

2 – Embalagens plásticas: materiais plásticos (classificação e polimerização), processos de transformação (extrusão, injeção, sopro, termoformação e derivados), conversão de embalagens (processos de laminação, extrusão e metalização), propriedades físicas, químicas e mecânicas (testes de resistência e permeabilidade aos gases, vapores e aromas).

3 – Embalagens metálicas: matéria-prima; aço base e estanhagem; folha de flandres, folhas cromadas, folhas de alumínio, revestimentos orgânicos (vernizes internos e externos), processos de fabricação de latas, classificação e dimensionamento.

4 – Embalagem celulósica: matéria-prima: tipos de papel (cartões e papelão); processos e transformação e propriedades mecânicas.

5 – Recipientes de vidro: composição química e processos de fabricação, controle de qualidade, tampas e sistemas de fechamento.

6 – Embalagens de distribuição: conceitos, funções, classificação, sistema de logística, caixas de papelão ondulado, contêntores e embalagens de exportação.

7 – Estabilidade de alimentos: mecanismos de transformações físicas, químicas e microbiológicas; adequação do sistema alimento/ embalagem/ambiente; cálculos de vida-de-prateleira.

8 – Controle de qualidade de embalagens: padrões de qualidade, testes em matérias de embalagem, testes de eficiência, hermeticidade de embalagens, instrumentos e equipamentos de controle.

9 – Máquinas e equipamentos: classificação, princípio de funcionamento e características técnicas.

10 – Planejamento de embalagens, legislações nacionais e internacionais; processos de reciclagem de embalagens.

PROGRAMA PRÁTICO:

1 – Controle de qualidade de embalagens plásticas: identificação de materiais por métodos empíricos, determinação de espessura e gramatura, permeabilidade aos vapores de água e aos gases, propriedades mecânicas (tração, compressão e atrito).

2 – Controle de qualidade de embalagens metálicas: determinação de estanhagem, qualidade dos vernizes, exames de recrivação.

3 – Controle de qualidade de embalagens celulósica: gramatura, espessura e resistência mecânica.

4 – Testes de estabilidade: determinação de isotermas, análise de espaço vazio, carbonatação, gases dissolvidos.

5 – Determinação de isotermas e simulação de experimentos para cálculos da vida de prateleira.

Disciplina FT411 - Mecânica e Ciência de Materiais

Ementa: Balanço de forças e momento. Tensão: normal e tangencial. Tensão admissível: fator de segurança. Deformação mecânica: axial e em cisalhamento. Problemas estatisticamente indeterminados. Deformação térmica. Relação tensão-deformação: lei de Hooke e não-linearidade. Razão de Poisson, tensão residual e fadiga. Propriedades mecânicas de sólidos: tração, compressão, punção, flexão e torção. Lei de Newton de viscosidade. Fluidos não-newtonianos. Tensão-taxa de deformação: classificação de fluidos. Viscoelasticidade e número de Deborah. Reologia a baixas deformações: ensaios transientes.

PROGRAMA:

Tensões: Forças normais e tangenciais; Tensões normais e de cisalhamento. Deformação: Axial, por cisalhamento. Relação Tensão e Deformação de sólidos e líquidos. Propriedades mecânicas dos materiais: propriedades obtidas a baixas e altas deformações, comportamento tensão-deformação de sólidos. Especificação de materiais metálicos e polímeros. Propriedades de escoamento e viscoelasticidade: comportamento tensão-deformação de líquidos (fluidos Newtonianos e não-Newtonianos), sistemas para medidas de propriedades reológicas e conceitos de viscoelasticidade. Estudos de caso: embalagens, textura de alimentos, vasos de pressão, propriedades de escoamento de alimentos.

ANEXO II - BIBLIOGRAFIA

Disciplina TP005 - Desenvolvimento de Embalagens

BRODY, A.L. & MARSH, K.S. Encyclopedia of Packaging Technology. 2. Ed. 1997. John Wiley & Sons. Inc. 1023p. BLACKWELL, A.L., Ethylene vinyl alcohol resins as a barrier material in multi-layer packages, in Plastic Film Technology High barrier plastic films for packaging, Lancaster, 1989, Technomic Publishing, v.1, p.43.

BROWN, W.E., Plastics in Food Packaging Properties, Design and Fabrication, New York, Marcel Dekker INC., 1992, p.137.

COMYN, J. Polymer Permeability. Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London, 1985.

COVILL, P. The future of barrier packaging, Food Engineering International, s.l., p.18, December 1999.

LINGLE, R., GOODRICH Rigid plastics: Here, there and everywhere, Packaging Digest, Nov. 1999, p.54.

JENKINS, W.A.; HARRINGTON, J.P. Packaging Foods with Plastics. Lancaster: Technomic Publishing Company, 1991, p.173.

LABUZA, T.P. Shelf Life dating of Foods, Connecticut: Food & Nutrition Press, INC, 1982, cap.3, p.41.

ROBERTSON, G. Packing Liquids in NZ, Food Technology in New Zeland, v.22, n.3, p.16-17, Mar.1987.

Disciplina FT640 - Embalagem de Alimentos

HAN, J. H. Innovations in Food Packaging. Amsterdam : Academic Press, 2013. ISBN 9780123946010.

ROBERTSON, G. L. Food packaging and shelf life: a practical guide. Boca Raton, FL: CRC Press; Taylor & Francis , 2010. ISBN: 9781420078442.

Disciplina FT411 - Mecânica e Ciência de Materiais

BEER, F. P.; JOHNSTON JUNIOR, E. R. Resistência dos materiais. 3.ed. São Paulo: Pearson, 2006. ISBN: 8534603448

GERE, J. M. Mecânica dos materiais. São Paulo: Cengage Learning, 2003. ISBN: 9788522 STEFFE, J.F. Rheological methods in food process engineering. 2nd ed. East Lansing: Free

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

EDITAL

A Diretora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 cargo de Professor Doutor, nível MS-3.1, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, nas áreas de Tecnologia de Leites e Derivados e Operações e Processos na Indústria de Alimentos, nas disciplinas TP168 - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos; FT723 - Processamento de Leite e Ovos; FT620 - Processos Com Aplicação de Calor, respectivamente, do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.

1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:

1.2.1. Possuir graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia

Química. Possuir mestrado e doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos, com ênfase na área de Tecnologia de Leites e Derivados. Possuir habilidade para correlacionar temas relativos à fabricação, ao processamento e conservação de produtos lácteos.

1.2.2. A inscrição do candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de ideias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação para a realização das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos da hora fixada para o seu início.

2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/2001, cujo texto integral está disponível no sítio: [http://www.pg.unicamp.br/mostra\\_norma.php?consolidada=5&id\\_norma=2684](http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=5&id_norma=2684). 2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor, MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

a) RTP – R\$ 2.315,38

b) RTC – R\$ 5.877,38

c) RDIDP – R\$ 13.357,49

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por meio do link <https://solicitada.dados.unicamp.br/concurso/> no período de 30 (trinta) dias úteis, a contar de 9 horas do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado (DOE), até 23 horas e 59 minutos do último dia do prazo de inscrição.

3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a Ata da defesa de sua Tese de Doutorado, ou documento oficial equivalente, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. O candidato que tenha obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovado, deverá atuar, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em forma digital (pdf, máximo 10MB);

c) um exemplar de memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB), com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:

c.1. títulos universitários;

c.2. curriculum vitae et studiorum;

c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos;

c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB cada);

e) Projeto de Pesquisa, dentro da linha de pesquisa "Tecnologia de Leites e Derivados", que será entregue pelo candidato juntamente com o Plano de Trabalho. O plano de trabalho deverá detalhar as atividades de ensino, pesquisa e extensão a serem executadas pelo candidato.

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por meio do sistema de inscrição a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizadas nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.

3.2.4. A Unicamp não se responsabiliza por solicitação de inscrição pela internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

3.2.5. Após realizar a inscrição no link indicado no item 3.1, com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento ou a outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a(s) área(s) em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à aprovação da Congregação da Unidade, instância que deliberará sobre o deferimento de inscrições.

3.3.2. A Unidade divulgará no sítio [www.fea.unicamp.br/](http://www.fea.unicamp.br/) a deliberação da Congregação referente às inscrições e composição da Comissão Julgadora.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado e divulgado no sítio [www.sg.unicamp.br/concursos](http://www.sg.unicamp.br/concursos), com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis do início das provas.

3.5. O prazo de inscrição poderá ser prorrogado, a critério da Unidade, por igual período, devendo ser publicado no Diário Oficial do Estado até o dia do encerramento das inscrições.

3.6. A critério da Unidade, o prazo de inscrições poderá ser reaberto, por igual período, até o final do dia útil imediatamente posterior ao do encerramento das inscrições.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão aprovados pela Congregação da Unidade, e sua composição deverá observar os princípios constitucionais, em particular o da impessoalidade.

4.1.1. Pelo menos 02 (dois) membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

4.3. A Comissão Julgadora será presidida pelo membro da Unidade com a maior titulação. Na hipótese de mais de um membro se encontrar nesta situação, a presidência caberá ao docente mais antigo na titulação.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas

a) prova escrita (peso 0,6);

b) prova específica (peso 0,4)

c) prova de títulos (peso 2,0);

d) prova de arguição (peso 1,0);

e) prova didática (peso 1,0);

5.2. Na definição dos horários de realização das provas será considerado o horário oficial de Brasília/DF.

5.2.1. O candidato deverá comparecer ao local designado para a realização das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos da hora fixada para o seu início.

5.2.2. Não será admitido o ingresso de candidato no local de realização das provas após o horário fixado para o seu início.

5.3. O não comparecimento às provas, por qualquer que seja o motivo, caracterizará desistência do candidato e resultará em sua eliminação do certame.

5.4. Havendo provas de caráter eliminatório, estas devem ocorrer no início do concurso e seus resultados divulgados antes da sequência das demais provas.

5.4.1. Participarão das demais provas apenas os candidatos aprovados nas provas eliminatórias.

Prova Escrita

5.5. A prova escrita versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso.

5.5.1. No início da prova escrita, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões), concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos, na forma impressa, excluindo-se o acesso a equipamentos eletrônicos e à internet.

5.5.2. Findo o prazo estabelecido no item 5.5.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material, e a prova escrita terá início, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s) resposta(s).

5.5.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.5.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova escrita, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

5.5.4. 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).

5.5.5. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova escrita.

Prova Específica

5.6. A prova específica será constituída de análise de projeto de pesquisa dentro da linha "Tecnologia de Leites e Derivados", na qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio e o conhecimento e aptidão do candidato na área do concurso.

5.6.1. Consistirá da entrega de projeto escrito (máximo 20 páginas) e de uma apresentação oral para a banca examinadora no tempo máximo de 30 (trinta) minutos sobre o tema do projeto e a pertinência do plano de trabalho, seguido de até 60 (sessenta) minutos de arguição pela banca.

5.6.2. Critérios para a avaliação da prova específica:

O examinador avaliará a atualidade, coerência, abrangência e domínio do tema do projeto de pesquisa dentro da linha "Tecnologia de Leites e Derivados".

5.6.1. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova específica.

Prova de Títulos

5.7. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato no ato da inscrição.

5.7.1. Para fins de julgamento da prova de títulos serão considerados os seguintes documentos:

a) Título de Graduação;

b) Título de Especialização;

c) Título de Mestrado;

d) Título de Doutorado;

e) Título de Mestrado Profissional;

f) Pós-Doutorado;

g) Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capítulos de livros, etc);

h) Publicações em revistas de circulação nacional/indexadas;

i) Publicações em revistas de circulação internacional/indexadas;

j) Experiência docente;

k) Experiência profissional;

l) Participação em atividades de extensão;

m) Atividades acadêmicas durante a graduação (iniciação-científica, monitoria, estágio);

n) Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;

o) Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;

p) Premiação e distinção acadêmica;

q) Assessoria e consultoria;

r) Produções artístico-culturais;

s) Patentes ou propriedades intelectuais registradas;

5.7.2. A Comissão Julgadora adotará os seguintes critérios para julgamento da prova de títulos, considerando a qualidade e o interesse da produção do candidato:

a) A Relevância do tema da produção do candidato na comunidade de especialistas;

b) Dificuldade, raridade e valor que os resultados da produção do candidato têm perante a comunidade científica;

c) Relevância, contribuição e aderência da produção do candidato para a área do concurso;

d) Impacto científico, artístico, social e de inovação da produção do candidato;

e) Criatividade, inovação e abertura de novas técnicas/ temas de pesquisa para a área do concurso;

f) Conhecimento, domínio e maturidade na área do concurso;

g) Compreensão global da área e do impacto da sua pesquisa em áreas vizinhas;

h) Legibilidade e qualidade da difusão dos teoremas/ resultados dos textos escritos, e/ou alcance da produção das atividades artístico-culturais do candidato;

5.7.3. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir julgamento da prova de títulos.

5.7.4. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) de títulos, elaborando parecer circunstanciado que indique os critérios de julgamento e a pontuação atribuída a cada candidato.

Prova de Arguição

5.8. Na prova de arguição o candidato será interpelado pela Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso e/ou sobre o memorial apresentado na inscrição.

5.8.1. Na prova de arguição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 (trinta) minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.8.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob a forma de diálogo, respeitando, porém, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada arguição.

5.8.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nota de 0 (zero) a 10 (dez).

Prova Didática

5.9. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

5.9.1. 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.

5.9.2. 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, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

5.9.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nota de 0 (zero) a 10 (dez).

5.10. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos.

5.11. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de arguição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

6.1. As provas de títulos, arguição, didática, escrita e específica terão caráter classificatório.

6.1.1. A prova escrita terá caráter eliminatório, caso compareçam 01 (um) ou mais candidatos.

6.1.1.1. Na hipótese da prova escrita ter caráter eliminatório, deverá ser observado o seguinte procedimento:

a) ao final da prova escrita cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.5 deste edital;

b) após a atribuição das notas, o resultado da prova escrita será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública;

c) serão considerados aprovados na prova escrita com caráter eliminatório os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco) examinadores;

d) somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova escrita;

e) as notas atribuídas na prova escrita por cada um dos examinadores aos candidatos aprovados serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital.

6.2. Ao final de cada uma das provas previstas no subitem 5.1 deste edital, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

6.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individualmente pelos integrantes da Comissão Julgadora em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova e abertos ao final de todas as provas do concurso em sessão pública.

6.2.2. Caso a prova escrita não tenha caráter eliminatório, as notas atribuídas nesta prova deverão ser divulgadas no final do concurso, nos termos do subitem 6.2.1.

6.3. A nota final de cada examin

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do concurso será divulgado no sítio eletrônico da Secretaria Geral da UNICAMP ([www.sg.unicamp.br](http://www.sg.unicamp.br)).

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no sítio [www.fea.unicamp.br/](http://www.fea.unicamp.br/), sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.

9.3. Se os prazos de recurso terminarem em dia em que não há expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

9.4. O prazo de validade do concurso será de 01 (um) ano(s), a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

9.4.1. Durante o prazo de validade do concurso poderão ser providos os cargos que vierem a vagar, para aproveitamento de candidatos aprovados na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso.

9.5. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, ao candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas outras disciplinas além das referidas na área do concurso, desde que referentes à área do concurso ou de sua área de atuação.

9.6. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercício, durante o qual será submetido à avaliação especial de desempenho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

9.7. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais (item 3.2 "c" e "d") entregues no ato da inscrição e que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante requerimento protocolado na Secretaria da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os memoriais serão descartados.

9.8. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-30/13, e Deliberação CONSU, que estabelece os requisitos e procedimentos internos da Faculdade de Engenharia de Alimentos para a realização dos concursos.

9.8.1. Cópia da Deliberação CONSU-A-30/13 poderá ser obtida no sítio [www.sg.unicamp.br](http://www.sg.unicamp.br) ou junto à Secretaria, Faculdade de Engenharia de Alimentos que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público.

9.9. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

9.10. Qualquer alteração nas regras de execução do concurso deverá ser objeto de novo Edital.

Anexo I – Programas das Disciplinas

Disciplina TP168 - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos Ementa: Síntese, obtenção, estrutura e composição físico-química e microbiológica do leite como fundamento para entender o processamento do leite e produtos lácteos, incluindo as mudanças dos constituintes do leite induzidas pelo frio e pelo calor, processamento de leite fluido, processos de concentração e secagem e fabricação de produtos de base lipídica.

Conteúdo Programático:

Introdução à cadeia produtiva do leite e os desafios da indústria láctea.

Biossíntese e microbiota do leite.

Aspectos nutricionais do leite.

Estrutura e composição dos constituintes do leite

Efeito do calor e do frio sobre constituintes e a microbiota do leite

Processamento de leite fluido: Pasteurização e esterilização UHT do leite. Tipos de equipamentos, condições de processo e fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Processo de concentração e secagem para obtenção de leite concentrado e em pó. Tipos de equipamentos, condições de processo e fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Processamento de produtos de base lipídica: creme de leite e manteiga. Obtenção da matéria prima, tipos de equipamentos, condições de processo e fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Disciplina FT723 - Processamento de Leite e Ovos Ementa: Cadeia produtiva do leite no Brasil. Obtenção e composição do leite. Tratamento térmico do leite: processamento de leite fluido e efeito do calor sobre os constituintes do leite. Produtos lácteos processados: leites fermentados, queijos, manteiga e gelados. Cadeia produtiva de ovos no Brasil. Obtenção, composição e tratamento térmico para produção de ovo líquido.

Conteúdo Programático:

Introdução à cadeia produtiva do leite. Composição físico-química, microbiológica e valor nutricional do leite.

Tratamento térmico do leite: termização, pasteurização e esterilização UHT. Efeito do tratamento térmico sobre os constituintes do leite e suas consequências para a fabricação de produtos lácteos.

Culturas lácticas e produtos lácteos fermentados. Coagulação ácida e enzimática do leite.

Fabricação de iogurte e queijo.

Fabricação e estabilidade de chantilly e manteiga.

Fabricação e estabilidade de gelados caseiros.

Introdução à cadeia produtiva de ovos. Composição e conservação de ovo in natura e processamento de ovo líquido.

Disciplina FT620 - Processos Com Aplicação de Calor Ementa: Processos térmicos na Indústria de Alimentos. Determinação da resistência e inativação térmica de micro-organismos e enzimas. Tempo de tratamento térmico. Processos com aplicação indireta de calor: Trocadores de calor, evaporadores, tanques agitados. Processos com aplicação direta de calor. Processos térmicos não convencionais.

Conteúdo Programático:

Definição dos processos térmicos aplicados na indústria de alimentos e fatores que determinam a magnitude dos processos. Influência do processamento térmico na qualidade de produtos processados. Métodos térmicos de inativação microbiana e enzimática para conservação dos alimentos.

Métodos para determinação da resistência térmica de micro-organismos. Modelos preditivos de inativação térmica. Modelos de cinética log-linear e não linear; verificação e validação dos modelos preditivos na inativação térmica. Estabelecimento de processos térmicos descontínuos e contínuos. Avaliação da penetração de calor em alimentos processados. Cálculo de tempo de tratamento térmico de processos descontínuos e contínuos.

Processos térmicos e equipamentos (aplicação direta ou indireta de calor): trocadores de calor, autoclaves, injeção e infusão de vapor, imersão ou aspersão de água - relação com propriedades físicas do produto a ser processado (sólidos, líquidos de alta e baixa viscosidade, materiais particulados).

Processos com aplicação indireta de calor.

Autoclaves: ciclo básico de retortas, tipos de autoclaves, influência do meio de aquecimento na performance (água,

vapor, sistemas mistos), requisito de embalagens (vidro, latas, bolsas, bandejas).

Estudos de caso (EX): processamento térmico de alimentos de origem animal como carnes, pescados ou similares/processamento de alimentos (ex. vegetais/pescados) em embalagens herméticas.

Transferência de Calor em Tanques Agitados. Estudo de caso (EX): alimentos viscosos.

Trocadores de calor. Tipos de trocadores: Tacho, carcaça e tubos, placas, de superfície raspada, em espiral. Método de média logarítmica das diferenças de temperaturas. Método de efetividade e NUT. Dimensionamento de trocador de carcaça-tubos, tubos, defletores, múltiplos passos. - Equação de Kern para coeficientes de transferência de calor na carcaça. - Perda de carga nos tubos e nas carcaças. Trocador de Calor de Tubo Duplo. Trocador de Placas. Estudos de caso (EX): Pasteurização de alimentos líquidos (ex: leites, sucos) / Processamento térmico por ultra alta temperatura (UAT) de alimentos líquidos (ex: leite, creme de leite).

Trocador de calor de superfície raspada. Estudo de caso (EX): produtos viscosos (ex: atomatados ou similares).

Evaporadores. Tipos de evaporadores: tubos horizontais ou verticais (longo e curto), filme ascendente ou descendente, circulação forçada, placas. Dimensionamento: balanço de massa e energia, elevação da temperatura de ebulição, múltiplos efeitos, configurações concorrente e contracorrente, condensadores, recompressão de vapor. Aspectos operacionais: remoção de incondensáveis, espuma, incrustação, arraste de líquido. Estudos de caso (EX) com concentração de alimentos: dimensionamento de evaporadores.

Evaporadores de tubos horizontais. Evaporador de tubos verticais. Evaporador de filme descendente. Evaporador com circulação forçada. Evaporador a placas.

Processos com aplicação direta de calor. Injeção e infusão de vapor, imersão ou aspersão de água. Estudos de caso (EX): processo UHT direto e branqueamento de vegetais.

Processamento térmico não convencional: Processamento de alimentos por aquecimento ôhmico, micro ondas, pulso elétrico.

Anexo II - Bibliografia

Disciplina TP168 - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos FOX, P.F. and McSWEENEY, P.L.H. Dairy chemistry and biochemistry, 1st ed., Thomson Science, 1998.

SMIT, G. Dairy processing, 1st ed., CRC Press, Boca Raton, FL, USA, 2003.

TAMIME, A.Y. Dairy Fats and Related Products, 1st ed., Blackwell Publishing Ltd, West Sussex, UK, 2009.

TAMIME, A.Y. Dairy Powders and Concentrated Products, 1st ed., Blackwell Publishing Ltd, West Sussex, UK, 2009.

WALSTRA, P.; JAN T. M. WOUTERS, J.T.M.; GEURTS, T.J. Dairy Science and Technology, Second Edition. CRC Press 2006. Print ISBN: 978-0-8247-2763-5, eBook ISBN: 978-1-4200-2801-0. Disciplina FT723 - Processamento de Leite e Ovos WALSTRA, P.; WOUTERS, J.M.; GEURTS, T.J. Dairy science and technology. Boca Raton, FL: CRC/Taylor and Francis, 2006. (Food science and technology: v.147). ISBN: 9780824727635.

LAW, B.A. & Tamime, A.Y. Technology of Cheesemaking, 2nd Ed., Wiley-Blackwell, UK, 2011. Disponível em <http://onlinelibrary.wiley.com>

DE OLIVEIRA, B. L. Qualidade e tecnologia de ovos. Universidade Federal de Lavras. 223p. 2013.

Disciplina FT620 - Processos Com Aplicação de Calor MEIRELLES, A. J. de A.; TADINI, C. C.; TELIS, V. G. N.; PESSOA FILHO, P. A. (Orgs.) Operações unitárias: na indústria de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 2016. 2v. ISBN: 9788521630326 (v.1)

FENNEMA, O. R. et al. 1975. Principles of food science. Vol II Physical Principles of Food Preservation STUMBO, C.R. Thermobacteriology in Food Processing. 2nd ed. Burlington : Academic Press, 1973.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS EDITAL

A Diretora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 cargo de Professor Doutor, nível MS-3.1, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, nas áreas de Refrigeração; Operações e Processos na Indústria de Alimentos e Produção e Industrialização de Alimentos, nas disciplinas TP133 - Técnicas de Refrigeração Avançada; FT720 - Processos com Remoção de Calor, FT741 - Instrumentação e Controle de Processos, respectivamente, do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.

1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:

1.2.1. Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química, Mestrado e/ou Doutorado em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química. Possuir habilidades em correlacionar temas relativos à refrigeração, instrumentação e controle em aplicações na área de alimentos.

1.2.2. A inscrição do candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de ideias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (CPDI), para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP).

2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/2001, cujo texto integral está disponível no sítio: [http://www.pg.unicamp.br/mostra\\_norma.php?consolidada=5&id\\_norma=2684](http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=5&id_norma=2684).

2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor, MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

a) RTP – R\$ 2.315,38

b) RTC – R\$ 5.877,38

c) RDIDP – R\$ 13.357,49

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por meio do link <https://solicitada.dados.unicamp.br/concurso/> no período de 30 (trinta) dias úteis, a contar de 9 horas do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado (DOE), até 23 horas e 59 minutos do último dia do prazo de inscrição.

3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido ao(a)

Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a Ata de defesa de sua Tese de Doutorado, ou documento oficial equivalente, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. O candidato que tenha obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovado, deverá obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em forma digital (pdf, máximo 10MB);

c) um exemplar de memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB), com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:

c.1. títulos universitários;

c.2. curriculum vitae et studiorum;

c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos;

c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB cada);

e) plano de trabalho, detalhando atividades de ensino, pesquisa e extensão a serem executadas pelo candidato. O projeto de pesquisa de até 30 (trinta) páginas na área de Refrigeração aplicada em alimentos deve estar contido no plano de trabalho.

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por meio do sistema de inscrição a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizadas nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.

3.2.4. A Unicamp não se responsabiliza por solicitação de inscrição pela internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

3.2.5. Após realizar a inscrição no link indicado no item 3.1, com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento ou a outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a(s) área(s) em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à aprovação da Congregação da Unidade, instância que deliberará sobre o deferimento de inscrições.

3.3.2. A Unidade divulgará no sítio [www.fea.unicamp.br/](http://www.fea.unicamp.br/) a deliberação da Congregação referente às inscrições e composição da Comissão Julgadora.

3.4. Os candidatos que tiverem os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado e divulgado no sítio [www.sg.unicamp.br/concursos](http://www.sg.unicamp.br/concursos), com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis do início das provas.

3.5. O prazo de inscrição poderá ser prorrogado, a critério da Unidade, por igual período, devendo ser publicado no Diário Oficial do Estado até o dia do encerramento das inscrições.

3.6. A critério da Unidade, o prazo de inscrição poderá ser reaberto, por igual período, até o final do dia útil imediatamente posterior ao do encerramento das inscrições.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão aprovados pela Congregação da Unidade, e sua composição deverá observar os princípios constitucionais, em particular o da impessoalidade.

4.1.1. Pelo menos 02 (dois) membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

4.3. A Comissão Julgadora será presidida pelo membro da Unidade com a maior titulação. Na hipótese de mais de um membro se encontrar nesta situação, a presidência caberá ao docente mais antigo na titulação.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas

a) prova escrita (peso 0,6);

b) prova específica (peso 0,4);

c) prova de títulos (peso 2,0);

d) prova de arguição (peso 1,0);

e) prova didática (peso 1,0);

5.2. Na definição dos horários de realização das provas será considerado o horário oficial de Brasília/DF.

5.2.1. O candidato deverá comparecer ao local designado para a realização das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos da hora fixada para o seu início.

5.2.2. Não será admitido o ingresso de candidato no local de realização das provas após o horário fixado para o seu início.

5.3. O não comparecimento às provas, por qualquer que seja o motivo, caracterizará desistência do candidato e resultará em sua eliminação do certame.

5.4. Havendo provas de caráter eliminatório, estas devem ocorrer no início do concurso e seus resultados divulgados antes da sequência das demais provas.

5.4.1. Participarão das demais provas apenas os candidatos aprovados nas provas eliminatórias.

Prova Escrita

5.5. A prova escrita versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso.

5.5.1. No início da prova escrita, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões), concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos, na forma impressa, excluindo-se o acesso a equipamentos eletrônicos e à internet.

5.5.2. Findo o prazo estabelecido no item 5.5.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material, e a prova escrita terá início, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s) resposta(s).

5.5.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.5.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova escrita, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

5.5.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

I - apresentação (Introdução, desenvolvimento e conclusão);

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

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

5.5.5. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova escrita.

Prova Específica

5.6. A prova específica será constituída de análise do plano de trabalho, que deve incluir o projeto de pesquisa na área de Refrigeração aplicada em alimentos, na qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do candidato na área.

5.6.1. Consistirá de uma apresentação oral do candidato para a banca examinadora no tempo máximo de 30 (trinta) minutos sobre o tema do projeto e a pertinência do plano de trabalho, seguido de até 60 (sessenta) minutos de arguição pela banca.

5.6.2. Critérios para avaliação da prova específica:

O examinador avaliará a atualidade, coerência e abrangência do plano de trabalho e do projeto de pesquisa na área de Refrigeração aplicada em alimentos, apresentado oralmente pelo candidato.

5.6.3. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova específica.

Prova de Títulos

5.7. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato no ato da inscrição.

5.7.1. Para fins de julgamento da prova de títulos serão considerados os seguintes documentos:

a) Título de Graduação;

b) Título de Especialização;

c) Título de Mestrado;

d) Título de Doutorado;

e) Título de Mestrado Profissional;

f) Pós-Doutorado;

g) Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capítulos de livros, etc);

h) Publicações em revistas de circulação nacional/índexadas;

i) Publicações em revistas de circulação internacional/índexadas;

j) Experiência docente;

k) Experiência profissional;

l) Participação em atividades de extensão;

m) Atividades acadêmicas durante a graduação (iniciação científica, monitoria, estágio);

n) Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;

o) Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;

p) Premiação e distinção acadêmica;

q) Assessoria e consultoria;

r) Produções artístico-culturais;

s) Patentes ou propriedades intelectuais registradas;

5.7.2. A Comissão Julgadora adotará os seguintes critérios para julgamento da prova de títulos, considerando a qualidade e o interesse da produção do candidato:

a) A Relevância do tema da produção do candidato na comunidade de especialistas;

b) Dificuldade, raridade e valor que os resultados da produção do candidato têm perante a comunidade científica;

c) Relevância, contribuição e aderência da produção do candidato para a área do concurso;

d) Impacto científico, artístico, social e de inovação da produção do candidato;

e) Criatividade, inovação e abertura de novas técnicas/temas de pesquisa para a área do concurso;

f) Conhecimento, domínio e maturidade na área do concurso;

g) Compreensão global da área e do impacto da sua pesquisa em áreas vizinhas;

h) Legibilidade e qualidade da difusão dos teoremas/resultados dos textos escritos, e/ou alcance da produção das atividades artístico-culturais do candidato;

5.7.3. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir julgamento da prova de títulos.

5.7.4. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova de títulos, elaborando parecer circunstanciado que indique os critérios de julgamento e a pontuação atribuída a cada candidato.

Prova de Arguição

5.8. Na prova de arguição o candidato será interpelado pela Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso e/ou sobre o memorial apresentado na inscrição.

5.8.1. Na prova de arguição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 (trinta) minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.8.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob a forma de diálogo, respeitando, porém, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada arguição.

5.8.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nota de 0 (zero) a 10 (dez).

Prova Didática

5.9. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

5.9.1. 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.

5.9.2. 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, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

5.9.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nota de 0 (zero) a 10 (dez).

5.10. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos.

5.11. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de arguição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

6.1. As provas de títulos, arguição, didática, escrita e específica terão caráter classificatório.

6.1.1. A prova escrita terá caráter eliminatório, caso compareçam 01 (um) ou mais candidatos.

6.1.1.1. Na hipótese da prova escrita ter caráter eliminatório, deverá ser observado o seguinte procedimento:

a) ao final da prova escrita cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.5 deste edital;

b) após a atribuição das notas, o resultado da prova escrita será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública;

c) serão considerados aprovados na prova escrita com caráter eliminatório os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco) examinadores;