

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

EDITAL

A Universidade Estadual de Campinas torna pública a abertura de inscrições para o concurso de provas e títulos para obtenção do Título de Livre Docente na área de Nutrição Experimental e Aplicada à Tecnologia de Alimentos, nas disciplinas TA-641 – Nutrição e Qualidade Nutricional de Alimentos e TP-208 – Métodos Experimentais em Nutrição, do Departamento de Alimentos e Nutrição, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas.

INSTRUÇÕES

I – DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições serão recebidas, pelo prazo de 30 dias a contar da publicação deste Edital, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 17:00 horas, na Área de Recursos Humanos, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas, na Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Barão Geraldo, Campinas, SP.

1.1. Poderão se inscrever ao concurso graduados em Curso Superior, portadores do título de Doutor, conferido pelo menos três (3) anos antes da data da inscrição, nos termos do Artigo 172 do Regimento Geral da UNICAMP.

1.2. O registro da solicitação da inscrição será feito mediante apresentação, pelo candidato, de requerimento dirigido ao Diretor da Unidade, indicando: nome, domicílio e profissão, fazendo-o acompanhar dos seguintes documentos:

a. Diploma de Curso Superior, que inclua a matéria da disciplina ou conjunto de disciplinas em Concurso ou afim;

b. Título de Doutor;

c. Cédula de Identidade;

d. Oito (08) exemplares de Tese ou do Conjunto da Produção Científica, Artística ou Humanística do candidato após seu doutoramento e por ele apresentado de forma a evidenciar a sua contribuição nos campos da ciência, das artes ou humanidades;

e. Um (01) exemplar de cada trabalho ou documento relacionado no Memorial.

f. Oito (08) exemplares do Memorial, impresso, contendo tudo o que se relacione com a formação científica, artística, didática e profissional do candidato, principalmente as atividades relacionadas com a disciplina ou conjunto de disciplinas em Concurso, a saber:

f.1. Indicação pormenorizada de sua educação secundária, precisando épocas, locais e instituições em que estudou, se possível menção de notas, prêmios ou outras distinções obtidas;

f.2. Descrição minuciosa de seus estudos superiores, com indicação das épocas e locais em que foram realizados, e relação de notas obtidas;

f.3. Indicação dos locais em que exerceu sua profissão, em seqüência cronológica, desde a conclusão dos estudos superiores até a data da inscrição ao Concurso;

f.4. Indicação pormenorizada de sua formação científica ou artística;

f.5. Relatório de toda sua atividade científica, artística, técnica, cultural e didática, relacionada com a área em Concurso, principalmente a desenvolvida na criação, organização, orientação e desenvolvimento de núcleos de ensino e pesquisa;

f.6. Relação dos trabalhos publicados com os respectivos resumos;

f.7. Relação nominal dos títulos universitários relacionados com a disciplina ou conjunto de disciplinas em Concurso, bem como outros diplomas e outras dignidades universitárias e acadêmicas.

1.3. Todas as informações serão, obrigatoriamente, documentadas por certidões ou por outros documentos, a juízo da Congregação da Unidade.

1.4. O Memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento do prazo para inscrições.

1.5. Os candidatos serão notificados por Edital, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a respeito da composição da Comissão Julgadora e da fixação do calendário de provas, que será publicado no DOE após a aprovação das inscrições pela Congregação da Unidade.

II - DA COMISSÃO JULGADORA DO CONCURSO

2. A Comissão Julgadora do concurso será constituída de 5(cinco) membros aprovados pela Congregação da Unidade, entre especialistas de renome na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, 2 (dois) dos quais pertencerão ao corpo docente da Universidade, escolhidos entre professores de nível MS-6 ou MS-5, em exercício na Universidade, e os 3 (três) restantes escolhidos entre professores dessas categorias ou de categorias equivalentes pertencentes a estabelecimentos de ensino superior oficial ou profissionais de reconhecida competência na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, pertencentes a instituições técnicas, científicas ou culturais do País ou do exterior.

III - DAS PROVAS

3. O presente concurso constará das seguintes provas:

I. Prova de Títulos:

II. Prova Didática;

III. Prova de Defesa de Tese ou avaliação do conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento e por ele apresentado de forma a evidenciar a sua contribuição nos campos da ciência, das artes ou humanidades.

3.1. A Prova de Títulos consistirá na avaliação pela Comissão Julgadora, com base no memorial apresentado, dos títulos do candidato, emitindo parecer circunstanciado em que se realce sua criatividade na ciência, nas artes ou humanidades e suas qualidades como professor e orientador de trabalhos.

3.1.1. No julgamento de títulos será considerado cada um dos itens abaixo, por ordem decrescente de valor:

a. Atividades didáticas de orientação, de ensino e pesquisa;

b. Atividades científicas, artísticas, culturais e técnicas relacionadas com a matéria em concurso;

c. Títulos universitários; e

d. Diplomas de outras dignidades universitárias e acadêmicas.

3.2. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

3.2.1. A matéria para a prova didática será sorteada na presença de, no mínimo, 3 membros da Comissão Julgadora, com 24 horas de antecedência, de uma lista de 10 pontos organizada pela referida Comissão.

3.2.2. A prova didática terá a duração de 50 a 60 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.

3.3. A tese a ser defendida pelo candidato deverá basear-se em trabalho de pesquisa original. No caso de o candidato optar pela apresentação do conjunto de sua produção científica, artística ou humanística, realizada após o doutoramento, este conjunto de

trabalhos será organizado de modo a demonstrar a capacidade crítica do candidato, bem como a originalidade de suas pesquisas.

3.3.1. A arguição será feita pela Comissão Julgadora, cabendo a cada examinador 30 minutos e igual prazo ao candidato para responder. A critério do candidato poderá haver diálogo e neste caso, os tempos serão somados.

IV - DO JULGAMENTO DAS PROVAS

4. Cada examinador atribuirá notas de 0 (zero) a 10 (dez) a cada uma das provas.

4.1. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas por ele atribuídas às provas.

4.2. Os candidatos que alcançarem, de 3 (três) ou mais examinadores, a média mínima 7,0 (sete), serão julgados habilitados à Livre-Docência.

4.3. A Comissão Julgadora, terminadas as provas, emitirá um parecer circunstanciado, único e conclusivo, sobre o resultado do concurso que será submetido à homologação da Congregação da Unidade, instância final de mérito para deliberação.

V - DA DIVULGAÇÃO DO PARECER DA COMISSÃO JULGADORA

5. O parecer final da Comissão Julgadora, homologado pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, será publicado no DOE.

VI - DO RECURSO

6. Do julgamento do concurso caberá recurso, exclusivamente de nulidade, para a Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão.

VII – DA LEGISLAÇÃO

7. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-05/2003 e Deliberação CONSU-A-22/2008 que estabelece o perfil de Professor Associado MS-5 da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

TA-641 Nutrição e Qualidade Nutricional de Alimentos

1. Conceitos básicos em alimentação e nutrição: conceito de alimentos, nutrientes, biodisponibilidade, recomendações, requerimentos e exigências nutricionais (RDAs, DRIs, AIs, ULs e EARs).
2. Digestão, absorção, transporte, metabolismo e importância nutricional dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) e principais patologias associados ao desequilíbrio destes na dieta.
3. Digestão, absorção, transporte, metabolismo e importância nutricional dos micronutrientes (vitaminas hidrossolúveis, lipossíveis e minerais) e principais patologias associados ao desequilíbrio destes na dieta.
4. Fatores antinutricionais: caracterização, seus efeitos nutricionais e na saúde.
5. Alterações e perdas de nutrientes e fatores antinutricionais em função dos diversos processamentos dos alimentos.
6. Formulação: Fortificação e enriquecimento dos alimentos. Efeitos fisiológicos e nutricionais da ingestão de alimentos diet e light. Tipos de produtos nutricionais e suas características para fins gerais e específicos.
7. Substâncias bioativas: aspectos fisiológicos, bioquímicos e fontes nos alimentos funcionais.

8. Métodos de avaliação da qualidade nutricional dos alimentos: métodos químicos e biológicos. Experimentos in vivo: aspectos técnicos e éticos.

Bibliografia:

1. VC Sgarbieri. Alimentos e Nutrição. Fator de saúde e desenvolvimento. Editora Almed, São Paulo, SP, 1987.
2. Murray RK, Granner DK et al. Harper's Biochemistry. Appleton & Lange, Simon-Schuster Co. Stamford, CN, 1996.
3. Anônimo. Energy and protein requirements. FAO/WHO *ad-hoc* Expert Committee. Publ. No. 522. Geneva, 1985.
4. IOM. Dietary Reference Intakes (DRI), 1st ed. The National Academies Press, Washington, DC., DRIs, 2006.
5. Fennema, O. R. Food Chemistry. M. Dekker Inc., ed. NY, 1996.
6. Amaya-Farfan, J. Alimentos, Nutrientes e Nutrição. Texto na Intranet, Matérias.
7. Harris RS & Karmas H. Nutritional evaluation of food processing. 2nd/3 rd ed. AVI:Westport, 1975.
8. Amaya-Farfan, J. Valor Nutritivo dos Alimentos Processados *in* Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender, 2008.
9. Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender, JE Dutra de Oliveira e JS Marchini, eds. 2ª ed. Editora Sarvier, São paulo, 2008.

TP 208 – Métodos Experimentais em Nutrição

Ementa:

Métodos químicos, bioquímicos e biológicos para a avaliação da qualidade nutricional dos alimentos e dietas, estudo da digestibilidade, da interação e da otimização dos nutrientes na manipulação dietética. Aspectos éticos da experimentação animal. Anestesia e analgesia. Modelos experimentais para estudos em nutrição.

Tópicos:

1. Métodos químicos, bioquímicos e biológicos para a avaliação da qualidade nutricional dos alimentos e dietas,
2. Dieta para roedores
3. Aspectos éticos da experimentação animal.
4. Anestesia e analgesia.
5. Modelos experimentais para estudos em nutrição.

Bibliografia:

1. VC Sgarbieri. Alimentos e Nutrição. Fator de saúde e desenvolvimento. Editora Almed, São Paulo, SP, 1987.
2. W.M.S. Russell And R.L. Burch. The Principles of Humane Experimental Technique (Disponível em http://altweb.jhsph.edu/pubs/books/humane_exp/het-toc)
3. John Richmond. The 3rs – Past, Present and Future. Scand. J. Lab. Anim. Sci. 2000 vol. 27.
4. Lei Arouca. Lei nº 11.794, de 08.10.2008 e DECRETO Nº 6.899, DE 15 DE JULHO DE 2009.
5. David H. Baker. Animal Models in Nutrition Research. J. Nutr. 138: 391–396, 2008.
6. PHILIP G. REEVES, FORREST H. NIELSEN AND GEORGE C. FAHEY, JR. AIN-93 Purified Diets for Laboratory Rodents: Final Report of the American Institute of Nutrition Ad Hoc Writing Committee on the Reformulation of the AIN-76A Rodent Diet J. Nutr. 123: 1939-1951, 1993.