

Exercícios.
2 – Ampliação de escalas:
Tempo de mistura;
Mesma potência por volume unitário;
Mesmo coeficiente de transferência de oxigênio;
Mesma velocidade tangencial do agitador;
Exercícios.
3 – Aspectos Tecnológicos de Fermentações:
Introdução;
Produtos e microrganismos de interesse industrial;
Características de uma planta de fermentação;
Equipamentos, métodos e controle empregados em fermentadores industriais;
Nutrição de microrganismos e meios de cultura para fermentações industriais: aspectos nutricionais e matéria prima;
Pesquisa e seleção de microrganismos.
4 – Aspectos Tecnológicos de Fermentadores:
Considerações gerais; Agitadores;
Regulagem do oxigênio dissolvido num fermentador;
Exemplos de fermentadores.
5 – Processos Fermentativos:
Introdução;
Alguns exemplos de processos.
6 – Cinética de Reações Catalizadas por Enzimas:
Efeito da temperatura na atividade enzimática;
Efeito do pH;
Efeito da concentração do substrato – equação de Michaelis-Menten; Inibição de enzimas.
7 – Reatores Enzimáticos:
Tipos de reatores;
Cinética de reatores: bateladas, reatores tubulares e reatores de mistura;
Métodos de imobilização de enzimas; Aplicações de enzimas.
8 – Cinética de Crescimento de Microrganismos:
Criação de esterilização de mostos pelo calor;
Cálculo de tempo de esterilização descontínua e contínua;
Esterilização do ar por filtração: teoria e cálculo das dimensões do filtro.
9 – Práticas:
Cálculo de KLa;
Reator enzimático;
Imobilização de enzimas.
TP319 - Engenharia Bioquímica
Ementa:
Fenômenos de transporte em processos bioquímicos. Fundamentos de cinética bioquímica. Reatores bioquímicos ideais e reais. Modelagem matemática e simulação de processos fermentativos. Modelos fermentativos tipo "caixa preta".
Conteúdo Programático:
1) Fenômenos de Transporte em Biorreatores
- Transferência de Momento
- Transferência de Calor
- Transferência de Massa
2) Crescimento Microbiano
- Cinética de Crescimento: Parâmetros cinéticos, Eficiências e Produtividades
- Modelos de Crescimento: Cinética de Monod e outros
- Metabolismo Endógeno e Manutenção celular
- Modelos de Formação de Produtos
- Influência do Ambiente na Cinética de Crescimento: pH e binômio tempo x temperatura
3) Cinética Enzimática
- Cinética de Michaelis-Menten
- Reações Reversíveis e com Inibição
- Influência do Ambiente na Cinética de Crescimento: pH e binômio tempo x temperatura
4) Reatores Bioquímicos Ideais
- Aspectos Tecnológicos
- Classificação dos Biorreatores
- Formas de condução de um Processo Fermentativo: Batelada, Batelada Alimentada, Processo Contínuo
- Balanço de Massa em Biorreatores: Tubulares e de Mistura Completa
- Reatores Enzimáticos
5) Reatores Bioquímicos Reais
- Distribuição do Tempo de Residência
- Estímulos em Reatores de Mistura e Tubular: Pulso e Degrau
- Construção das Curvas E e F para Reatores Ideais e Reais
- Modelos Matemáticos em Reatores Reais
6) Modelos "Caixa Preta" e Estequiometria de Processos Bioquímicos
- Balanço Macroscópico
- Relações Metabólicas e de Conversão
- Descrição do Crescimento Microbiano por Modelos "caixa preta"
- Aspectos Termodinâmicos do Crescimento Microbiano
TP333 - Planejamento Experimental e Otimização de Processos
Ementa:
Importância do uso de uma metodologia científica em processos multivariáveis. Conceitos básicos de estatística. Vantagens dos experimentos fatoriais em relação aos experimentos do tipo um fator por vez. Estratégia da definição do planejamento mais adequado segundo o processo e o número de variáveis envolvidas. Elaboração do Planejamento Fatorial Completo. Verificação da validade dos modelos (ANOVA). Planejamento Fatorial Fracionado e Screening Design (Plackett-Burman). Estratégia sequencial de planejamentos para um número grande de variáveis. Estudo de casos.
Conteúdo Programático:
1. Introdução
1.1 Importância do uso de uma metodologia científica em processos multivariáveis.
1.2 Vantagens dos experimentos fatoriais em relação aos experimentos do tipo univariável
1.3 Estratégia da definição do planejamento mais adequado segundo o processo em estudo.
1.4 Elaboração do Planejamento Fatorial Completo.
1.5 Análise dos efeitos nas respostas desejadas.
2. Planejamento Fatorial Completo
2.1. Como chegar às condições ótimas
2.2. Ajuste de modelos.
Modelo de 1ª ordem
Modelo de 2ª ordem
2.3. Verificação da validade dos modelos (ANOVA).
2.4. Análise de Superfície de Resposta (Definição das Faixas ótimas de operação).
2.5. Estudo de caso: Exemplo de Planejamento Univariável versus Planejamento Multivariável.
2.6. Estudo de caso
3. Planejamento Fatorial Fracionado e Screening Design - Estratégia sequencial de planejamentos para um número grande de variáveis.
3.1. Definição da Resolução
3.2. Elaboração do Planejamento Fatorial Fracionado.
3.3. Análise dos efeitos dos fatores nas respostas desejadas.
3.4. "Screening Design" (Planejamentos Fatoriais para processos onde um grande número de variáveis estejam envolvidas) - Plackett-Burman.
3.5. Estudo de Caso
4. Aulas práticas para exercitar os conceitos teóricos.
TA332 - Fundamentos de Cálculos em Processo
Ementa:
Grandezas fundamentais. Sistemas de unidade. Variáveis de processo. Propriedades Físicas. Conceitos de Pressão absoluta, manométrica e vácuo. Balanços de massa e energia em processos contínuos ou em batelada com ou sem reação química.

Técnicas de resolução envolvendo componentes de amarração, reciclo, by-pass e purga. Pressão de vapor, equilíbrio de fases. Exemplos de balanços envolvendo misturas, solubilidade e cristalização, combustão, fermentação, destilação, evaporação, condensação, extração, umidificação, secagem e torres de resfriamento. Psicometria e Processamento de ar.
Conteúdo Programático:
1 – Introdução: Aspectos gerais do processamento, conceito de processo.
2 – Grandezas, Dimensões e Unidades: Histórico, Definições, Grandezas Fundamentais: padrões. Grandezas Derivadas, Sistemas de Unidades; Conversão de Unidades, Coerência Dimensional: Aplicações.
3 – Estequiometria Industrial: Balanço de Material, Massa e Moles; Análise de Problemas/Considerações; Técnicas de Resolução-Componentes de Amarração: Reciclo, By-pass e Purga. Aplicações.
4 – Aplicação do Balanço de energia em processos de Fluxo Permanente.
5 – Balança de Massa e Energia; Solução de Misturas Ideais; Balanço com reação química. Calores de Solução e de Mistura. Diagrama Entalpia-Concentração. Psicometria: Umidificação e desumidificação do ar: Secagem: Torres de resfriamento. Sistemas de Refrigeração e bomba de calor. Aplicações.
(Proc. nº 04-P-19049/2023)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
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 FT840 - Desenvolvimento de Produtos e Processos e TP400 - Pigmentos Naturais - da Estrutura Química aos Benefícios à Saúde, do Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas.

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

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 e que atendam ao perfil mínimo da respectiva Unidade para o nível MS-5.1.

1.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição:

a. Título de Doutor;
b. documento de identificação (cédula de identidade, título de eleitor, identidade expedida por conselho regional de fiscalização profissional, carteira de trabalho, passaporte ou identidade funcional expedida por órgão público);
c. exemplar da tese ou do conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento;
d. exemplar do memorial contendo a formação científica, artística, didática e profissional do candidato, e, principalmente, suas atividades relacionadas com a disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, a saber:
d.1. títulos universitários: relação nominal de títulos universitários, relacionados com a disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, bem como dos diplomas ou outras dignidades universitárias e acadêmicas;
d.2. currículo lattes;
d.3. narrativa comentada da trajetória acadêmica e profissional, destacando os principais fatos da carreira;
d.4. relação dos trabalhos publicados com os respectivos resumos, no caso de não constarem os DOI no currículo lattes.

1.3. O sistema emitirá um protocolo de recebimento após o encerramento da inscrição do candidato.

1.4. Os servidores da UNICAMP ficam desobrigados de apresentar documentos pessoais que já constem nos sistemas da Universidade.

1.5. A banca do concurso poderá solicitar ao candidato informações sobre o memorial descritivo ou solicitar documentação comprobatória.

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

1.7. Recebidas as inscrições e satisfeitas as condições do edital, as inscrições, com toda a documentação, serão direcionadas à Unidade para emissão de parecer acerca do aceite das inscrições. A Comissão designada terá 15 dias para emitir o parecer sobre as inscrições.

1.7.1. O parecer que analisa as inscrições será submetido à Congregação da Unidade, que constituirá Comissão Julgadora. 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.

1.8. Indeferido o pedido de inscrição, caberá pedido de reconsideração à Congregação da Unidade, até 48 horas após a publicação do indeferimento.

1.9. Mantendo-se o indeferimento pela Congregação da Unidade, caberá recurso à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão do Conselho Universitário, até 48 horas após a publicação do indeferimento do pedido de reconsideração.

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.

2.1 A Comissão será presidida pelo Professor da Universidade de maior categoria ou, quando de igual categoria, pelo mais antigo no cargo ou função.

III - DAS PROVAS

3. O presente concurso constará das seguintes provas:

I. Prova de Títulos; (Peso 02)

II. Prova de Arguição da tese ou do conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento; (Peso 01)

III. Prova Didática; (Peso 01)

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 competências 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 acadêmicas e profissionais do candidato relacionadas com a área do concurso;
b. Títulos universitários;
c. Diplomas de outras dignidades universitárias e acadêmicas e
d. Outras contribuições.

3.2. 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.

3.2.1. A Comissão Julgadora procederá à arguição do candidato em relação à tese ou ao conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento.

3.3. Na prova didática o candidato fará uma exposição sobre tema de sua livre escolha, dentre aqueles constantes do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade, publicado no edital, devendo revelar cultura aprofundada no assunto.

3.3.1. Compete à Comissão decidir se o tema escolhido pelo candidato é pertinente ao programa.

3.3.2. A prova didática terá a duração de 50 a 60 minutos e nela o candidato desenvolverá o assunto escolhido, vedada a leitura do texto da aula, mas facultando-se o emprego de recursos pedagógicos de sua escolha.

3.4. Caso o concurso seja realizado de forma remota, todas as sessões públicas serão gravadas com uso de tecnologia disponível nas unidades e arquivadas junto à Direção da unidade por no mínimo 6 (seis) meses após a homologação dos resultados pela CEPE.

3.4.1. A gravação de que trata o 'caput' poderá ser disponibilizada na íntegra ou em partes, mediante solicitação formal protocolizada junto à Direção da unidade responsável pelo concurso e assinatura de termo de responsabilidade pela guarda das informações e proibição de divulgação do todo ou de partes de seu conteúdo.

3.4.2. As etapas do concurso que ocorrerem de forma remota serão suspensas caso ocorra problema técnico que impeça a participação adequada de algum examinador ou candidato.

3.4.3. Ocorrendo um problema técnico durante a realização de uma etapa, esta deverá ser retomada a partir do estágio em que ocorreu o referido problema.

3.4.4. As razões da interrupção deverão estar registradas em ata, bem como a decisão da Comissão quanto às condições e prazo de retomada, incluindo a necessidade de se postergar o calendário inicialmente divulgado.

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. Os membros da Comissão Julgadora emitirão o julgamento no mesmo dia da realização de cada prova mencionada no item III deste edital.

4.4. A Comissão Julgadora, terminadas as provas, emitirá um parecer circunstanciado, único e conclusivo, sobre o resultado do concurso que será submetido à aprovação da Congregação da Unidade.

4.5. Caso o concurso seja realizado de forma remota, o parecer emitido pela Comissão Julgadora poderá ser assinado de forma eletrônica (e-mail) ou mediante assinatura digital, devendo todos os documentos pertinentes ao concurso ser anexados aos autos correspondentes.

4.6. O parecer da Comissão Julgadora só poderá ser rejeitado pela Congregação, por erro formal de procedimento, mediante o voto da maioria absoluta dos membros.

4.7. A ciência da tabela de notas e da ata pelos candidatos será realizada de forma eletrônica, por meio de usuário e senha gerada especificamente para essa finalidade.

4.8. Todas as ocorrências observadas durante o concurso deverão ser registradas em ata elaborada pela Comissão Julgadora.

4.9. O resultado final do concurso para Livre-Docente, devidamente aprovado pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão, com posterior publicação no D.O.E.

V - DO RECURSO

5. Do julgamento do concurso caberá recurso, exclusivamente de nulidade, à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão.

VI - DA LEGISLAÇÃO

6. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-60/2020 e Deliberação CONSU-A-010/2016 que estabelece o perfil de Professor Associado I (MS-5.1) da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

FT840- Desenvolvimento de Produtos e Processos

Ementa: Desenvolvimento de produtos no setor de alimentos: Inovação, Marketing, Consumidor, Mercado e Ciclo de vida. Elaboração de projeto de desenvolvimento de produtos incluindo abordagem prática com o acompanhamento do setor produtivo na definição de problemas e na tutoria dos projetos desenvolvidos.

Conteúdo Programático:

Aulas teóricas

- Introdução: panorama da inovação do mercado mundial de alimentos

- Entendendo o papel crítico do Marketing na performance das Organizações

- Ambientes de Marketing

- Satisfação do consumidor

- Expectativas do Consumidor

- Desenvolvimento de novos Produtos

- Gerenciamento do processo de Desenvolvimento de produtos

- Gerenciando estratégias de ciclo de vida

- O consumidor no ciclo de desenvolvimento de produtos - do conceito ao produto final

- Estratégias e marketing de preço

Aulas práticas:

- Desenvolvimento de um projeto de desenvolvimento de um novo produto ou modificação de um produto existente no mercado.

TP400 – Pigmentos naturais - da Estrutura Química aos Benefícios à Saúde

Ementa: A importância da cor nos alimentos. Apresentação das Principais classes de pigmentos naturais. Carotenoides e antocianinas: características físico-químicas, efeito do processamento, métodos para análise, métodos para produção de extratos bioativos ou corantes, bioacessibilidade, biodisponibilidade, e efeitos na saúde.

Conteúdo Programático:

- Introdução – A importância da cor nos alimentos, Efeito da cor na identificação do sabor dos alimentos, Percepção de qualidade relacionada a cor dos alimentos, Uso da cor no marketing dos alimentos.

- Revisão de conceitos de espectrometria UV-visível. Entendendo por que uma molécula é colorida - Identificação do cromóforo nas estruturas químicas dos pigmentos e corantes.

- Apresentação das Principais classes de pigmentos.

- Carotenoides: estruturas químicas, nomenclatura, isomeria cis-trans, ésteres de carotenoides, apocarotenoides, carotenoides com atividade de pró-vitamina A, propriedades químicas e físicas, principais fontes.

- Carotenoides: microencapsulação, estabilidade em alimentos e sistemas modelo e efeito do processamento de alimentos.

- Produção de extratos bioativos ou corantes por tecnologias convencionais ou emergentes.

- Antocianinas: estruturas químicas, nomenclatura, equilíbrio em solução aquosa e alterações na cor, interações intra- e intermoleculares, principais fontes.

- Antocianinas: estabilidade em alimentos e sistemas modelo e efeito do processamento. Produção de extratos bioativos ou corantes por tecnologias convencionais ou emergentes.

- Métodos para análise de carotenoides (extração, identificação e quantificação).

- Métodos para análise de antocianinas (extração, identificação e quantificação).

- Conceitos de Bioacessibilidade e biodisponibilidade. Biodisponibilidade e metabolismo de carotenoides. Métodos para digestão in vitro. Comparação entre diferentes métodos de digestão in vitro aplicados para a determinação da bioacessibilidade de carotenoides. Fatores que afetam a bioacessibilidade de carotenoides.

- Biodisponibilidade e metabolismo de antocianinas. Métodos de digestão in vitro adequados para a determinação da bioacessibilidade de antocianinas. Principais transformações das antocianinas durante a digestão. Fatores que afetam a bioacessibilidade de antocianinas.

- Carotenoides: Efeitos na saúde – discussão das principais alegações de benefícios a saúde relacionadas ao consumo de carotenoides.

- Antocianinas: Efeitos na saúde – discussão das principais alegações de benefícios a saúde relacionadas ao consumo de antocianinas.

(Proc. nº 04-P-19050/2023)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
EDITAL

A Direção da FACULDADE DE EDUCAÇÃO, através da Secretaria Geral, torna público o Processo Seletivo Sumário para admissão em caráter emergencial, por tempo determinado, de Professor Doutor, no nível MS-3.1, em RTC (Regime de Turno Completo – 24 horas semanais), da Carreira do Magistério Superior, pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho, vinculada ao Regime Geral de Previdência Social, nos termos do § 13 do artigo 40 da Constituição Federal, por um período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, na Área de Educação e Cultura, para as Disciplinas EL 683 – Escola e Cultura, EL 774 – Estágio Supervisionado I, EL 874 – Estágio Supervisionado II, junto ao Departamento de Educação, Conhecimento, Linguagem e Arte, da Faculdade de Educação da Universidade Estadual de Campinas.

1. DA FUNÇÃO

1.1. O processo seletivo sumário se destina ao preenchimento de 01 vaga temporária de Professor Doutor, nível MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior, bem como as que vierem a surgir na Universidade, na mesma área, conforme a Deliberação CAD-A-03/18, durante o prazo de validade do processo.

1.2. Requisitos: ser portador do título de Doutor de validade nacional.

1.2.1. É recomendável o título de Doutor em Educação ou na área do edital.

1.3. Salário de Professor Doutor – nível MS-3.1 em RTC: R\$ 6.495,06 (referência maio/2023).

1.4. A admissão se dará pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho e pelo Regime Geral de Previdência Social, nos termos do § 13 do artigo 40 da Constituição Federal.

1.5. A admissão se dará com fundamento no inciso (parágrafo único – aposentadoria) do artigo 1º da Deliberação CAD-A-03/18, por prazo determinado de 365 dias, ou até que se realize concurso público e se admita o candidato aprovado na Parte Permanente do Quadro Docente, o que ocorrer primeiro.

1.5.1. - O prazo de admissão poderá ser prorrogado uma única vez, podendo atingir o prazo máximo total de 02 (dois) anos de contratação.

1.6. A carga horária semanal é de 24 (horas) semanais de trabalho, podendo variar para os períodos diurno, noturno ou misto.

1.7. O candidato classificado e admitido poderá, a critério da UNICAMP, exercer atividades internas e externas.

2. DA INSCRIÇÃO:

2.1. As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente por meio do link eletrônico <https://solicitada.dados.unicamp.br/concurso/> no período de 11/09/2023 a 24/09/2023 (até às 23h59) - horário de Brasília através do upload dos seguintes documentos:

a) digitalização dos documentos de identificação pessoal (RG, CPF e título de eleitor ou RNE no caso de estrangeiros) - arquivo em PDF;

b) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional - arquivo em PDF;

c) um (1) exemplar do curriculum vitae, detalhando atividades científicas, didáticas, profissionais e demais informações que permitam avaliação dos méritos do candidato - arquivo em PDF;

d) um (1) exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no curriculum vitae - arquivo em PDF.

TAMANHO MÁXIMO POR ARQUIVO: 500 MB, LIMITADOS A 1024 MB NO TOTAL

2.2 O sistema emitirá um protocolo de recebimento após o encerramento da inscrição do candidato.

3. DAS PROVAS:

3.1. O presente processo seletivo sumário constará das seguintes provas:

I. prova Escrita (peso 1)

II. prova de Títulos (peso 1)

3.2. A realização das provas está prevista para o dia 07/11/2023 na Faculdade de Educação - UNICAMP - localizada na Avenida Bertrand Russel, N° 801 - CEP: 13083-865 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Campinas, a depender do número de inscritos.

3.3. A prova escrita consistirá de questões teórico-práticas sobre o conteúdo programático da(s) disciplina(s) objeto do processo seletivo (Anexo I).

3.3.1. A prova escrita terá duração de 120 (cento e vinte) minutos, sendo 60 (sessenta) minutos para consulta bibliográfica em material impresso e 60 (sessenta) minutos para elaboração das respostas, sem consulta ao material impresso ou a qualquer equipamento eletrônico.

3.4. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o curriculum vitae elaborado e comprovado pelo candidato.

4. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS:

4.1. As provas terão caráter classificatório.

4.2. Ao final de cada uma das provas, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

4.3. Ao término das provas, cada candidato terá de cada examinador uma nota final, que será a média ponderada das notas atribuídas pelo examinador ao candidato.

4.4. As notas finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a cinco e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.

4.5. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem notas finais iguais ou superiores a 07 (sete), de cada examinador.

4.6. Cada examinador fará a classificação dos candidatos, pela sequência decrescente das notas finais por ele apuradas e indicará o(s) candidato(s) habilitado(s) para admissão, de acordo com as notas finais obtidas nos termos do item anterior

4.7. Será indicado para admissão o candidato que obtiver o primeiro lugar, isto é, maior número de indicações da Comissão Julgadora.

4.8. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a média geral obtida e o maior título universitário. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá voto de desempate, se couber.

5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

5.1. A Comissão Julgadora será constituída de 03 (três) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do título de Doutor.

5.2. O presente processo seletivo sumário terá validade pelo prazo de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, a contar da