disciplina será oferecida em 48 semanas sob a forma de rodízio, onde cada aluno deverá cumprir 11 semanas e será oferecida concomitante à disciplina MD952.

MD132 - Atenção Integral à Saúde da Mulher II

Ementa:

Treinamento em serviços ambulatoriais e hospitalares com pacientes ginecológicos e obstétricos de nível secundário e terciário de atenção. Ética. Esta disciplina será oferecida em 48 semanas sob a forma de rodízio, onde cada aluno deverá cumprir 04 semanas.

(Proc. nº 02-P-33956/2023)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS

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 Patologia Clínica, subárea de Microbiologia em Patologia Clínica, nas disciplinas MD 544 - Fisiopatologia Integrada I, MD 758 - Atenção Integral à Saúde -Submódulo Patologia Clínica, MD 943 - Atenção Integral à Saúde do Adulto I, FR 157 - Laboratório Clínico I e BS 420 - Relação Patógeno Hospedeiro III, do Departamento de Patologia, da Faculdade de Ciências Médicas, da Universidade Estadual de Campinas.

I – DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por meio do link https://solicita.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 produção acadêmica e o reconhecimento profissional do docente devem ser caracterizados e analisados a partir dos perfis e pelo conjunto de atividades e métricas com base no que dispõe a Deliberação CONSU-A-16, de 25-5-2021 podendo o candidato indicar a área dominante da sua atuação conforme o Anexo 1 ou Anexo 2, ou ambas, nos termos do inciso III, do artigo terceiro da mesma norma, 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 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 5)

II. Prova de Arguição da tese ou do conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento;(Peso 3)

III. Prova Didática; (Peso 1)

IV. Prova Prática (Peso 1)

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 o 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 Na Prova Prática o candidato deverá discorrer oralmente por, até 30 minutos, sobre "Detecção de resistência aos antifúngicos: benefícios e desafios de sua implementação em Laboratório Clínico mantido pelo Sistema Único de Saúde". A Comissão Julgadora poderá apresentar questionamentos complementares ao tema.

3.5 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.

3.5.1 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.

3.5.2. 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.

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

3.5.4. 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 incialmente 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 do(a) Faculdade de Ciências Médicas - Unicamp, 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-16/2021 que estabelece o perfil de Professor Associado I (MS-5.1) do(a) Faculdade de Ciências Médicas.

ANEXO I- PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

MD544 - Fisiopatologia Integrada I

Diagnóstico Laboratorial de Doenças eritematosas descamativas e verrucosas infecciosas

Diagnóstico laboratorial das infecções virais e bacterianas do trato Respiratório

MD 758-Atenção Integral à Saúde -Submódulo Patologia Clínica

Diagnóstico Microbiológico das Infecções Sexualmente Transmissíveis

Diagnostico laboratorial de Tuberculose

Diagnostico Laboratorial das Infecções fúngicas do trato respiratório

Avaliação Laboratorial na Infecção Urinária

MD 943 - Atenção Integral à Saúde do Adulto I

O Laboratório de Microbiologia no estágio em dermatologia (infecções fúngicas superficiais e hanseníase): coleta de material, tempo de processamento, avaliação dos resultados, mecanismo de ação de antifúngicos.

FR157 -Laboratório Clínico I

Antimicrobianos: Avaliação de Suscetibilidade e resistência Bacteriana

Diagnóstico Laboratorial de Infecções da Corrente Sanguínea

Infecções do trato urinário: Urocultura

Mecanismo de Ação de Antifúngicos e testes de suscetibilidade

Infecções de Pele e Tecido Subcutâneo

Diagnostico Laboratorial de Infecções bacterianas e fúngicas do Sistema Nervoso Central

Diagnostico Laboratorial da Tuberculose

Diagnostico Laboratorial de Infecções do Trato Gastrointestinal

Diagnóstico Laboratorial das Infecções virais e bacterianas do trato respiratório

Diagnóstico Laboratorial das Infecções fúngicas do trato respiratório

BS-420 - Relação Patógeno Hospedeiro III

Morfologia e Estruturas de Fungos

Infecções Superficiais e Cutâneas

Micoses Subcutâneas e Profundas

Micoses Oportunistas

Mecanismo de ação e testes de suscetibilidade aos antifúngicos

(Proc. nº 02-P-46467/2022)

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 Bioquímica de Alimentos, nas disciplinas FT511 - Transformações Enzimáticas em Alimentos e TP102 – Bioquímica de Alimentos, 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://solicita.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 o 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 incialmente 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

FT511 - Transformações Enzimáticas em Alimentos

Ementa:

Princípios de enzimologia. Propriedades, mecanismo de ação e aplicação das principais enzimas relacionadas ao processamento de alimentos. Mercado de enzimas. Produção, purificação e imobilização de enzimas.

Conteúdo Programático:

Teórico:

Classificação de enzimas;

Cinética enzimática, definição e métodos de determinação de atividade enzimática e atividade específica;

Propriedades, mecanismo de ação e aplicações em processos industriais de: Amilases; lipases e esterases; proteases; pectinases; celulases e xilanase; oxirredutases com importância em alimentos: polifenoloxidase, peroxidase, catalase, lipoxigenase e outras.

Outras enzimas de relevância em alimentos: -galactosidase, glicose isomerase, transglutaminase, asparaginase, lisozima e outras;

Enzimas: Mercado, importância, legislação;

Fontes de enzimas comerciais: principais exemplos de enzimas animais, vegetais e microbianas;

Enzimas microbianas: importância, vantagens, métodos de seleção de cepas produtoras, fermentação submersa e fermentação no estado sólido;

Imobilização de biocatalisadores.

Prático:

Construção de curva padrão para quantificação dos produtos formados na reação enzimática e definição de atividade enzimática;

Determinação de atividade enzimática, incluindo efeito da concentração da enzima;

Efeito da temperatura na atividade;

Efeito da temperatura na estabilidade da enzima;

Efeito do pH na atividade e estabilidade da enzima;

Efeito da concentração de substrato na atividade enzimática e determinação dos parâmetros cinéticos (KM e Vmáx);

Aplicação de amilase;

Lipases;

Aplicação de pectinases;

Aplicação da transglutaminase;

Escurecimento enzimático e métodos para sua inibição;

Atividade enzimática em extratos vegetais;

Triagem de micro-organismos produtores de enzimas em placa de Petri;

Produção de enzimas por fermentação.

TP102 - Bioquímica de Alimentos

Ementa:

Vias metabólicas relevantes para Ciência e Tecnologia de Alimentos. Metabolismo celular de carboidratos, aminoácidos e triacilgliceróis.

Conteúdo Programático:

Teórico:

Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos.

Alimentos e Organismos Transgênicos.

Introdução à Enzimologia.

Fatores que interferem na atividade enzimática.

Metabolismo de Carboidratos: oxidação anaeróbica da glicose e regulação da glicólise. Metabolismo de outros carboidratos (glicogênio, amido, sacarose e lactose).

Ciclo de Krebs e Cadeia Transportadora de Elétrons.

Fermentação Alcoólica, Metabolismo do etanol, Fermentação Lática, Fermentação Acética e Via das Pentose Fosfato.

Metabolismo de Lipídeos.

Metabolismo de Proteínas.

Integração Metabólica e Vias de Regulação.

(Proc. nº 04-P-19043/2023)

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 Química dos Compostos Orgânicos de Alimentos, nas disciplinas FT311 - Química de Alimentos e TP395 – Química e Tecnologia de Ingredientes Proteicos, 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://solicita.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

Prodesp
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
documento assinado digitalmente

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 o 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 incialmente 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 do 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) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

FT 311 - Química De Alimentos

Ementa: Estruturas e propriedades dos principais constituintes dos alimentos (Água, Carboidratos, Lipídeos, Proteínas, Vitaminas e Pigmentos). Transformações químicas e físico-químicas relevantes no processamento e estocagem de alimentos. Química do aroma e gosto.

Conteúdo programático

Aulas Teóricas

Água: Estrutura, propriedades e estados físicos da água. Tipos de água, atividade de água e isotermas de sorção e dessorção. Relação entre atividade de água e estabilidade de alimentos. Determinação da atividade e mobilidade de água. Transição vítrea.

Proteínas

- Aminoácidos e proteínas: Definição, estruturas e classificação dos aminoácidos. Curva de titulação, cálculo da carga líquida e ponto isoelétrico.

- Estruturas de proteínas. Desnaturação proteica e suas consequências nas proteínas alimentares. Propriedades funcionais: solubilidade, retenção de água, gelificação, ação interfacial, equilíbrio mineral e outras.

Carboidratos:

- Monossacarídeos: Conceito, classificação, carbono quiral, estruturas e ciclização. Reações envolvendo monossacarídeos.

- Dissacarídeos: Estruturas, propriedades e reações envolvendo dissacarídeos.

- Açúcares: Higroscopicidade, solubilidade, transição vítrea e cristalização de açúcares.

- Oligossacarídeos: estruturas, propriedades e aplicações de oligossacarídeos.

- Reação de Maillard, degradação de Strecker. Fatores que influenciam na velocidade das reações. Caramelização e corantes caramelo.

- Amido: Estrutura e mecanismo de gelatinização. Retrogradação e sinerese. Propriedades e aplicações dos amidos nativos e dos amidos modificados.

- Celulose: Estrutura, propriedades, modificações e aplicações. Diferenças de celulose e hemicelulose.

- Pectina: Estruturas, mecanismos de gelificação e aplicações. Gomas: Estruturas, propriedades e aplicações.

Lipídeos

- Classificação de lipídeos

- Ácidos graxos: Estrutura e nomenclatura. Propriedades físicas de ácidos graxos: ponto de ebulição, ponto de fusão, solubilidade e cristalização. Propriedades e reações químicas de ácidos graxos: isomerização, formação de sais, esterificação, adição de halogênios, hidrogenação.

- Triacilglicerídeos: nomenclatura, propriedades e reações químicas. Estruturas de fosfolipídeos e glicolipídeos. Esteróis.

- Alterações de lipídeos. Rancificação por hidrólise. Auto-oxidação (iniciação, propagação e terminação). Oxidação por oxigênio singlete. Pró-oxidantes e reação de Fenton. Antioxidantes e mecanismos de ação. Controle da oxidação.

Dispersões: definições, formação e estabilidade de emulsões e espumas. Sistema HBL. Funções de espessantes, estabilizantes e emulsificantes na formação e estabilidade de dispersões.

Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis: estruturas, propriedades e alterações durante o processamento e estocagem de alimentos.

Pigmentos

- Pigmentos naturais: Estruturas, propriedades e transformações de carotenoides, clorofilas, mioglobina, antocianinas, betalaínas, carmim de cochonilha e curcuminas.

- Propriedades químicas dos corantes artificiais.

Sabor

- Gosto: relação entre estrutura química e percepção dos gostos (doce, salgado, ácido, amargo e umami).

- Percepções quinestéticas de pungência e frescor.

Aroma: características dos compostos voláteis. Exemplos de aromas formados pelas diferentes vias: pré-processamento de vegetais, tratamento térmico, fermentação e processos oxidativos. Causas de off- flavor em alimentos.

Aulas práticas

Determinação da atividade de água de alimentos.

Coagulação enzimática e ácida do leite: estrutura das caseínas, desestabilização estérica e eletrostática e equilíbrio mineral.

Efeito da variação do pH e da força iônica na solubilidade de proteínas.

Cristalização de açúcar: preparo de Fondant.

Monitoramento da reação de Maillard e da degradação de Strecker.

Formação de gel de pectinas (ATM e BTM).

Gelificação de Alginatos

Efeito da temperatura na formação do gel de amido de diferentes fontes, observação dos grânulos no microscópio de amidos de diferentes fontes, retrogradação e sinérese.

Saponificação de óleo de soja.

Separação das fases saponificável e insaponificável e identificação de glicerol e esteróis de óleo de soja.

Separação dos ácidos graxos saturados e insaturados de óleo de soja.

Monitoramento da oxidação de lipídeos e efeito de agentes anti- e pró-oxidantes.

Ação de emulsificantes e espessantes na separação de fases de sistemas imiscíveis.

Alteração de cor de pigmentos naturais.

Estabilidade de vitaminas em diferentes condições reacionais (aquecimento, variação de pH e/ou exposição à radiação ultravioleta).

TP 395 - Química E Tecnologia De Ingredientes Proteicos

Ementa: Mercado global, aspectos legais e principais aplicações de concentrados e isolados proteicos na indústria de alimentos. Características físico-químicas e estruturais dos principais concentrados e/ou isolados proteicos utilizados na indústria de alimentos: leite, soro de leite, soja e outros. Concentrados e isolados proteicos de fontes emergentes. Operações Unitárias envolvidas na produção de concentrados e isolados proteicos. Aspectos relevantes para diversificação das aplicações de concentrados e/ou isolados proteicos na indústria de alimentos.

Conteúdo Programático:

- Mercado Global e aspectos legais dos ingredientes proteicos.

- Aplicações dos ingredientes proteicos na indústria de alimentos e áreas afins. - Concentrados e Isolados proteicos de fontes tradicionais e emergentes:

- Generalidades

- Principais características físico-químicas e estruturais

- Impacto do histórico de processamento nas propriedades dos ingredientes

- Produção de Concentrados e Isolados proteicos:

- Operações Unitárias utilizadas na produção de ingredientes proteicos concentrados e/ou isolados: filtração tangencial, secagem por atomização, etc.

- Ingredientes proteicos de elevada pureza: fracionamento industrial.

- Métodos analíticos aplicados a concentrados e isolados proteicos.

- Alternativas para modular as propriedades de ingredientes proteicos:

- Aplicação de tratamentos emergentes.

(Proc. nº 04-P-19046/2023)

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 Microbiologia de Alimentos, nas disciplinas FT430 – Microbiologia de Alimentos e TP375 - Fungos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas, 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://solicita.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 o 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 incialmente 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

FT430 - Microbiologia de Alimentos

Ementa:

Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Teoria dos obstáculos. Influência das operações unitárias no crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos, deteriorantes e indicadores. Microbiologia de água. Plano de amostragem e padrões microbiológicos de alimentos. Métodos rápidos de análise de micro-organismos em alimentos. Importância individual das etapas de processamento para a segurança e qualidade microbiológica dos alimentos.

Conteúdo Programático:

Teórico:

Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Teoria dos obstáculos;

Micro-organismos deteriorantes (fungos e bactérias esporuladas e não esporuladas): características morfológicas e fisiológicas, condições de crescimento em alimentos, medidas de controle em alimentos e métodos de isolamento e identificação. Caracterização e formas de controle de fungos toxigênicos e micotoxinas em alimentos;

Micro-organismos patogênicos (Escherichia coli, Salmonella sp., Shigella, sp., Cronobacter sakazakii, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Campylobacter sp., Vibrio sp.): características morfológicas e bioquímicas, patogenia, condições de crescimento em alimentos, métodos de isolamento e identificação, controle no processamento de alimentos;

Ecologia microbiana e métodos rápidos para detecção de micro-organismos patogênicos e deteriorantes em alimentos;

Influência das operações unitárias no crescimento microbiano: aquecimento, redução de temperatura, mistura, redução de tamanho, redução de atividade de água, modificação da atmosfera e outras operações;

Microbiologia de água. Micro-organismos indicadores de contaminação. Plano de amostragem e padrões microbiológicos de alimentos;

Importância individual das etapas de processamento para a segurança e qualidade microbiológica dos alimentos: produtos de origem vegetal e animal.

Prático:

Técnicas de contagem de micro-organismos em alimentos (contagem em placas e técnica do número mais provável- NMP);

Análise microbiológica da água;

Isolamento e identificação de fungos filamentosos e leveduras;

Isolamento e identificação de bactérias láticas;

Isolamento e identificação de Pseudomonas spp.;

Isolamento e identificação de Bacillus spp.;

Isolamento e identificação de enterobactérias: coliformes, Escherichia coli e Salmonella spp.;

Isolamento e identificação de Staphylococcus spp. e Listeria spp.;

Estudos de caso relacionadosao isolamento e identificação de micro-organismos deterioradores e patogênicos em alimentos.

TP375 - Fungos e Micotoxinas em Alimentos e Bebidas

Ementa:

Fungos filamentosos em alimentos: principais gêneros e espécies deteriorantes e toxigênicas. Ecofisiologia de fungos em alimentos e bebidas. Medidas do crescimento fúngico, metodologias para a detecção e quantificação de fungos em alimentos. Identificação morfológica e molecular de fungos. Potencial de produção de metabólitos tóxicos por fungos filamentosos. Genética da produção de micotoxinas. Zigomicetos. Gênero Aspergillus e formas sexuadas. Gênero Penicillium e formas sexuadas. Gênero Fusarium e formas sexuadas. Demais gêneros de ocorrência em alimentos e bebidas. Micotoxinas: características, fungos produtores, fatores que afetam a ocorrência, estabilidade durante processamento de alimentos bebidas. Metodologias para Detecção/Quantificação de Micotoxinas.

Prodesp
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
documento assinado digitalmente