

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 Tecnologia de Leite e Derivados, nas disciplinas TA-421 Características e Pré-Processamento de Leite e Ovos e TP-343 Físico-Química dos Constituintes do Leite, do Departamento de Tecnologia de Alimentos, 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 16:00 horas, na Área de Recursos Humanos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas, situada à rua Monteiro Lobato, nº 80, 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 as disposições contidas na Deliberação CONSU-A-05/2003 e Deliberação CONSU-A-022/2008, que estabelece o perfil de Professor Associado I (MS-5.1) da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

ANEXO I – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

TA-421 Características e Pré-Processamento de Leite e Ovos

1 – Leite como matéria prima industrial.

2 - Estrutura de produção de leite e da indústria e da indústria de laticínios brasileira. Sistemas de produção.

3 – Fisiologia da lactação, composição, propriedades químicas, físicas e físico-químicas do leite.

4 – Aspectos tecnológicos da obtenção, processamento e distribuição do leite cru: ordenha: manual e mecânica, armazenamento e conservação na fazenda, qualidade bacteriológica do leite cru, transporte.

5 – Operações de pré-processamento do leite: recepção na usina; controle de qualidade; principais análises físico-químicas e microbiológicas; formas de pagamento; depuração física do leite, objetivos e tipos de equipamentos utilizados na filtração, clarificação e bactofugação; desnate e padronização do teor de gordura, pasteurização e armazenamento.

6 – A cadeia produtiva de ovos; a indústria avícola e suas inter-relações.

7 – Características gerais da produção, mercado e comercialização.

8 – Fisiologia da formação dos ovos, características da qualidade do ovo de consumo, composição química e nutricional.

9 – Manutenção dos atributos e propriedades tecnológicas dos componentes de ovos, usos não nutricionais, conservação e vida de prateleira, ovos e segurança alimentar, e ovos modificados nutricionalmente.

10 – Operações de pré-processamento de ovos: obtenção de gema, clara e casca. Pasteurização.

BIBLIOGRAFIA

Referências básicas:

1) LIVRO TEXTO (leite):

Dairy Science and Technology, Second Edition, Pieter Walstra, Jan, T.M. Wolters and Tom J. Geuts. CRC Press, 2006. Print ISBN: 978-1-4200-2801-0.

2) LIVRO TEXTO (Ovos):

Egg Science and Technology, Fourth Edition, Willian, J. Staldelman, Owen, J. Cotterill. Food Products Press. 1995. ISBN 1-56022-855-5

TP-343 Físico-Química dos Constituintes do Leite

1. Introdução – Composição e variabilidade e constituintes do leite.

2. Água – Molécula e estrutura da água e gelo. Interação da água com íons. Água livre e água ligada. Sorção de água (absorção, dessorção, adssorção) e sua influência em produtos lácteos. Atividade de água. Água e estabilidade de produtos lácteos.

3. Proteínas do leite – Síntese e secreção das proteínas do leite. Caseínas e proteínas do soro. Polimorfismo genético. Composição e estruturas primária e secundária das caseínas. Propriedades físico-químicas das caseínas (associações, interações com cálcio). Estrutura e formação da micela de caseína. Modelos para a estrutura da micela. Proteínas do soro. Composição, estruturas primárias e secundária, propriedades físico-químicas da alfa-lactoalbumina, beta-lactoglobulina e imunoglobulinas. Desnaturação térmica. Papel biológico da alfa-lactoalbumina e imunoglobulinas

4. Lípidos do leite – Síntese e secreção dos lípidos do leite. Conteúdo e classes de lípidos, perfil de ácidos graxos, glóbulo de gordura, membrana do glóbulo de gordura. Estabilidade da emulsão de gordura. Lipólise e oxidação da gordura do leite (efeito de pró e anti-oxidantes).

5. Minerais do leite – Secreção dos minerais do leite. Composição e distribuição dos sais do leite, interrelações entre os constituintes salinos do leite. Partição entre formas solúveis e coloidais, orgânicas e inorgânicas. Efeito de tratamentos no equilíbrio de sais.

6. Carboidratos do leite – Síntese e secreção dos carboidratos do leite. Propriedades físicas e químicas da lactose. Mutarrotação, solubilidade e cristalização. Derivados da lactose e problemas relacionados ao processamento. Problemas nutricionais associados a lactose. Hidrólise química e enzimática da lactose e produtos lactose-hidrolisados.

7. Enzimas do leite – Origem e secreção das enzimas do leite. Enzimas endógenas do leite: proteinases, lipases e esterases, fosfatases, lisozima, transferases, xantino oxidase, sulfidril oxidase, superóxido dismutase, catalase, lactoperoxidase e outras enzimas. Enzimas exógenas em produtos lácteos: proteinases, lactases, lipases, lisozima, catalases, glucose oxidase e outras enzimas.

8. Vitaminas do leite – Vitaminas lipo-solúveis – retinol (vitamina A), calciferol (vitamina D), tocoferóis e compostos relacionados (vitamina E), poliquinonas e compostos relacionados (vitamina K). Vitaminas do grupo B – tiamina, riboflavina, niacina, biotina, ácido pantotênico, piridoxina, folacina, cobalamina e seus derivados (vitamina B12). Ácido ascórbico (vitamina C).

BIBLIOGRAFIA

FOX, P.F.; MCSWEENEY, P.L.H. Advanced Dairy Chemistry: Proteins Part A / Part B, v. 1, Ed 3rd, 2003. p. 1346. ISBN: 978-0-306-47271-8 (Print) 978-1-4419-8602-3 (Online). Disponível em:

<http://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4419-8602-3>

MCSWEENEY, P.L.H.; FOX, P.F. Advanced Dairy Chemistry: Proteins: Basic Aspects, v. 1A, Ed. 4th, 2013. p. 548. ISBN: 978-1-4614-4713-9 (Print) 978-1-4614-4714-6 (Online). Disponível em:

<http://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4614-4714-6>

FOX, P.F.; MCSWEENEY, P.L.H. Advanced Dairy Chemistry: Lipids, v.2, Ed 3rd, 2006. p. 815. ISBN: 978-0-387-26364-9 (Print) 978-0-387-28813-0 (Online). Disponível em:

<http://link.springer.com/book/10.1007/0-387-28813-9>

FOX, P.F.; MCSWEENEY, P.L.H. Advanced Dairy Chemistry: Lactose, Water, Salts and Minor Constituents, v. 3, Ed 3rd, 2009. p. 759. ISBN: 978-0-387-84864-8 (Print) 978-0-387-84865-5 (Online). Disponível em: <http://link.springer.com/book/10.1007%2F978-0-387-84865-5>

Campinas, 21 de janeiro de 2015.