

concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

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

3.3.2. A Unidade divulgará no site www.fea.unicamp.br/ a deliberação da Congregação referente às inscrições e composição da Comissão Julgadora.

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

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

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

4. DA COMISSÃO JULGADORA

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

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

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

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

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas

- prova escrita (peso 0,6);
- prova específica (peso 0,4);
- prova de títulos (peso 2);
- prova de arguição (peso 1);
- prova didática (peso 1);

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

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

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

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

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

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

Prova Escrita

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

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

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

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

5.5.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

- Apresentação (Introdução, desenvolvimento e conclusão);
- Conteúdo (desenvolvimento do tema, organização, coerência, clareza de ideias e nível de aprofundamento);
- Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, propriedade, clareza, precisão e correção gramatical).

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

Prova Específica

5.6. A prova específica consistirá na análise do Plano de Trabalho, incluindo projeto de pesquisa na linha "Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras: abordagens para o desenvolvimento de processos e produtos sustentáveis", na qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do candidato na área.

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

5.6.2. Critérios para a avaliação da prova específica: O examinador avaliará a atualidade, coerência, abrangência e domínio do tema do projeto de pesquisa dentro da linha "Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras: abordagens para o desenvolvimento de processos e produtos sustentáveis".

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

Prova de Títulos

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

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

- Título de Graduação;
- Título de Especialização;
- Título de Mestrado;
- Título de Doutorado;
- Título de Mestrado Profissional;
- Pós-Doutorado;
- Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capítulos de livros, etc);
- Publicações em revistas de circulação nacional/indexadas;
- Publicações em revistas de circulação internacional/indexadas;
- Experiência docente;
- Experiência profissional;
- Participação em atividades de extensão;
- Atividades acadêmicas durante a graduação (iniciação científica, monitoria, estágio);
- Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;
- Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;
- Premiação e distinção acadêmica;
- Assessoria e consultoria;
- Produções artístico-culturais;
- Patentes ou propriedades intelectuais registradas;

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

- A Relevância do tema da produção do candidato na comunidade de especialistas;
- Dificuldade, raridade e valor que os resultados da produção do candidato têm perante a comunidade científica;
- Relevância, contribuição e aderência da produção do candidato para a área do concurso;
- Impacto científico, artístico, social e de inovação da produção do candidato;
- Criatividade, inovação e abertura de novas técnicas/temas de pesquisa para a área do concurso;
- Conhecimento, domínio e maturidade na área do concurso;
- Compreensão global da área e do impacto da sua pesquisa em áreas vizinhas;

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

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

Prova de Arguição

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

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

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

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

Prova Didática

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

5.9.1. A matéria para a prova didática será sorteada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) pontos, organizada pela Comissão Julgadora.

5.9.2. A prova didática terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

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

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

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

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

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

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

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

- ao final da prova escrita cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.5 deste edital;
- após a atribuição das notas, o resultado da prova escrita será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública;
- serão considerados aprovados na prova escrita com caráter eliminatório os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco) examinadores;
- somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova escrita;
- e as notas atribuídas na prova escrita por cada um dos examinadores aos candidatos aprovados serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital.

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

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

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

6.3. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas atribuídas por ele ao candidato em cada prova.

6.3.1. Cada examinador fará uma lista ordenada dos candidatos pela sequência decrescente das notas finais. O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.

6.3.2. 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 seguinte, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.

6.4. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, do qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos. Também deverão constar do relatório os critérios de julgamento adotados para avaliação de cada uma das provas. Todos os documentos e anotações feitas pela Comissão Julgadora para atribuição das notas deverão ser anexados ao processo do concurso público.

6.4.1. Ao relatório da Comissão Julgadora poderão ser acrescentados relatórios individuais de seus membros.

6.5. O resultado do concurso será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.5.1. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima sete.

6.5.2. A relação dos candidatos habilitados é feita a partir das listas ordenadas de cada examinador.

6.5.3. O primeiro colocado será o candidato que obtiver o maior número de indicações em primeiro lugar na lista ordenada de cada examinador.

6.5.4. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a maior média obtida na prova didática e a maior média obtida na prova de títulos. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O Presidente terá voto de desempate, se couber.

6.5.5. Excluindo das listas dos examinadores o nome do candidato anteriormente selecionado, o próximo classificado será o candidato que obtiver o maior número de indicações na posição mais alta da lista ordenada de cada examinador.

6.5.6. Procedimento idêntico será efetivado subsequentemente até a classificação do último candidato habilitado.

6.6. As sessões de que tratam os itens 6.2.1 e 6.5 deverão se realizar no mesmo dia em horários previamente divulgados.

6.7. O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que só poderá rejeitá-lo em virtude de vícios de ordem formal, pelo voto de 2/3 (dois terços) de seus membros presentes.

6.8. O resultado final do concurso será submetido à apreciação da Câmara Interna de Desenvolvimento de Docentes (CIDD), e encaminhada à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) para deliberação.

6.9. A relação dos candidatos aprovados será publicada no Diário Oficial do Estado, com as respectivas classificações.

7. DA ELIMINAÇÃO

7.1. Será eliminado do concurso público o candidato que:

- Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;
- Não comparecer ao sorteio do ponto da prova didática;
- Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a prova de títulos.

8. DO RECURSO

8.1. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação prevista no item 6.9 deste edital.

8.1.1. O recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral da UNICAMP.

8.1.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do recurso será divulgado no site eletrônico da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br/).

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no site www.sg.unicamp.br/, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.

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

9.4. O prazo de validade do concurso será de 02 (dois) ano(s), a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

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

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

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

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

9.8. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-30/13, e Deliberação CONSU 026/2014, que estabelece os requisitos e procedimentos internos da(o) Faculdade/Instituto para a realização dos concursos.

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

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

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

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

FT722 - PROCESSAMENTO DE ÓLEOS E GORDURAS

Ementa: Introdução à indústria de óleos e gorduras. Preparo de matérias-primas oleaginosas para extração. Extração e degomagem de óleos vegetais. Refino químico e físico. Processos de modificação lipídica. Gorduras especiais: formulação e aplicação. Produtos de base lipídica. Processo de fritura.

Conteúdo Programático:

- Introdução à indústria de óleos e gorduras.
- Classes de óleos e gorduras.
- Pré-tratamento de grãos oleaginosos.
- Preparo de matérias-primas para extração.
- Extração de óleos vegetais.
- Processos de degomagem.
- Refino químico e físico. Etapas do refino: neutralização, clarificação, desodorização/destilação.
- Processos de modificação lipídica: mistura, hidrogenação, fracionamento e interesterificação.
- Gorduras especiais: propriedades físicas gerais, formulação e aplicação.
- Produtos de base lipídica: emulsionados e não emulsionados.

- Óleos e gorduras para fritura.

-Processo de fritura.

Bibliografia básica:

-BLOCK, J.M.; BARRERA-ARELLANO, D. Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.1 Processamiento, 1ª ed. São Paulo – SP; Edgard Blucher Ltda, 475p. 2009.

-BLOCK, J.M. Y BARRERA-ARELLANO, D.- Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.2 Química, 1ª ed. São Paulo – SP; Edgard Blucher Ltda, 2011.

-O'BRIEN, R.D. Fats and Oils – Formulating and Processing for Applications. Ed. O'BRIEN, R.D. 3rd ed.CRC Press, New York, 2008.

Bibliografia complementar

-HARWOOD, J.L; GUNSTONE, F.D; DIJKSTRA, A.J. The Lipid Handbook, CRC Press 2007.

-GUNSTONE, F. D. Oils and Fats in the Food Industry. Oxford; Ames, Iowa : Wiley-Blackwell, 2008.

-SHAHIDI, F. Bailey industrial oil and fat products. Wiley-Interscience, 2005.

-AKOH, C.C., MIN, D.B. Food Lipids: Chemistry, Nutrition and Biotechnology. 2ª Edição. Marcel Dekker, New York, 914p. 2002

-GUNSTONE, F. D. Oils and Fats in the Food Industry. Oxford; Ames, Iowa : Wiley-Blackwell, 2008.

FT820 - PROCESSOS DE TRANSFERÊNCIA DE MASSA E REDUÇÃO DE ATIVIDADE DE ÁGUA
Ementa: Operações de Transferência de massa batelada e contínuo. Absorção/essgotamento. Destilação. Extração líquido-líquido e sólido-líquido. Membranas.Cristalização. Secagem.

Conteúdo programático:

- Operações de Contato Direto e Indireto. Modos de Operação (Batelada e Contínuo). Equilíbrio de Fases. Princípios da

Redução de Atividade de Água. Formas de Redução (adição de soluto, remoção/imobilização de água).

- Absorção/Esgotamento. Definição, equipamentos e aplicações. Dimensionamento de uma coluna de recheio/empacotada. Cálculo da Vazão Mínima. Estudos de caso (EX): Absorção de Amônia do Ar/Esgotamento de solvente em operações de extração (ex: hexano em óleos vegetais).

- Destilação. Definição, equipamentos e aplicações. Dimensionamento de uma coluna de pratos. Destilação em batelada e contínua. Método McCabe-Thiele. Cálculo da Taxa Mínima de Refluxo. Estudos de caso (EX): Destilação de mistura água-álcool/Separação de componentes voláteis. Aula de Laboratório: Destilação de uma Mistura Etanol/Água em Coluna de Pratos.

- Extração Líquido-Líquido (L-L) e Sólido-Líquido (S-L).

Definição, equipamentos e aplicações. Dimensionamento de equipamentos para extração L-L. Dimensionamento de equipamentos para extração S-L. Estudos de caso (EX): Extração L-L em sistemas alimentícios/Extração S-L no processamento de matrizes sólidas (ex: café, chás, etc). Aula de Laboratório: Extração S-L usando equipamento tipo leite móvel simulado.

- Membranas (por tamanho ou por adsorção). Definição, equipamentos e aplicações. Morfologia das membranas e tipos de processos de separação com membranas (microfiltração, nanofiltração, ultrafiltração, osmose reversa). Dimensionamento de módulos de membrana. Estudos de caso (EX): Clarificação de bebidas/Ultrafiltração para obtenção de concentrados.

- Cristalização. Definição, equipamentos e aplicações. Dimensionamento de equipamentos para cristalização (troca de calor de superfície raspada e cristalizador evaporativo). Solubilidade e taxa de crescimento de cristais. Estudo de caso (EX): Cristalização de ácido cítrico.

- Secagem com Aplicação de Calor. Definição, equipamentos e aplicações. Processos, parâmetros e sua importância na preservação de alimentos. Equipamentos para Processos em Batelada. Equipamentos para Processos Contínuos. Secagem em leite fluidizado. Secagem a vácuo. Spray Dryer. Estudo de Caso (EX): Dimensionamento de secador de túnel. Aula de Laboratório: Secagem de vegetais em secador de bandejas / Secagem em Spray-Dryer.

Bibliografia básica:

-R. Treybal. Mass Transfer Operations, 3a ed., McGraw-Hill, NY, EUA, 1980.

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

-C. Geankopolis, Mass Transport Phenomena, Editora: Holt,Rinehart& Winston of Canada Ltd, 1972.

Bibliografia complementar:

-FOUST, A. S.; MACEDO, H. Princípios das operações unitárias. 2.ed. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 1982. ISBN: 9788521610380.

-MCCABE, W.L.; SMITH, J.C.; HARRIOTT, P. Unit operations of chemical engineering. Boston: 6th ed. McGraw-Hill, 2001. (McGraw-Hill chemical engineering series). ISBN: 0070393664.

-REID, R.C.; PRAUSNITZ, J.M.; POLING, B.E. The properties of gases and liquids. 4th ed. New York, NY: McGraw-Hill, 1987. (McGraw-Hill books in chemical engineering). ISBN: 0070517991.

-E.L. Cussler, Diffusion. Mass transfer in fluid systems, 3a ed., Editora: Cambridge University Press, 2007.

-P.C. Wankat, Separation Process Engineering: Includes Mass Transfer Analysis, 3a ed., Editora: New Jersey: Prentice Hall, 2012.

TP256 - TECNOLOGIA AVANÇADA DE ÓLEOS

Ementa: Técnicas de degomagem, desacidificação, branqueamento, winterização e desodorização. Modificações na consistência de gorduras: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Biotecnologia. Recentes desenvolvimentos tecnológicos.

Conteúdo programático:

- Química de lipídios.
- Propriedades físicas de óleos e gorduras. Cristalização.
- Pré-processamento e extração de óleos e gorduras.
- Refino I. Tipos de Refino. Degomagem e Neutralização.
- Refino II. Clarificação e Desodorização/Destilação.
- Refino III. Novas Tecnologias em Refino. Análises aplicadas ao refino.

- Processos de modificação: mistura, fracionamento, hidrogenação.

- Processos de modificação: interesterificação. Análises aplicadas.

- Aplicações de óleos e gorduras. Legislação e aspectos regulatórios.

- Tecnologia de organogéis e aplicações.

- Oxidação. Fritura e termoxidação.

- Biotecnologia aplicada a óleos e gorduras.

Bibliografia:

-BLOCK, J.M.; BARRERA-ARELLANO, D. Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.1 Processamiento, 1ª ed.; Edgard Blucher Ltda, 2009.

-BLOCK, J.M.; BARRERA-ARELLANO, D. Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.2 Química, 1ª ed. São Paulo; Edgard Blucher Ltda, 2011.

-BOCKISCH, M. Fats and Oils Handbook . Champaign : American Oil Chemists'

1.1.3. Docente integrante da Parte Suplementar (PS) do QD-UNICAMP que exerça a função MS-5 ou MS-6 na forma do § 3º do Artigo 261 do Regimento Geral;

1.1.4. Especialista externo à Carreira do Magistério Superior da Unicamp, de reconhecido valor e com atividade científica comprovada na área do concurso, aprovada por voto de 2/3 (dois terços) dos membros em exercício da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE.

2. DO REGIME DE TRABALHO

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

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

2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/01, cujo texto integral está disponível no sítio: http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=&id_norma=2684.

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

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Titular da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

- RTP – R\$ 3.803,51
- RTC – R\$ 9.654,89
- RDIDP – R\$ 21.942,59

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições deverão ser feitas de forma presencial pelo candidato ou por seu procurador (procuração simples) dentro do prazo de 50 dias corridos, a contar do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado – DOE, no horário das 9h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, situada na Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Barão Geraldo. Endereço: Rua Monteiro Lobato, 80, Cidade Universitária, Barão Geraldo - Campinas/SP - CEP: 13083-862

3.1.1. Não serão admitidas inscrições enviadas via postal, via fac-símile ou correio eletrônico, nem inscrições condicionais ou apresentadas fora do prazo estabelecido.

3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado requerimento dirigido ao(a) Diretor(a) da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio, profissão e sob qual subitem previsto no item 1 está se inscrevendo, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova de ser portador do título de livre docente, ressalvada as hipóteses previstas nos subitens 1.1.1.; 1.1.3.; e 1.1.4. deste Edital;

b) documento de identificação pessoal, em cópia;

c) 1 (um) exemplar(es) do Memorial, digital, na forma indicada no item 3.3. deste Edital;

d) 1 (um) exemplar, ou cópia, de cada trabalho ou documento mencionado no Memorial, digital.

3.3. O memorial a que se refere à alínea "c" do item 3.2, deverá conter tudo o que se relacione com a formação didática, administrativa e profissional do candidato, principalmente suas atividades relacionadas com a área em concurso, a saber:

a) a produção científica e a criação original, literária, artística ou filosófica do candidato, se for o caso;

b) as atividades didáticas desenvolvidas;

c) as atividades profissionais referentes à matéria em concurso;

d) as atividades de planejamento, organização e implantação de serviços novos;

e) as atividades de formação e orientação.

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

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

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

3.4. O prazo de inscrição poderá ser prorrogado, a critério da Unidade, por no máximo igual período, devendo ser publicada no Diário Oficial do Estado até o final do dia útil imediatamente posterior ao do encerramento das inscrições.

3.5. Recebida a documentação de inscrição e satisfeitas às condições do Edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição relativos aos subitens 1.1.1.; 1.1.2.; e 1.1.3. deste Edital, com toda a documentação, ao(a) Diretor(a) da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento ou a outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a área em concurso, para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto, observando-se o disposto na Deliberação CONSU-A-023/1992.

3.5.1. O parecer de que trata o item 3.5 será submetido à aprovação da Congregação da Unidade, instância que deliberará sobre o deferimento de inscrições, ressalvado a inscrição com base no subitem 1.1.4.

3.5.2. A solicitação de inscrição feita com base no subitem 1.1.4. deste edital será submetida para apreciação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE). A CEPE, para deliberar sobre o pedido, designará uma Comissão composta de cinco (05) especialistas na área em concurso, para emitir parecer individual e circunstanciado sobre os méritos do candidato, observando-se a área do concurso e, no que couber, o perfil de Professor Titular da Unidade.

3.5.3. A Comissão de Especialistas de que trata o subitem anterior será constituída por Professores Titulares efetivos da Universidade Estadual de Campinas, a partir de uma lista de 10 (dez) nomes sugeridos pela Congregação, completando-se, se necessário, o seu número, com profissionais de igual categoria de outros estabelecimentos de ensino superior no país.

3.5.4. A inscrição ao concurso público para o cargo de Professor Titular, com base no subitem 1.1.4., considerar-se-á efetivada se o candidato obtiver o voto de 2/3 dos membros da CEPE em exercício.

3.5.5. A Unidade divulgará no sítio www.fea.unicamp.br/ a deliberação da Congregação referente às inscrições e a composição da Comissão Julgadora.

3.6. Os candidatos inscritos serão notificados por edital, publicado no Diário Oficial do Estado, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias do início das provas, do deferimento ou indeferimento da inscrição, da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas.

3.6.1. Caso haja solicitação por escrito de todos os candidatos inscritos e desde que não haja, a critério do Diretor da Unidade, qualquer inconveniente, a data de realização das provas de que trata o item 3.6. deste edital, poderá ser antecipada por até 07 (sete) dias ou postergada por até trinta (30) dias.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares possuidores de aprofundados conhecimentos

sobre a área em concurso ou área afim, cujos nomes serão aprovados pela Congregação da Unidade, e sua composição deverá obedecer aos princípios constitucionais, em particular o da impessoalidade.

4.1.1. Dois membros da Comissão Julgadora serão pertencentes ao corpo docente da Universidade, escolhidos entre seus docentes possuidores do título de Professor Titular.

4.1.2. Os demais membros serão escolhidos entre professores de igual categoria de outras instituições oficiais de ensino superior ou entre profissionais especializados de instituições científicas, técnicas ou artísticas, do país ou do exterior.

4.1.3. Cada Comissão Julgadora terá sempre, além dos membros efetivos, pelo menos 2 (dois) suplentes indicados pelo mesmo processo.

4.2. Os trabalhos serão presididos pelo Professor Titular da Universidade mais antigo no cargo, dentre aqueles indicados para constituir a respectiva Comissão Julgadora.

5. DAS PROVAS

5.1. O presente concurso constará das seguintes provas:

- prova de Títulos; (peso 02);
- prova de Arguição; (peso 02);
- prova de Erudição; (peso 01);

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

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

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

5.3. O não comparecimento às provas (exceto à prova de títulos), por qualquer que seja o motivo, caracterizará desistência do candidato e resultará em sua eliminação do certame.

Prova de Títulos

5.4. Na prova de títulos será apreciado pela Comissão Julgadora o Memorial apresentado pelo candidato no ato da inscrição.

5.4.1. Os critérios de avaliação da Prova de Títulos, definidos pela Congregação da Unidade, são: a) Atividades acadêmicas e científicas: orientações de iniciação científica, mestrado e doutorado e supervisão de pós-doutorado; produção científica; palestras e apresentações de trabalhos orais; projetos de pesquisa com financiamento externo à UNICAMP; bolsas recebidas; participação em bancas; inserção na comunidade internacional; premiações acadêmicas; atividades de extensão; propriedade intelectual.

b) Atividades didáticas de graduação e pós-graduação;

c) Atividades administrativas no âmbito da FEA e da UNICAMP.

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

Prova de Arguição

5.5. A prova de arguição destina-se à avaliação geral da qualificação científica, literária ou artística do candidato.

5.5.1. Serão objeto de arguição, as atividades desenvolvidas pelo candidato constantes do Memorial por ele elaborado.

5.5.2. Cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 (trinta) minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

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

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

Prova de Erudição

5.6. A prova de erudição constará de exposição sobre tema de livre escolha do candidato, pertinente à área em concurso.

5.6.1. A prova de erudição deverá ser realizada de acordo com a área ou conjunto de disciplinas publicadas no edital.

5.6.2. A prova erudição terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato deverá desenvolver o assunto escolhido, em alto nível, facultando o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

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

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

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

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

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

6.2. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas atribuídas por ele ao candidato em cada prova.

6.2.1. Cada examinador fará uma lista ordenada dos candidatos pela sequência decrescente das notas finais por ele atribuídas. O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.

6.2.2. As notas finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a 5 (cinco) e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a 5 (cinco).

6.3. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, após divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, do qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos.

6.3.1. Poderão ser acrescentados ao relatório da Comissão Julgadora, relatórios individuais de seus membros.

6.4. O resultado do concurso será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.4.1. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima 7 (sete).

6.4.2. A relação dos candidatos habilitados é feita a partir das listas ordenadas de cada examinador.

6.4.3. O primeiro colocado será o candidato que obtiver o maior número de indicações em primeiro lugar na lista ordenada de cada examinador.

6.4.4. O empate nas indicações será decidido pela maior média obtida na prova de títulos. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O Presidente terá o voto de desempate, se couber.

6.4.4.1. Para fins previstos no subitem 6.4.4. a média obtida corresponde à média aritmética simples das notas atribuídas pelos membros da Comissão Julgadora ao candidato. A média será computada até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a 5 (cinco) e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a 5 (cinco).

6.4.5. Excluindo das listas dos examinadores o nome do candidato anteriormente selecionado, o próximo classificado será o candidato que obtiver o maior número de indicações na posição mais alta da lista ordenada de cada examinador.

6.4.6. Procedimento idêntico será efetivado subsequentemente até a classificação do último candidato habilitado.

6.5. As sessões de que tratam os itens 6.1.1., 6.3. e 6.4. deverão se realizar no mesmo dia em horários previamente divulgados.

6.6. O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que

só poderá rejeitá-lo em virtude de vícios de ordem formal, pelo voto de 2/3 (dois terços) de seus membros presentes.

6.7. O resultado final do concurso será submetido à apreciação da Câmara Interna de Desenvolvimento de Docentes (CIDD), e encaminhada à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) para deliberação, que só poderá rejeitá-lo em virtude de vícios de ordem formal, pelo voto de 2/3 (dois terços) de seus membros presentes.

6.8. A relação dos candidatos aprovados será publicada no Diário Oficial do Estado, com as respectivas classificações.

7. DA ELIMINAÇÃO

7.1. Será eliminado do concurso público o candidato que:

a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;

b) Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a prova de títulos.

8. DOS RECURSOS

8.1. No prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente à publicação do edital que informa as inscrições aceitas, a composição da Comissão Julgadora e o calendário de provas, caberá recurso à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão contra a composição da Comissão ou inscrições.

8.1.1. A Deliberação da CEPE com o resultado do recurso será divulgado no sítio eletrônico da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br)

8.2. Do resultado do concurso caberá recurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação prevista no item 6.8 deste edital.

8.2.1. O recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral da UNICAMP.

8.2.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

8.2.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.3. O resultado do recurso será divulgado no sítio eletrônico da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br).

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará no conhecimento e na tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

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

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

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

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

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

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

9.7. O presente concurso obedecerá às disposições contidas nas Deliberações CONSU-A-09/15, CONSU-A-010/2016 que estabelece o perfil de Professor Titular da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos e da Deliberação CONSU-A-013/2016 que estabelece os requisitos e procedimentos internos para realização de concurso para provimento de Professor Titular da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos.

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

10. PROGRAMA

FT723 – Processamento de Leite e Ovos

Programa:

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

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

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

Fabricação de iogurte e queijo.

Fabricação e estabilidade de chantilly e manteiga.

Fabricação e estabilidade de gelados comestíveis.

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

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

TP343 – Físico-química dos Constituintes de Leite

Programa:

Introdução - Composição e variabilidade dos constituintes do leite.

Água – Molécula e estrutura da água e gelo. Interação da água com íons. Água livre e água ligada. Sorção de água (absorção, desorção, adsorção) e sua influência em produtos lácteos.

Proteínas do leite – Síntese e secreção das proteínas do leite. Caseínas e proteínas do soro. Polimorfismo genético. Composição, estruturas primárias e secundária das caseínas. Modelos para a estrutura da micela. Proteínas do soro. Composição, estruturas primárias e secundária, propriedades físico-químicas da -lactalbumina, -lactoglobulina e imunoglobulinas. Desnaturação térmica. Papel biológico da -lactalbumina e imunoglobulinas.

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

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

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.

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

lactases, lipases, lisozima, catalases, glucose oxidase e outras enzimas.

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

Ementa: Composição e variabilidade dos constituintes do leite. Química dos constituintes do leite. Propriedades e alterações físico-químicas do leite.

(Proc. nº 04-P-52623/2023)

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

REITORIA

DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 002/2024, DE 09 DE JANEIRO DE 2024

CONVOCA CANDIDATA HABILITADA NO CONCURSO PÚBLICO Nº 124/2022-RUNESP

O Diretor Técnico da Divisão Técnica Administrativa da Reitoria da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP, CONVOCA (conforme Despacho nº 194/2022-PROPEG), a candidata abaixo relacionada, habilitada no Concurso Público nº 124/2022-RUNESP para provimento, mediante CONTRATAÇÃO, do emprego público abaixo discriminado, lotado na REITORIA, em jornada de 40 (quarenta) horas semanais, sob regime jurídico da CLT e Legislação Complementar, a comparecer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da publicação deste Edital, à Rua Quirino de Andrade, 215 - 2º andar - São Paulo - SP, para anuência à contratação e apresentação de cópias e originais dos documentos comprobatórios das condições exigidas no item 2.4 do Capítulo 2 e Capítulo 12 do Edital de Abertura de Inscrições nº 124/2022-DTAd/PROPEG, acrescidos de cópias de: Certidão de Nascimento ou Casamento, CPF, PIS/PASEP, cédula de identidade, título de eleitor e comprovante de estar em dia com as obrigações eleitorais, escolaridade exigida no Edital, Carteira de Trabalho e Previdência Social, registro do Conselho Regional competente quando for o caso, três fotos 3x4, comprovante de situação cadastral na Receita Federal, Certificado Militar (se do sexo masculino), Atestado de Antecedentes Criminais e comprovante de residência atualizado.

O não comparecimento do candidato dentro do prazo acima estabelecido, bem como a recusa à contratação ou, se consultado e contratado, deixar de entrar em exercício, terão exauridos os direitos decorrentes da habilitação no Concurso Público.

FUNÇÃO – Assistente de Suporte Acadêmico III (Área de atuação: Venenos e Animais Peçonhentos) – CIDADE-SEDE: Botucatu

INSCRIÇÃO - NOME - RG – CLASSIFICAÇÃO
2285288-3 - BRUNA CAVECCI MENDONCA – 34658135 – 1º

E, para que chegue ao conhecimento de todos e ninguém possa alegar desconhecimento, é expedido o presente Edital, ficando mantidas as demais disposições do citado Edital de Abertura de Inscrições que não conflitem com as disposições constantes do presente Edital.

DIEGO AUGUSTO BARREIRO
Diretor Técnico de Divisão
Divisão Técnica Administrativa da Reitoria

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 003/2024, DE 09 DE JANEIRO DE 2024

CONVOCA CANDIDATOS HABILITADOS NO CONCURSO PÚBLICO Nº 03/2023-RUNESP

O Diretor Técnico da Divisão Técnica Administrativa da Reitoria da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP, CONVOCA (conforme Despacho nº 459/2022-PROPEG), os candidatos abaixo relacionados, habilitados no Concurso Público nº 03/2023-RUNESP para provimento, mediante CONTRATAÇÃO, dos empregos públicos abaixo discriminados, lotados na REITORIA, em jornada de 40 (quarenta) horas semanais, sob regime jurídico da CLT e Legislação Complementar, a comparecer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da publicação deste Edital, à Rua Quirino de Andrade, 215 - 2º andar - São Paulo - SP, para anuência à contratação e apresentação de cópias e originais dos documentos comprobatórios das condições exigidas no item 2.4 do Capítulo 2 e Capítulo 12 do Edital de Abertura de Inscrições nº 03/2023-DTAd/PROPEG, acrescidos de cópias de: certidão de nascimento ou casamento, CPF, PIS/PASEP, cédula de identidade, título de eleitor e comprovante de estar em dia com as obrigações eleitorais, escolaridade exigida no Edital, Carteira Profissional (modelo digital), registro do Conselho Regional competente, três fotos 3x4, comprovante de situação cadastral na Receita Federal, Atestado de Antecedentes Criminais e comprovante de residência atualizado.

O não comparecimento do candidato dentro do prazo acima estabelecido, bem como a recusa à contratação ou, se consultado e contratado, deixar de entrar em exercício, terão exauridos os direitos decorrentes da habilitação no Concurso Público.