

pardos ou indígenas e aqueles que, tendo se declarado pretos, pardos ou indígenas, optaram por não participar da pontuação diferenciada.

● MCPEI é a pontuação média da concorrência PPI entre todos candidatos que pontuaram, excluindo-se os inabilitados.
8.2. A fórmula para aplicação da pontuação diferenciada às notas finais de pretos, pardos e indígenas é:
NFCPEI = (1 + PD) * NSCPPI

Onde:
● NFCPEI é a nota final do processo seletivo, após a aplicação da pontuação diferenciada e que gerará a classificação do candidato, limitada à nota máxima prevista em edital. Ao término do processo seletivo, a nota final passa a ser considerada a nota simples do candidato.
● NSCPPI é a nota simples do candidato beneficiário, sobre a qual será aplicada a pontuação diferenciada.

8.3. Os cálculos a que se referem os subitens 8.1 e 8.2 devem considerar duas casas decimais e frações maiores ou iguais a 0,5 (cinco décimos) devem ser arredondadas para o número inteiro subsequente.
8.4. A pontuação diferenciada (PD) prevista neste artigo aplica-se a todos os beneficiários habilitados, ou seja, aos que tenham atingido o desempenho mínimo estabelecido no edital do certame, considerada, para este último fim, a nota simples.

8.5. Na inexistência de candidatos beneficiários da pontuação diferenciada entre os habilitados, não será calculada a pontuação diferenciada.
8.6. A pontuação diferenciada não será aplicada quando, na fórmula de cálculo da pontuação diferenciada (PD), a MCPEI (pontuação média da concorrência PPI) for maior que a MCA (pontuação média da concorrência ampla).

9. O programa base do processo seletivo será o seguinte:
1. As classes de palavras da língua japonesa clássica, segundo a gramática escolar japonesa.
2. A estrutura sintática da língua japonesa clássica: as partículas de caso (joshi) e suas funções.

3. Os auxiliares verbais (jodōshi) e a formação dos predicados da língua japonesa clássica.
4. Características lexicais e morfológicas dos Nomes (taigen [substantivos, pronomes e numerais] e ou dos Predicadores (yōgen [verbos e adjetivos]) da língua japonesa clássica.
5. A relação língua e sociedade: expressões honoríficas da língua japonesa clássica.

6. As narrativas (monogatari) e ou ensaios (zuihitsu) e ou diários (nikki) dos períodos Kamakura, Muromachi.
7. Os poemas waka nos períodos Kamakura e Muromachi.
8. A poética do período Edo: os poemas renga e ou haiku e ou haikai.

9. Os gêneros da prosa do período Edo: suas características e os autores representativos e suas principais obras.
10. A literatura e o teatro do período Edo.
10. É de responsabilidade do candidato o acompanhamento do andamento do processo seletivo, por meio de acesso ao link <https://uspdigital.usp.br/gr/admissao>, a página institucional da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, <https://academica.fflch.usp.br/concursos/processo-seletivo>, e às publicações no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

11. O não comparecimento do candidato às provas programadas implicará automaticamente sua desistência do processo seletivo.
12. O relatório da Comissão de Seleção será apreciado pelo CTA da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, para fins de homologação, após exame formal.

13. A contratação será por prazo determinado e vigorará a partir da data do exercício e até 31/12/2024, com possibilidade de prorrogações, desde que a soma dos períodos obedeça aos limites da legislação vigente à época de cada prorrogação e que estejam preenchidos os demais requisitos.
14. Os docentes contratados por prazo determinado ficarão submetidos ao Estatuto dos Servidores da Universidade de São Paulo e vinculados ao Regime Geral da Previdência Social – RGPS.
15. São condições de admissão:

I. Estar apto no exame médico pré-admissional realizado pela USP;
II. Ser autorizada a acumulação, caso o candidato exerça outro cargo, emprego ou função pública;
III. No caso de candidato estrangeiro aprovado no processo seletivo e convocado para contratação, apresentar visto temporário ou permanente que faculte o exercício de atividade remunerada no Brasil.

Maiores informações, bem como as normas pertinentes ao processo seletivo, encontram-se à disposição dos interessados no site da Assistência Acadêmica <https://academica.fflch.usp.br/concursos/processo-seletivo> e no Serviço de Apoio Acadêmico da FFLCH-USP, no endereço: Rua do Lago, 717 – sala 107 – Cidade Universitária – São Paulo, SP, 05508-080 ou através dos telefones 11-3091- 4590 e 3091- 4621, ou por correio eletrônico (apoioaca1fflch@usp.br).

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
EDITAL FFLCH/FLH N° 011/2024
CONVOCAÇÃO

Referente à convocação para as provas do concurso público de títulos e provas para provimento de um cargo de Professor Doutor, em RDIDP, ref. MS-3, para o Departamento de História, área de História Indígena, conforme Edital FFLCH/FLH n° 011/2024 de 28/12/2023, publicado no DOE de 02 de abril de 2024, devido à reforma em andamento no prédio de administração da FFLCH-USP, o local de prova foi alterado para a sala 261 do Prédio de Letras da FFLCH – Avenida Professor Luciano Gualberto, 403 – Cidade Universitária – Butantã – São Paulo.

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
EDITAL FFLCH/FLM n° 022/2024
CONVOCAÇÃO

Referente à convocação para as provas do concurso público de títulos e provas para provimento de um cargo de Professor Doutor, em RDIDP, ref. MS-3, para o Departamento de Modernas, disciplina de Literatura Alemã, Edital FFLCH/FLM n° 022/2024 de 28/12/2023, publicado no DOE de 1º de abril de 2024, devido à reforma em andamento no prédio de administração da FFLCH-USP, o local de prova foi alterado para a sala 266 do Prédio de Letras da FFLCH – Avenida Professor Luciano Gualberto, 403 – Cidade Universitária – Butantã – São Paulo.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
EDITAL FMRP-USP N° 009/2024 - Rerratificação
RESULTADO FINAL / CLASSIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
O Diretor da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto – USP torna público o Resultado Final do Processo Seletivo para a contratação de 01 (um) Docente por prazo determinado, Primeira Etapa - Nível Graduação, como Professor Contratado I (MS-1, para os contratados somente portadores de diploma de graduação) com jornada de 12 (doze) horas semanais de trabalho, junto ao Departamento de Neurociências e Ciências do Comportamento, na Área de Psiquiatria, o qual foi realizado de acordo com o Edital FMRP - USP N° 001/2024 de Abertura de inscrição, publicado no D.O.E. de 1º de fevereiro de 2024. Foi constatado a ausência do candidato Gustavo Lima do Valle, estando presente o candidato Dr. José Augusto Silva Reis. Classificação final pela Comissão de Seleção: 1º classificado Dr. José Augusto Silva Reis. Tendo em vista do resultado acima discriminado, a Comissão de Seleção do Processo Seletivo apresentou o Relatório Final e o Conselho Técnico-Administrativo da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo aprovou ad referendum, em 29 de abril de 2024, o Relatório Final elaborado pela Comissão de Seleção.

FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA
EDITAL FMVZ N° 16/2024 - APROVAÇÃO DAS INSCRIÇÕES AO CONCURSO PARA PROVIMENTO DE UM CARGO DE PROFESSOR DOUTOR DO DEPARTAMENTO DE CIRURGIA DA FMVZ-USP.
A Congregação da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, em sua 671ª sessão ordinária realizada em 17/04/2024, aprovou os pedidos de inscrição dos candidatos 1) Ayne Murata Hayashi; 2) Giovanna Rossi Varallo; 3) Fátima Maria Caetano Caldeira e 4) Samira Lessa Abdalla ao concurso de títulos e provas para provimento de 1 (um) cargo de Professor Doutor, referência MS-3, em RDIDP, claro/cargo n° 1237586, junto ao Departamento de Cirurgia, no conjunto das disciplinas VCI 4103 - "Técnica Cirúrgica" e VCI 4202 - " Clínica Cirúrgica de Pequenos Animais", conforme Edital FMVZ n° 04/2024 de abertura de inscrições, publicado no D.O.E. de 8/2/2024.

FACULDADE DE ODONTOLOGIA
Convocação para nomeação de Professor Doutor
Edital FO n° 23/2024 - Convocação
A Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo convoca a candidata Marcela Charantola Rodrigues, a comparecer ao Serviço de Pessoal da Faculdade de Odontologia da USP, sito a Av. Prof. Lineu Prestes, 2227, no prazo de cinco (05) dias úteis, a partir da publicação deste Edital, das 9h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, munido de todos os documentos, para dar andamento à nomeação como Professor Doutor, cargo n° 1234838, referência MS-3, em RDIDP, junto ao Departamento de Biomateriais e Biologia Oral, área de conhecimento Biomateriais, conforme Edital FO n° 60/2023 de abertura de inscrições e de homologação do relatório final, respectivamente.

FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
EDITAL ATAC/FZEA N° 24/2024
Homologação de relatório final de concurso para Professor Titular.
A Congregação da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, em sua 226ª sessão ordinária, de 07/05/2024, homologou o relatório final da Comissão Julgadora que, em 27/03/2024, indicou o candidato Felipe Perecin para preencher o claro/cargo n° 1028227 de Professor Titular junto ao Departamento de Medicina Veterinária na área de Medicina Veterinária, conforme Edital ATAC/FZEA N° 21/2023 de abertura de inscrições, publicado no D.O.E. de 03/05/2023 e retificação publicada em 27/02/2024.

A Comissão Julgadora esteve assim constituída: Elíria Maria de Jesus Agnolon Pallone (Presidente), Professora Titular da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo; Odir Antônio Dellagostin, Professor Titular do Centro de Desenvolvimento Tecnológico da Universidade Federal de Pelotas; Rinaldo Aparecido Mota, Professor Titular do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco; Ana Liz Garcia Alves, Professora Titular da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"; Paulo Bayard Dias Gonçalves, Professor Titular-Livre da Universidade Federal de Santa Maria.

INSTITUTO DE MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA
COMUNICADO
A Congregação do Instituto de Matemática e Estatística da Universidade de São Paulo, em sua 659ª sessão ordinária realizada em 25.04.2024, aprovou o pedido de inscrição dos candidatos: Yevgeniy Kovchegov, Florença Graciela Leonardi, Valdeir Anselmo Reisen, Jorge Luis Bazán Guzmán e Rafael Bassi Stern, ao concurso para provimento de um cargo de Professor Titular, referência MS-6, em RDIDP, claro/cargo n° 267066, do Departamento de Estatística, conforme Edital IME - 029/2023, publicado no D.O.E. de 13.09.2023, 14.09.2023 e 05.10.2023. Foi aprovada também, a indicação de nomes para composição da Comissão Julgadora: Membros Titulares: Profs. Drs.: Nikolai Valtchev Kolev (Titular – IME - USP), Sílvia Lopes de Paula Ferrari (Titular - IME - USP), Maria Eulália Vares (Titular - UFRJ), Hedi Bert Freitas Lopes (Titular - INSPER), Rosângela Helena Loschi (Titular - UFMG). Membros Suplentes: Profs. Drs.: Yoshiharu Kohayakawa (Titular – IME - USP), Clodoaldo Grotta Ragazzo (Titular – IME - USP), Antonio Luiz Pereira (Titular Aposentado – IME - USP), Paolo Piccione (Titular – IME - USP), Fábio Armando Tal (Titular – IME - USP), Francisco José de Azevedo Cysneiros (Titular – UFPE), Dani Gamberman (Titular - Professor Emérito - UFRJ), Ronaldo Dias (Titular - UNICAMP), Enrico Antonio Colosimo (Titular - UFMG), Claudio Landim (Titular - IMPA), Alexandra Mello Schmidt (Titular – McGill University, Canada), Bernardo Nunes Borges de Lima (Titular - UFMG). A Prof. Dr.ª Sílvia Lopes de Paula Ferrari foi designada pela Congregação para presidência da Comissão Julgadora. (Proc. USP n° 2023.1.926.45.5).

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
REITORIA
DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL
A Diretoria Geral de Recursos Humanos, através da Divisão de Administração de Pessoal, torna pública a desistência de ALANDER MARQUES MACHADO, inscrito sob n° 30068983, aprovado em 33º lugar, no Concurso Público para a função de PR TECNOLOGIA INFO COM / Analista de Desenvolvimento de Sistemas da Carreira de Profissionais de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, do Edital de Abertura 124/2022 - junto à UNICAMP, tendo em vista sua desistência.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
EDITAL DE PRORROGAÇÃO
A Diretoria Geral de Recursos Humanos, por intermédio da Divisão de Concursos e Carreira, prorroga por mais 02(dois) anos o concurso público para a função de MEDICO / Médico cirurgião - processo 01P-10082/2021 conforme previsto no edital 64/2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
EDITAL DE PRORROGAÇÃO
A Diretoria Geral de Recursos Humanos, por intermédio da Divisão de Concursos e Carreira, prorroga por mais 02(dois) anos o concurso público para a função de MEDICO / Médico oncologista - processo 01P-9903/2021 conforme previsto no edital 66/2021.

SECRETARIA GERAL
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
COLÉGIO TÉCNICO DE CAMPINAS
COMUNICADO – EDITAL 009/2023
Referente à Composição da Comissão Julgadora, Deferimento das Inscrições, Temas para a Prova Didática e Calendário de Atividades do Processo de Seleção Pública de Provas e Títulos, para admissão de docente na Carreira de Professor do Magistério Secundário Técnico – MST, junto ao Departamento de Plásticos do Colégio Técnico de Campinas, da Universidade Estadual de Campinas.

a) Composição da Comissão Julgadora

Titulares:
1. Delba Nisi Cosme Melo
2. Edna Gomes Lopes da Cunha
3. Keila Schutzer Mendes Ferreira (presidente)
4. Lonetá Lauro Lima
5. Marta Eliza Bergamo Suplentes:
6. Leticia Saldanha Martins
7. Celso Roberto Silva
b) Candidatos com inscrições deferidas, por atenderem às condições do Edital COTUCA 009/2023 – Plásticos:
1. Aline Modesto D'Agosto
2. Bárbara Flaibam
3. Celia Cristina Moretti Decarli
4. Daniel Loureiro
5. Diogo Cirulli
6. Elisa Barbosa de Brito
7. Fabio Luiz Crucinsky
8. Fernando Bonin Okasaki
9. Gisele de Araujo Rocha
10. Gustavo Henrique Romeu da Silva
11. Ivanei Ferreira Pinheiro
12. Juliana Otavia Bahú
13. Júlio César Santos Júnior
14. Karen Goraieb
15. Karina Paes Delgado
16. Laura Caetano Escobar da Silva
17. Luis Fernando Torres
18. Luiz Guilherme Lomonaco Germiniani
19. Marcel Allan de Moraes Izzi
20. Marina Magro Togashi
21. Miguel de Omena Lucas Vieira
22. Patricia Luisa de Souza Bergo
23. Paulo Alexandre Amorim
24. Rafael Affonso Netto
25. Rafael Parra Ribeiro
26. Raul Favaro Nascimento
27. Regiane Aparecida Guadagnini Fagnani
28. Sergio da Silva Kucera
29. Talita Angelica Dos Santos
30. Tiago Coelho de Campos
31. Winston Fernando de Lima Gonçalves
32. Yuri Dezotti
c) Candidatos com Inscrições INDEFERIDAS, por não atenderem ao Edital COTUCA 009/2023 – Plásticos:
Aline Luiza Machado Carlos - Não atendeu ao item 2.1.
André Carlos Gonçalves de Moura - Não atendeu ao item 3.3 – subitem VI.
Jeverson Evandro Amaral - Não atendeu ao item 2.1.
Pedro Ivo Cunha Claro - Não atendeu ao item 2.1.
Samuel Diógenes Azevedo de Souza - Não atendeu ao item 2.1.

d) Prova Escrita:
Em 22/05/2024, das 8h30 às 11h30
e) Resultado da Prova Escrita:
Em 14/06/2024, pelo site <http://cotuca.unicamp.br/editais/>
f) Sorteio dos horários e tema para a Prova Didática dos candidatos aprovados na Prova Escrita:
Em 17/06/2024, às 10h00, na sala dos professores, presença facultativa dos candidatos
Obs. Dependendo da quantidade de candidatos aprovados na prova escrita, será divulgado calendário de sorteios de horários para as provas Didática e de Arguição.
Resultado pelo site www.cotuca.unicamp.br
g) Temas da Prova Didática e de Arguição:
1) Aspectos econômicos, sociais e ambientais envolvidos na reciclagem dos plásticos.
2) Caracterização das propriedades térmicas dos polímeros.
3) Estudo das propriedades reológicas dos polímeros.
4) Polimerização por adição e polimerização por condensação.
5) Conceituação e caracterização de polímeros.
6) Métodos de polimerização.
7) Polímeros condutores elétricos e suas aplicações.
8) Introdução ao processo de injeção.
9) Injetoras e seus periféricos.
10) Parâmetros de monitoramento de processo de injeção.
h) Prova Didática e Prova de Arguição:
A partir de 19/06/2024, nos dias e horários sorteados, em salas a definir.
O candidato terá até 30 minutos para apresentar a aula à Comissão Julgadora, em uma sala de aula que disponibilizará: lousa, giz, computador e projetor multimídia.
Após a Prova Didática de cada candidato (a), ocorrerá a Prova de Arguição do(a) mesmo(a).
i) Abertura dos envelopes, apuração e divulgação das notas:
Após a última Prova de Arguição (Processo n° 12.P.175/05/2023)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
EDITAL
O Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 (um) cargo de Professor Doutor, nível MS-3.1, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, nas áreas de Química dos Compostos Orgânicos de Alimentos; Fundamentos Físicos, Químicos e Biológicos de Alimentos e Operações e Processos na Indústria de Alimentos, nas disciplinas TP 335 - Mudanças Químicas no Processamento e Estocagem de Alimentos, FT 311 - Química de Alimentos e FT 622 - Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos, respectivamente, do Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO
1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.
1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:
1.2.1. Possuir graduação em Química, Engenharia de Alimentos, Farmácia ou áreas correlatas. Possuir Doutorado em Ciência de Alimentos, Química ou áreas correlatas. Possuir experiência em grupos de pesquisa fora do Brasil, internacionalmente competitivos. Ter realizado pós-doutorado. Possuir comprovada experiência para execução do plano de trabalho proposto. É desejável que o candidato possua experiência na aplicação de técnicas cromatográficas e/ou de espectrometria de massas em Química de Alimentos.
1.2.2. A inscrição do candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.
2. DO REGIME DE TRABALHO
2.1. Nos termos do artigo 109 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-02/2001, cujo texto integral está disponível no sítio: http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=5&id_norma=2684.

2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no curso 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 Doutor, MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:
a) RTP – R\$ 2.558,71
b) RTC – R\$ 6.495,06
c) RDIDP – R\$ 14.761,29
3. DAS INSCRIÇÕES
3.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por meio do link <https://solicitacao.dados.unicamp.br/concurso/> no período de 90 (noventa) dias úteis, a contar de 9 horas do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado (DOE), até 23 horas e 59 minutos do último dia do prazo de inscrição.
3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:
a) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a Ata da defesa de sua Tese de Doutorado, ou documento oficial equivalente, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. O candidato que tenha obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovado, deverá obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;
b) documento de identificação pessoal, em forma digital (pdf);
c) um exemplar de memorial, em forma digital (pdf), com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:
c.1. títulos universitários;
c.2. currículo vitae e studiorum;
c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;
c.4. títulos honoríficos;
c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;
c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.
d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial, em forma digital (pdf);
e) plano de trabalho em ensino, pesquisa e extensão, em formato digital (pdf, máximo 10MB) incluindo um projeto de pesquisa, de sua autoria, na área de Química de Alimentos, nos temas de Química de Carboidratos ou Química de Lipídeos ou Química do Sabor e Aroma ou Química de Vitaminas (exceto vitamina A).
3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.
3.2.2. 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.
3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por meio do sistema de inscrição a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizadas nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.
3.2.4. A Unicamp não se responsabiliza por solicitação de inscrição pela internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.
3.2.5. Após realizar a inscrição no link indicado no item 3.1, com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.
3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) do(a) 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(s) área(s) em 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 sítio 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 sítio www.fea.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
a) prova escrita (peso 0,6);
b) prova específica (peso 0,4)
c) prova de títulos (peso 2);
d) prova de arguição (peso 1);
e) 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. Fim 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:

I – Apresentação (Introdução, desenvolvimento e conclusão);

II – Conteúdo (desenvolvimento do tema, organização, coerência, clareza de ideias e nível de aprofundamento);

III – 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 qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do candidato na área.

5.6.1. Consistirá de uma defesa pública, mediante exposição e arguições orais, pautada no Plano de Trabalho (item 3.2.e). A apresentação oral do candidato para a Comissão Julgadora terá duração máxima de 30 (trinta) minutos, seguido de até 60 (sessenta) minutos de arguição pela Comissão Julgadora.

5.6.2. A Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do candidato na área do concurso, com base nos seguintes aspectos:

a) Atualidade, coerência e abrangência do Plano de Trabalho.

b) Aderência do Projeto de Pesquisa à linha de pesquisa de Química de Alimentos, sua originalidade e exequibilidade.

c) Experiência acadêmica para execução do Plano de Trabalho proposto.

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:

a) Título de Graduação;

b) Título de Especialização;

c) Título de Mestrado;

d) Título de Doutorado;

e) Título de Mestrado Profissional;

f) Pós-Doutorado;

g) Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capítulos de livros, etc);

h) Publicações em revistas de circulação nacional/indexadas;

i) Publicações em revistas de circulação internacional/indexadas;

j) Experiência docente;

k) Experiência profissional;

l) Participação em atividades de extensão;

m) Atividades acadêmicas durante a graduação (iniciação científica, monitoria, estágio);

n) Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;

o) Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;

p) Premiação e distinção acadêmica;

q) Assessoria e consultoria;

r) Produções artístico-culturais;

s) 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) Adequação da sua formação científica básica à área do concurso;

b) Solidez da sua formação científica básica referente à área do concurso;

c) Relevância do tema da produção acadêmica do candidato na comunidade de especialistas;

d) Qualidade da produção científica e capacidade de difusão do conhecimento;

e) Relevância, contribuição e aderência da produção do candidato para a área do concurso;

f) Impacto científico e de inovação da produção do candidato;

g) Capacidade e potencial de liderança em pesquisa;

h) Conhecimento, domínio e maturidade na área do concurso;

g) Compreensão global da área do concurso e do impacto da sua pesquisa em áreas correlatas;

h) Qualidade, quantidade e relevância da experiência internacional em pesquisa do candidato.

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 um ou mais candidatos.

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

a) 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;

b) após a atribuição das notas, o resultado da prova escrita será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública;

c) 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;

d) 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 considerer 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 subsequente, 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. O 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 ser realizadas 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 (CID), 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:

a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;

b) Não comparecer ao sorteio do ponto da prova didática;

c) 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.fea.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 2(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 das 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 na Deliberação da Congregação 026/2014 que estabelece os requisitos e procedimentos internos da Faculdade de Engenharia de Alimentos 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, da 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

TP 335 - MUDANÇAS QUÍMICAS NO PROCESSAMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

Ementa: Alterações químicas desejáveis e indesejáveis em alimentos, durante o processamento e estocagem. Mecanismos, fatores influentes e controle das mudanças em proteínas, lipídios, carboidratos, vitaminas, corantes naturais e componentes do sabor. Interação entre componentes.

Conteúdo Programático

Mudanças químicas desejáveis e indesejáveis durante processamento e estocagem de alimentos: visão global.

Água nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos.

Lipídeos nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos.

Carboidratos nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos.

Proteínas nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos.

Reações degradativas de vitaminas.

Alterações químicas de pigmentos em alimentos

Desenvolvimento do sabor/aroma típico e "off-flavor" em alimentos.

Métodos analíticos aplicados para o monitoramento de alterações químicas em alimentos.

Bibliografia Básica:

Lajolo, F. M. ; Mercadante, A. Z. . Química e Bioquímica dos Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1. 420p .

Jeanter, R., et al., eds. Handbook of Food Science and Technology 3: Food Biochemistry and Technology. Vol. 3. John Wiley & Sons, 2016.

Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Fennema's Food Chemistry. CRC Press, 4 ed., 2008.

Belitz, H.D.; Grosh, W.; Schieberle, P. Food Chemistry. Springer, 4 ed., 2009.

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 isoterma de sorção e desorção. 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, betalainas, carmin 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 quíneticas 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 sinerese.

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).

Bibliografia Básica:

Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Fennema's Food Chemistry. CRC Press, 4 ed., 2008.

Belitz, H.D.; Grosh, W.; Schieberle, P. Food Chemistry. Springer, 4 ed., 2009.

Lajolo, F. M. ; Mercadante, A. Z. . Química e Bioquímica dos Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1. 420p .

Bobbio P.A.; Bobbio, F.O. Química de Processamento de Alimentos. Editora Livraria Varela, 3a ed. 2001.

FT622 - PROCESSAMENTO DE CEREJAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS

Ementa: Cadeia produtiva de cereais, raízes e tubérculos. Processamento de grãos, raízes e tubérculos até farinhas. Moagem do trigo e do milho. Beneficiamento de arroz. Produção de amidos. Processamento de produtos de panificação com e sem glúten. Processamento de alimentos por extrusão: massas alimentícias e cereais matinais.

Conteúdo Programático

Cadeia produtiva dos principais cereais, pseudocereais, tubérculos e raízes: definições, mercado e importância econômica.

Processamento e avaliação de qualidade tecnológica de farinhas de trigo, de milho e de mandioca.

Beneficiamento de arroz e avaliação de qualidade tecnológica.

Produção e avaliação de amidos de milho e mandioca.

Amidos modificados por processos físicos e químicos para uso alimentar.

Tecnologia de produtos de panificação com e sem glúten: pães, bolos e biscoitos.

Extrusão convencional e termoplástica: massas alimentícias, cereais matinais entre outros.

Bibliografia Básica:

Zhou, W. & Hui, Y.H. (Eds.) Bakery Products Science and Technology. 2nd edition. Chichester: Wiley-Blackwell, 2014. 761p. (E-book)

Kill, R.C. & Turnbull, K. Pasta and semolina technology. Oxford: Blackwell Science Ltd., 2001.

Sharma, H. K. Tropical Roots and Tubers - Production, Processing and Technology. Wiley-Blackwell. 2016.

(Proc. nº 04-P-14660/2024)

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

UNIDADES UNIVERSITÁRIAS

CAMPUS DE ARAÇATUBA

Faculdade de Odontologia

EDITAL Nº 111/2024 DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DA SOLICITAÇÃO DE INSCRIÇÃO PARA O SISTEMA DE PONTUAÇÃO DIFERENCIADA PARA PRETOS, PARDOS E INDÍGENAS, NA CONDIÇÃO DE JURADO, COMO PESSOA COM DEFICIÊNCIA, DA CONCESSÃO DE CONDIÇÃO ESPECIAL (CONCURSO PÚBLICO Nº 70/2024)

O Diretor Técnico de Divisão da Divisão Técnica Administrativa da Faculdade de Odontologia - FO do Câmpus de Araçatuba da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP, no uso de suas atribuições legais, DIVULGA aos candidatos inscritos, o resultado da solicitação de inscrição para o sistema de pontuação diferenciada para pretos, pardos e indígenas, na condição de jurado, como pessoa com deficiência, da concessão de condição especial.

1. Resultado da solicitação de inscrição para o sistema de pontuação diferenciada para pretos, pardos e indígenas:

Inscrição - - - Nome - - - Opção - - - Resultado - - - Justificativa

66291747 - - - ABNER MATHEUS LINO DA SILVA FELIZADO - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

66517435 - - - AGANLDO PINHEIRO CANGUSSU - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

65478762 - - - ALAN FELIPE PEREIRA BRUNO - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Deferido - - -

65429028 - - - ALEXANDRE APARECIDO AMERICO - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

65744560 - - - ANDERSON JESUS ROSA - - - Oficial em Aparelho de Precisão - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

6552610 - - - ANDRE ROBERTO ANCELMO DE SA - - - Assistente Operacional III (Área de atuação: Jardinagem) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

66533392 - - - ANGELA MARIA CAMARA - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

66526817 - - - BRENO CARDOSO MENDES SERENO - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.

65652479 - - - BRUNA RIBEIRO DA SILVA - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Deferido - - -

66384281 - - - CAIO FABIO DA SILVA - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Deferido - - -

65899016 - - - CHARLES THADEU MATEUS MATHIAS - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Deferido - - -

66446082 - - - CIRLENE RODRIGUES BRANDAO - - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.