

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**  
**EDITAL 01/2014**

A Universidade Estadual de Campinas torna pública a abertura de inscrições para o Processo Seletivo Sumário para admissão de um docente, no nível MS-3.1, em RTC, em caráter emergencial, pelo prazo **1 (um) ano** (considerando a data de sua efetiva contratação), na Área **Análise Sensorial e Controle de Qualidade** na(s) disciplina(s) de **Graduação TA-741 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos** do Departamento de **Alimentos e Nutrição** da **Faculdade de Engenharia de Alimentos** da Universidade Estadual de Campinas, em virtude da necessidade de substituição temporária do docente responsável pela disciplina, nos termos da Resolução GR-052/2013.

### **I – DO LOCAL, PERÍODO E HORÁRIO DAS INSCRIÇÕES**

1 – As inscrições serão recebidas todos os dias compreendidos dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE, na Área de Recursos Humanos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, rua Monteiro Lobato,80, localizada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Distrito de Barão Geraldo, em Campinas, das 9 às 12 e das 14 às 17h, mediante protocolo

#### **I I – DAS INSCRIÇÕES:**

1 – As inscrições serão efetuadas mediante requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, idade, filiação, naturalidade, estado civil, domicílio e profissão acompanhadas dos seguintes documentos:

- a) prova de que é portador do título de doutor outorgado pela UNICAMP, por ela reconhecido ou de validade nacional. Os candidatos que tenham obtido o título de doutor no Exterior deverão, caso aprovados, obter reconhecimento para fim de validade nacional;
- b) documento de identificação pessoal que contenha foto, em cópia simples;
- c) 5 (cinco) exemplares do Curriculum Lattes atualizado;
- d) Comprovação dos trabalhos publicados e demais informações que permitam a avaliação dos méritos do candidato.

#### **II – DEFERIMENTO DAS INSCRIÇÕES:**

1. Após o término do período de inscrição, a documentação dos candidatos será encaminhada para o departamento de origem que providenciará o parecer circunstanciado referente à homologação das inscrições.

2. Os candidatos que tiverem os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados sobre a composição da Comissão Julgadora, inclusive dos membros suplentes, bem como do calendário fixado e do local das provas, por meio de correio eletrônico e divulgação na página eletrônica da Faculdade de Engenharia de Alimentos. ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br)), com antecedência mínima de 7 (sete) dias do início das provas.

#### **III - DAS PROVAS E DOS PROCEDIMENTOS**

1. A presente Seleção constará das seguintes provas classificatórias:

- a) Prova Escrita (peso 1);
- b) Prova Didática (peso 2);
- c) Prova de Títulos (peso 1).

#### **IV - DA AVALIAÇÃO DOS CANDIDATOS**

##### **Prova escrita**

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

**1.1.** No início da prova escrita, a Comissão Julgadora elaborará e 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.

**1.2.** Findo o prazo estabelecido no item 1.1., não será mais permitida à consulta de qualquer material e a prova escrita terá início, com duração de 03 (três) horas.

**1.3.** As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 1.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova escrita, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

**1.4.** Critérios para avaliação da prova escrita:

I – Apresentação (Introdução - desenvolvimento e conclusão);

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

III – Linguagem (uso adequado da terminologia técnica - propriedade - clareza - precisão e correção gramatical).

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

**2.** A **prova didática** constará de exposição sobre o tema de livre escolha do candidato, pertinente aos programas das disciplinas integrantes da área em concurso.

**2.1.** Caberá à Comissão Julgadora analisar se o tema escolhido pelo candidato é pertinente ao programa.

**2.2.** A prova didática terá duração de cinquenta (50) a sessenta (60) minutos, e nela o candidato deverá mostrar conhecimento aprofundado no assunto escolhido.

**3.** Na **prova de títulos** será apreciado pela Comissão Julgadora o Curriculum Lattes apresentado pelo candidato.

**4.** As provas orais da presente Seleção serão realizadas em sessão pública. É vedado ao candidato assistir às provas dos demais candidatos.

**5.** Cada membro da Comissão Julgadora deverá atribuir individualmente a cada candidato em cada uma das provas uma nota entre 0 (zero) a 10 (dez).

**6.** A nota final de cada candidato será a média ponderada das notas obtidas na prova escrita, na prova didática e na prova de Títulos. Os candidatos que alcançarem a média 7 (sete) serão considerados habilitados na Seleção Pública. Os candidatos serão classificados em ordem decrescente das médias finais obtidas. Se houver empate na classificação, terá preferência o candidato que obtiver maior nota na Prova Didática.

**7.** O resultado final será submetido à homologação da Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos

**8.** As provas serão realizadas na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, sendo que as datas e locais específicos serão informados através da home Page da Faculdade de Engenharia de Alimentos ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br))

**9.** A relação dos candidatos classificados será enviada por correio eletrônico e disponibilizada na home Page da Faculdade de Engenharia de Alimentos ([www.fea.unicamp.br](http://www.fea.unicamp.br)), com as notas finais obtidas pelos mesmos.

#### **IV – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1-** A Comissão Julgadora será constituída de 3 (três) membros titulares e 1 (um) suplente, portadores, no mínimo, de título de Doutor.

**2-** O prazo de admissão do candidato selecionado será de 1 (um) ano, compreendido a partir da data de sua efetiva contratação.

**3-** A presente Seleção obedecerá às disposições contidas na **Resolução GR-052/2013**, que dispõe sobre admissões de docentes em caráter emergencial.

**4-** O presente processo seletivo terá validade pelo prazo de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, a contar da data de homologação pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

**5-** A participação do candidato no presente processo seletivo público, implicará no conhecimento do presente Edital e aceitação das condições nele previstas.

**6-** O candidato poderá interpor recurso contra o resultado final do Processo Seletivo, exclusivamente de nulidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado final do processo. O recurso deverá ser protocolado pessoalmente na Secretaria Administrativa da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.

**7-** O docente a ser admitido ficará vinculado ao Regime Geral da Previdência Social, nos termos do § 13 do artigo 40 da Constituição Federal.

## **V - PROGRAMA:**

**CÓDIGO:** TA741

**NOME:** Controle da Qualidade na Indústria de Alimentos

### **Teórico**

1 – Definição de Qualidade, Controle da Qualidade, Sistemas de Qualidade e Certificação.

2 – Organização e atribuições do CQ nas indústrias de alimentos.

3 – Estabelecimento de normas e padrões de Qualidade.

4 – Atributos de Qualidade. Métodos instrumentais para medidas de parâmetros de Qualidade – Cor e Textura.

5 – Ferramentas da Qualidade e Controle Estatístico de Processo.

### **Prático**

1.- Estabelecimento e avaliação de padrões de identidade e qualidade para alimentos. Atributos e defeitos são analisados em conjunto com os pontos críticos do processo.

2.- Métodos instrumentais para avaliação de atributos de Qualidade – Cor e Textura.

3.- Controle estatístico de processo e uso das ferramentas da Qualidade: Estudos de caso.

### **EMENTA:**

Definição de Qualidade, Conceitos de Inspeção, Controle de Qualidade. Garantia e Sistemas de Gestão Qualidade. Normas ISSO 9000. Gestão de Segurança de Alimentos: APPCC e ISSO 22000. Atributos de qualidade de alimentos: cor e textura. Conceitos de Amostragem. Curvas características de operação. Amostragem por atributos e por variáveis. Controle estatístico e capacidade de processo. Ferramentas da Qualidade

Campinas, 27 de março de 2014.