

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

EDITAL

A 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 1 (um) cargo de Professor Titular, nível MS-6 em RTP, na área de Química dos Compostos Orgânicos de Alimentos nas disciplinas TA-411 Química de Alimentos I, TA-516 Química de Alimentos II e TP-356 Caracterização e Transformações Químicas de Pigmentos Naturais, do Departamento de Ciência de Alimentos, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

INSTRUÇÕES

I – DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições serão recebidas, mediante protocolo na Secretaria Geral da Universidade Estadual de Campinas – sala 14, situada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Barão Geraldo, no horário das 09 às 12 horas e das 14 às 17 horas, todos os dias úteis compreendidos dentro do prazo de 90 dias, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado – DOE.

1.1. Poderão se inscrever:

- a) Professores Associados da UNICAMP, nível MS-5.1, que exerçam esta função há pelo menos cinco anos;
- b) Docentes portadores há cinco anos, no mínimo, do título de livre-docente, obtido por concurso de títulos em instituição oficial e devidamente reconhecido pela UNICAMP;
- c) Especialistas de reconhecido valor e com atividade científica comprovada, excepcionalmente e pelo voto de 2/3 (dois terços) dos membros da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, em exercício.
- d) Docentes integrantes da Parte Suplementar do QD-UNICAMP que exerçam função MS-5 ou MS-6, na forma do § 3º do artigo 261 do Regimento Geral da UNICAMP.

1.2. A inscrição será efetuada mediante requerimento dirigido ao Reitor da Universidade Estadual de Campinas, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

- a) prova de ser portador do título de livre docente, ressalvadas as hipóteses previstas no subitem 1.1., “c” e “d” deste edital;
- b) cédula de identidade, em cópia autenticada;
- c) sete (7) exemplares de memorial impresso, contendo tudo que se relacione com a formação didática, administrativa e profissional do candidato, principalmente suas atividades relacionadas com a área em concurso, a saber:
 - c.1. descrição minuciosa de seus estudos de graduação e pós-graduação, com indicação das épocas e locais em que foram realizados e relação das notas obtidas;
 - c.2. indicação pormenorizada de sua formação científica e profissional, com especificação dos locais em que exerceu sua profissão, em que seqüência cronológica até a data da inscrição ao concurso;
 - c.3. relatório de toda a sua atividade científica, técnica, cultural e didática, relacionada com a área em concurso, principalmente a desenvolvida na criação, organização, orientação e desenvolvimento de núcleo de ensino e de pesquisa;
 - c.4. relação dos trabalhos publicados, de preferência com os respectivos resumos;

c.5. relação nominal de títulos universitários relacionados com a área em concurso, bem como dos diplomas ou outras dignidades universitárias e acadêmicas.

d) um (1) exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial.

1.3. Todas as informações serão obrigatoriamente documentadas por certidões originais ou por cópias autenticadas ou por outros documentos, a juízo da CEPE.

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

1.5. Recebidas as solicitações de inscrição e satisfeitas às condições deste edital, podendo, a título excepcional, ser concedido o prazo máximo de dez (10) dias para a complementação da documentação, a Secretaria Geral encaminhará os pedidos com toda a documentação à Faculdade de Engenharia de Alimentos.

1.5.1. Os pedidos relativos ao disposto no subitem 1.1., “a”, “b” e “d”, deste edital, juntamente com a respectiva documentação deverão ser submetidos pelo Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, ao Departamento ou a outra instância competente definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a área em concurso, para emissão de pareceres conclusivos sobre o assunto, observando-se o disposto na Deliberação CONSU-A-23/92.

1.5.1.1. Aprovadas as inscrições pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, as solicitações serão encaminhadas ao Reitor, que as submeterá à CEPE, acompanhadas dos Pareceres conclusivos a que se refere o subitem 1.5.1 deste edital, ressalvado o previsto no **subitem 1.1., “c”**, deste edital;

1.5.2. A CEPE, para bem deliberar sobre o pedido feito com base no **subitem 1.1. “c”** deste edital, designará uma Comissão composta de cinco (05) especialistas na área em concurso, para emitir parecer individual e circunstanciado sobre os méritos do candidato.

1.5.2.1. A Comissão será constituída por professores efetivos da Universidade Estadual de Campinas, completando-se, se necessário, o seu número, com profissionais de igual categoria de outros estabelecimentos de ensino superior no país.

1.5.3. A inscrição ao concurso público para o cargo de Professor Titular considerar-se-á efetivada se o candidato obtiver o voto favorável da maioria absoluta dos membros presentes à Sessão da CEPE, ressalvado o previsto no **subitem 1.1. “c”** deste edital, que deverá ser aprovada mediante o voto de 2/3 dos membros da CEPE em exercício.

1.5.4. Os candidatos inscritos serão notificados por edital publicado no DOE com antecedência mínima de trinta (30) dias do início das provas, da composição definitiva da Comissão Julgadora e de seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas.

1.5.4.1. Caso haja solicitação por escrito de todos os candidatos inscritos e desde que não haja, a juízo da Universidade, qualquer inconveniente, a data de realização das provas de que trata o subitem **1.5.4.** deste edital, poderá ser antecipada por até 07 (sete) dias ou postergada por até trinta (30) dias.

II – DO REGIME DE TRABALHO

2. 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 idéias e conhecimento para a comunidade.

2.1. 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.

2.2. 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=S&id_norma=2684.

2.3. O aposentado 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.

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

- a) RTP – R\$ 2.045,89
- b) RTC – R\$ 5.193,32
- c) RDIDP – R\$ 11.802,81

III – DA COMISSÃO JULGADORA DO CONCURSO

3. A Comissão Julgadora será constituída de 05 membros eleitos pela CEPE, possuidores de aprofundados conhecimentos sobre a área em concurso ou área afim, dois (2) dos quais serão pertencentes ao corpo docente da Universidade, escolhidos entre seus docentes possuidores do título de Professor Titular e o restante 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.

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

IV – DAS PROVAS

4. O presente concurso constará das seguintes provas:

- I – prova de títulos;
- II – prova didática;
- III – prova de arguição.

4.1. A prova de títulos consistirá na apreciação pela Comissão Julgadora, do memorial elaborado pelo candidato, a qual a Comissão deverá emitir parecer circunstanciado.

4.1.1. O julgamento dos títulos e trabalhos será feito separadamente.

4.1.2. No julgamento dos títulos, será considerado cada um dos itens abaixo, por ordem decrescente de valor:

a) atividades envolvidas na criação, organização, orientação, desenvolvimento de núcleos de ensino e pesquisa, e atividades científicas, técnicas e culturais relacionadas com a matéria em concurso;

b) títulos universitários;

c) atividades didáticas e administrativas;

d) diplomas e outras dignidades universitárias e acadêmicas.

4.1.3. No julgamento dos trabalhos, serão considerados os trabalhos publicados.

4.1.4. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 horas para emitir o julgamento da prova de títulos, a partir do horário marcado para o início da prova.

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

4.2.1. A prova didática deverá ser realizada de acordo com o programa publicado neste edital. Compete à Comissão Julgadora decidir se o tema escolhido pelo candidato é pertinente ao programa.

4.2.2. A prova didática terá duração de cinquenta (50) a sessenta (60) minutos, e nela o candidato deverá mostrar erudição e desenvolver o assunto escolhido, em alto nível, facultando-lhe, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, tabelas, gráficos ou outros dispositivos a serem utilizados na exposição.

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

4.3.1. Será objeto de arguição, as atividades desenvolvidas pelo candidato constante do memorial por ele elaborado.

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

4.3.3. Havendo acordo mútuo, a arguição, poderá ser feita sob a forma de diálogo, respeitando, porém, o limite máximo de uma (1) hora para cada arguição.

V – DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

5. O julgamento dos títulos e trabalhos será feito separadamente, sendo que cada examinador atribuirá nota de zero (0) a dez (10) a cada uma das partes, cuja média será a nota da prova de títulos.

5.1. As notas atribuídas à prova de títulos terão peso dois (2).

5.2. Para as provas didáticas e de arguição, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), ao final de cada uma delas.

5.2.1. Para efeito de julgamento final as provas didáticas e de arguição, possuem pesos um (1) e 2 (dois), respectivamente.

5.3. 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.

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

5.3.2. Cada examinador fará a classificação dos candidatos pela sequência decrescente das médias apuradas e indicará o(s) candidato(s) para preenchimento da(s) vaga(s) existente(s). O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinente.

5.3.3. As médias 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.

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

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

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

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

5.6.1. Será indicado para nomeação o candidato que obtiver o primeiro lugar, isto é, maior número de indicações da Comissão Julgadora.

5.6.2. Excluído o candidato em primeiro lugar, procedimento idêntico será adotado para determinação do candidato aprovado em segundo lugar, e assim subsequentemente até a classificação do último candidato aprovado.

5.6.3. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a média geral obtida e o maior título universitário. Persistindo o empate a decisão caberá por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá o voto de desempate, se couber.

5.7. As sessões de que tratam os subitens **5.3, 5.4 e 5.5** deste edital serão realizadas no mesmo dia em horários previamente divulgados.

5.8. O parecer final da Comissão Julgadora do Concurso será submetido à homologação da CEPE.

5.8.1. Sendo unânime o parecer final ou contendo quatro (4) assinaturas concordantes, o mesmo só poderá ser rejeitado pela CEPE, mediante o voto de dois terços (2/3), no mínimo, do total de seus membros.

5.8.2. Se o parecer contiver somente três (3) assinaturas concordantes, poderá ser rejeitado por maioria absoluta do total dos membros da CEPE.

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

VI. DA ELIMINAÇÃO

6. 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.

VII. DO RECURSO

7. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da publicação no Diário Oficial da homologação do parecer final da Comissão Julgadora pela CEPE.

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

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

7.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

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

VIII. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. 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.

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

8.3. 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.

8.4. O prazo de validade do concurso será de 1 (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.

8.4.1. 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.

8.5. 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.

8.6. O presente concurso obedecerá às disposições contidas nas Deliberações CONSU-A-02/03 alterada pelas Deliberações CONSU-A-23/03, 20/05, 02/11 e Deliberação CONSU-A-23/92.

8.7. 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.

IX- PROGRAMA

Código: TA-411; Nome: Química de Alimentos I

Ementa: Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Estruturas e propriedades de aminoácidos e proteínas. Desnaturação e propriedades funcionais de proteínas. Estruturas, propriedades e funções de carboidratos em alimentos.

Reações e modificações químicas de carboidratos. Transformações e interações de proteínas e carboidratos durante processamento e estocagem de alimentos.

Teórico

Introdução: papel da química de alimentos na formação do engenheiro de alimentos e sua importância na indústria e pesquisa de alimentos.

Estrutura, propriedades e estados físicos da água. Tipos de água, atividade de água e isoterma. Relação entre atividade de água e estabilidade dos alimentos.

Definição e estruturas de aminoácidos, carga líquida, pK, cálculo de pI de diferentes aminoácidos.

Estruturas de proteínas. Desnaturação proteica e suas consequências. Propriedades funcionais.

Monossacarídeos: classificação, carbono quiral, estruturas e ciclização. Reações de monossacarídeos. Estruturas e reações de dissacarídeos. Higroscopicidade, solubilidade e cristalização de açúcares.

Reação de Maillard, Degradação de Strecker, caramelização e corante caramelo.

Estruturas, propriedades e aplicações de oligossacarídeos.

Estrutura e propriedades do amido e mecanismo de gelificação. Propriedades e aplicações de amidos modificados.

Estruturas, propriedades e aplicações de celulose.

Estruturas, mecanismos de gelificação e aplicações de pectinas.

Estruturas, propriedades e aplicações de gomas.

Prático

Determinação da atividade de água

Reações de identificação de açúcares

Preparação de fondant

Reação de Maillard e Degradação de Strecker: efeito de açúcar, aminoácido e inibidor.

Efeito da temperatura na formação de gel com diferentes amidos naturais.

Efeito do pH e açúcar na formação do gel de pectina ATM

Efeito de íons cálcio e açúcar na formação do gel de pectina BTM

Formação do coágulo de leite com ácido e renina. Efeito dos íons cálcio em sua formação.

Importância do glúten no crescimento das massas. Efeito dos lipídeos na textura da massa.

Código: TA-512; Nome: Química de Alimentos II

Ementa: Estrutura, propriedades e funções de ácidos graxos e lipídeos. Reações e modificações de lipídeos durante processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e transformações químicas de vitaminas e suas consequências. Estrutura, propriedades e alterações de corantes naturais. Química do aroma e do sabor.

Teórico

Classificação de lipídeos. Estrutura, nomenclatura de ácidos graxos. Propriedades físicas, químicas e reações de ácidos graxos.

Triacilgliceróis: nomenclatura, propriedades e reações químicas. Estruturas de fosfolipídeos e esteróis.

Alterações de lipídeos: reversão, rancificação por hidrólise e oxidação. Antioxidantes e mecanismos de ação.

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

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

Estruturas, propriedades e transformações de carotenóides, antocianinas, clorofila, mioglobina, betalaínas, carmim de cochonilha

Gosto, aroma e sensação. Relação entre estrutura química e percepção dos gostos doce, amargo, salgado, ácido e umami.

Características dos compostos voláteis. Exemplos de formação de aroma em frutas e em vegetais. Aromas provenientes do processamento.

Causas de off-flavor em alimentos.

Prático

Saponificação de óleo vegetal. Separação da fração saponificável da insaponificável. Separação de ácidos graxos saturados dos insaturados.

Efeito da adição de pró- e anti-oxidantes na oxidação de lipídeos.

Efeito da alta temperatura na estabilidade de vitamina C em sucos.

Triagem de carotenóides e clorofila por cromatografia em camada delgada

Efeito do pH sobre a cor e textura de vegetais verdes, beterraba, batata e repolho roxo.

Efeito do comportamento de carotenóides e antocianinas frente a agentes oxidantes, solventes, ácidos e sais.

Efeito do cozimento em diferentes valores de pH na textura e cor de clorofilas.

Gosto de diferentes açúcares, edulcorantes e ácidos.

Solubilidade de óleo essencial de laranja em meio hidro-alcoólico.

Código: TP-356; Nome: Caracterização e Transformações de Pigmentos Naturais

Ementa: Métodos para medidas de cor em alimentos. Estruturas, principais fontes, métodos de análise, cinética e mecanismos de degradação de carotenóides, clorofila, antocianinas e betalaínas em sistemas-modelo e em alimentos. Estabilização. Estudos de casos específicos. Outras fontes convencionais e não convencionais de pigmentos naturais.

Teórico

Importância da cor na preferência/aparência de alimentos. Princípios de cromatografia, espectrofotometria UV-visível e espectrometria de massas.

Conceitos e métodos de medidas de cor em alimentos. Estudo de casos.

Carotenóides: estruturas, fontes, métodos analíticos para identificação, quantificação, obtenção de padrões, cálculo do valor de vitamina A. Degradação sob aquecimento, foto-degradação, fotossensitização e oxidação em sistemas-modelo e em alimentos. Microencapsulamento.

Antocianinas: estruturas, fontes, formas em equilíbrio e consequência na cor, métodos analíticos para identificação e quantificação. Auto-associação, co-pigmentação, estabilização. Cinéticas de degradação de antocianinas e de cor na presença de luz e calor.

Clorofilas: estruturas, fontes, derivados e cor, métodos de análise. Alterações em alimentos submetidos a diversos processos. Derivados de clorofila mais estáveis.

Betalaínas: estruturas, fontes, análise e degradação em alimentos.

Outras fontes convencionais não convencionais de pigmentos naturais.