DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Publicado na Edição de 24 de julho de 2026 | Caderno Executivo | Seção Atos de Gestão e Despesas

EDITAL Nº 04-P-14318/2026, DE 23 DE JULHO DE 2026

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

EDITAL

(PROC. Nº 04-P-14318/2026)

A Direção da Faculdade de Engenharia de Alimentos, através da Secretaria Geral, torna público o Processo Seletivo Sumário para admissão em caráter emergencial, por tempo determinado, de Professor Doutor, no nível MS-3.1, em RTC (Regime de Turno Completo – 24 horas semanais), da Carreira do Magistério Superior, pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho , vinculada ao Regime Geral de Previdência Social, nos termos do §13 do artigo 40 da Constituição Federal, por um período de 180 (cento e oitenta) dias, de acordo com a Deliberação CAD-A003/2018), na área Microbiologia de Alimentos, para as disciplinas TA-918- Microbiologia e Fermentações e FT430 - Microbiologia de Alimentos, junto ao Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DA FUNÇÃO

1.1. O processo seletivo sumário se destina ao preenchimento de 1 (uma) vaga(s) temporária(s) de Professor Doutor, nível MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior, bem como as que vierem a surgir na Universidade, na mesma área, conforme a Deliberação CAD-A-03/18, durante o prazo de validade do processo.

1.2. Requisitos: ser portador do título de Doutor de validade nacional.

1.3. Salário de Professor Doutor – nível MS-3.1 em RTC - 24hs semanais: R$ 7.477,61 - (05/2026).

1.4. A admissão se dará pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho e pelo Regime Geral de Previdência Social, nos termos do §13 do artigo 40 da Constituição Federal.

1.5. A admissão se dará com fundamento no inciso III (licença maternidade ou adoção) do artigo 1º da Deliberação CAD-A-03/18, por prazo determinado de 180 (cento e oitenta dias) dias, ou até o retorno do docente substituído, o que ocorrer primeiro.

1.5.1. O prazo de admissão poderá ser prorrogado uma única vez, podendo atingir o prazo máximo total de 02 (dois) anos de contratação.

1.6. A carga horária semanal é de 24h (vinte e quatro horas) semanais de trabalho, podendo variar para os períodos diurno, noturno ou misto.

1.7. O candidato classificado e admitido poderá, a critério da UNICAMP, exercer atividades internas e externas.

2. DA INSCRIÇÃO

2.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente através do link https://solicita.dados.unicamp.br/concurso/ no período 03/08/2026 a 17/08/2026, a partir das 09h00 do primeiro dia do prazo até às 23 horas e 59 minutos do último dia do prazo de inscrição. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) cópia dos documentos de identificação pessoal (RG, CPF e título de eleitor);

b) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional;

c) cinco exemplares do *curriculum vitae*, detalhando atividades científicas, didáticas, profissionais e demais informações que permitam avaliação dos méritos do candidato, em forma eletrônica(pdf);

d) 01 (um) exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no curriculum vitae em forma eletrônica (pdf).

3. DAS PROVAS

3.1. O presente processo seletivo sumário constará das seguintes provas:

I. prova Escrita (peso 2);

II. prova de Títulos (peso 1);

III. prova didática (peso 2).

3.2. A realização das provas está prevista para o período de 14/09/2026 a 16/09/2026, às 09h no Salão Nobre, no prédio Administrativo da Faculdade de Engenharia de Alimentos, Rua Monteiro Lobato 80 - Cidade Universitária “Zeferino Vaz”.

3.3. A prova escrita consistirá de questões teórico-práticas sobre o conteúdo programático da(s) disciplina(s) objeto do processo seletivo (Anexo I).

3.3.1. A prova escrita terá duração de 60 (sessenta) minutos.

3.4. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o curriculum vitae elaborado e comprovado pelo candidato.

3.5. 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.

3.5.1. 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.

3.5.2. 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.

3.5.3. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado.

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

4. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

4.1. As provas terão caráter classificatório.

4.2. Ao final de cada uma das provas, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

4.3. Ao término das provas, cada candidato terá de cada examinador uma nota final, que será a média ponderada das notas atribuídas pelo examinador ao candidato.

4.4. 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.

4.5. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem notas finais iguais ou superiores a 07 (sete), de cada examinador.

4.6. Cada examinador fará a classificação dos candidatos, pela sequência decrescente das notas finais por ele apuradas e indicará o(s) candidato(s) habilitados para admissão, de acordo com as notas finais obtidas nos termos do item anterior.

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

4.8. 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 voto de desempate, se couber.

5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. A Comissão Julgadora será constituída de 03 (três) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do título de Doutor.

5.2. O presente processo seletivo sumário terá validade pelo prazo de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, a contar da data da publicação de sua homologação pela Congregação da unidade no Diário Oficial do Estado.

5.3. A participação do candidato no presente processo seletivo sumário implicará no conhecimento do presente Edital e aceitação das condições nele previstas.

5.4. O processo seletivo sumário obedecerá às disposições contidas na Deliberação CAD-A-003/2018, que dispõe sobre admissões de docentes em caráter emergencial.

5.5. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado final do Processo Seletivo Sumário, exclusivamente de nulidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado final do processo. O recurso deverá ser dirigido ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP e protocolado na Seção de Recursos Humanos da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

5.6. O candidato selecionado para admissão apenas terá sua contratação realizada se atender às determinações da Diretoria Geral de Recursos Humanos da Unicamp no tocante à documentação necessária:

5.6.1. Título de Doutor de validade nacional;

5.6.2. Ter completado 18 anos de idade na data da admissão;

5.6.3. Não ter sido demitido por justa causa da Universidade Estadual de Campinas;

5.6.4. Não ter vínculo de trabalho temporário com a Universidade Estadual de Campinas nos últimos 6 meses, nos termos do artigo 452 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);

5.6.5. Estar em dia com as obrigações eleitorais e militares;

5.6.6. Apresentar atestado de antecedentes criminais negativo, cuja comprovação deverá se dar pela apresentação de Certidão de Antecedentes Criminais emitida pelo Departamento de Polícia Federal; Atestado de Antecedentes Criminais emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e Atestado de Antecedentes Criminais emitido pelos Estados onde o candidato houver residido ou exercido cargo ou função pública nos últimos 5 (cinco) anos. O comprovante deverá ser expedido, no máximo, há 90 dias ou dentro do prazo de validade consignado no documento;

5.6.7. Apresentar cópia da última declaração de Imposto de Renda entregue à Secretaria da Receita Federal ou declaração pública de bens, de acordo com a Lei n.º 8.429/92, regulamentada pelo Decreto Nº 41.865 de 16 de junho de 1997, com as alterações do Decreto N° 54.264 de 23 de abril de 2009;

5.6.8. Gozar de boa saúde física e mental, estando apto para o exercício da função, sem qualquer restrição.

5.7. O docente admitido em caráter emergencial não integrará o Quadro Docente da Universidade, não comporá colégios eleitorais e não poderá exercer atividades de representação.

5.8. Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos pela Comissão do Processo Seletivo Sumário do Departamento de Ciência de Alimentos e Nutrição, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.

Maiores Informações poderão ser obtidas junto à Seção de Recursos Humanos, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, pelo telefone (19) 3521-0127 ou pelo e-mail rhfea@unicamp.br.

ANEXO I - PROGRAMA(S) DA(S) DISCIPLINA(S)

TA918 - Microbiologia e Fermentações

Ementa

Técnicas microbiológicas. Caracterização e identificação de bactérias, fungos filamentosos e leveduras. Crescimento de microrganismos. Exame microbiológico da água. Fermentações alcoólicas e de ácidos orgânicos. Produção de proteínas unicelulares, enzimas, antibióticos, aminoácidos e vitaminas.

Programa

1. Bioquímica de microrganismos: determinação do substrato de metabólitos. Metabolismo especial dos microrganismos. 2. Introdução. Técnicas microbiológicas: assepsia, técnicas laboratoriais e esterilização de meios de cultura. Microscopia: coloração e exame microscópico de bactérias e leveduras. 3. Inoculação, observação das colônias, microscopia (continuação). 4. Crescimento de microrganismos. Cinética e termodinâmica de crescimentos. Culturas contínuas. 5. Grupos de microrganismos: leveduras e fungos. 6. Grupo de microrganismos: bactérias. Grupo microrganismos: bactérias (conclusão). 7. Fermentação alcoólica: produção de álcool, aguardente, vinho e cerveja. 8. Fermentação alcoólica (continuação). Produção de leveduras: produção de leveduras para panificação e proteínas unicelulares. 9. Fermentação de acetona e butanol. 10. Fermentação de ácidos orgânicos: ácido láctico, ácido cítrico e ácido acético. 11. Fermentação de enzimas microbianas: produção de enzimas amilolíticas, glicose isomerase e outras enzimas. 12. Fermentação de aminoácidos: ácido glutâmico, lisina metionina e outros. Aulas Práticas: Exercício n.º 1: Exame microscópico de microrganismos. Exercício n.º 2: Preparo e uso dos meios de cultura de microrganismos. Exercício n.º 3: Bioquímica de microrganismos. Exercício n.º 4: Determinação da curva de crescimento bacteriano e medida de formação de ácidos. Exercício nº 5: Observações de bolores e leveduras. Exercício n.º 6: Fermentação alcoólica.

FT430 - Microbiologia de Alimentos

Ementa

Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Teoria dos obstáculos. Influência das operações unitárias no crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos, deteriorantes e indicadores. Microbiologia de água. Plano de amostragem e padrões microbiológicos de alimentos. Métodos rápidos de análise de micro-organismos em alimentos. Importância individual das etapas de processamento para a segurança e qualidade microbiológica dos alimentos.

Programa.

Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Teoria dos obstáculos. Influência das operações unitárias no crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: (Escherichia coli, Salmonella sp. Shigella, sp. Cronobacter sakazakii, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Campylobacter sp., Vibrio sp.): características morfológicas e bioquímica, patogenia, condições de crescimento em alimentos, métodos de isolamento e identificação, controle no processamento de

alimentos Micro-organismos deteriorantes (fungos e bactérias esporuladas e não esporuladas): características morfológicas e fisiológicas, condições de crescimento em alimentos, medidas de controle em alimentos e métodos de isolamento e identificação. Microbiologia de água. Micro-organismos indicadores de contaminação.Caracterização e formas de controle de fungos toxigênicos e micotoxinas em alimentos.Plano de amostragem e padrões microbiológicos de alimentos (micro-organismos e micotoxinas). Métodos rápidos para detecção de micro-organismos patogênicos e deteriorantes em alimentos. Importância individual das etapas de processamento para a segurança e qualidade microbiológica dos alimentos: produtos de origem vegetal e animal.

(Republicado por ter contido incorreções)