



# DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Publicado na Edição de 12 de maio de 2026 | Caderno Executivo | Seção Atos de Gestão e Despesas

## EDITAL Nº 36-P-09436/2026, DE 11 DE MAIO DE 2026

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS

EDITAL 02/2026

(PROC. Nº 36-P-09436/2026)

A Direção da Faculdade de Ciências Aplicadas, 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 RTP (Regime de Turno Parcial - 12 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 dias, ou até o retorno do docente substituído, o que ocorrer primeiro, na área de Nutrição, para as disciplinas NT304 – Tecnologia dos Alimentos e NT204 – Análise de Alimentos, junto à Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas.

### 1. DA FUNÇÃO

1.1. O processo seletivo sumário se destina ao preenchimento de 1 vaga temporária 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 RTP: R\$2.834,67 - (referência Março/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 do artigo 1º da Deliberação CAD-A-03/18, por prazo determinado de 180 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 12 (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 de 18 a 27/05/2026, a contar das 09h00 do primeiro dia útil subsequente à publicação deste edital no Diário Oficial do Estado de São Paulo até as 23h59 do último dia de inscrição, por meio de requerimento contendo nome e domicílio, dirigido à Diretora da Faculdade de Ciências Aplicadas e 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) *curriculum vitae*, detalhando atividades científicas, didáticas, profissionais e demais informações que permitam avaliação dos méritos do candidato, em PDF;
- d) exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no *curriculum vitae*, em PDF.

## 3. DAS PROVAS

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

I. prova Escrita (peso 1)

II. prova de Títulos (peso 1)

3.2. A realização das provas está prevista para o dia 9 de junho de 2026 a partir das 9 horas na UL80 da Faculdade de Ciências Aplicadas, situada à Rua Pedro Zaccaria, 1300, Jardim Santa Luiza, em Limeira/SP.

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.

## 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 à Diretora da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP e protocolado na Seção de Gestão de Pessoas.

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 Nº 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 da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP.

Maiores Informações poderão ser obtidas junto à Seção de Gestão de Pessoas da Faculdade de Ciências Aplicadas, pelo telefone (19) 3701-6660 ou pelo e-mail rh@fca.unicamp.br.

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

### **NT304 – Tecnologia dos Alimentos**

#### **Ementa**

Conceito de Tecnologia de Alimentos. Principais alterações em alimentos. Princípios de conservação de alimentos. Conservação de alimentos pelo uso de calor. Conservação de alimentos pelo uso do frio. Conservação de alimentos por controle de umidade. Conservação de alimentos por incorporação de solutos. Conservação de alimentos por fermentação. Aditivos em alimentos. Embalagens. Processamento de leite e derivados. Processamento de carnes e derivados. Processamento de frutas e hortaliças. Processamento de óleos e gorduras. Processamento de cereais e derivados. Processamento de produtos açucarados.

#### **Programa**

Conceito da Tecnologia de Alimentos: Apresentação da Tecnologia de Alimentos no âmbito do curso de Nutrição; A indústria de alimentos. Preservação de alimentos: Principais alterações em alimentos; Princípios de conservação de alimentos; Métodos para conservação de alimentos: uso de calor, uso do frio, controle de umidade, incorporação de solutos, fermentações; Uso de aditivos em alimentos; Embalagens. Processamento de alimentos: Processamento de leite e derivados; Processamento de carnes e derivados; Processamento de frutas e hortaliças; Processamento de óleos e gorduras; Processamento de cereais e derivados; Processamento de produtos açucarados.

### Ementa

Importância da análise de alimentos Conceitos de química analítica e química quantitativa Tratamento qualitativo e quantitativo de dados experimentais Preparo e padronização de soluções Titulação Técnicas de amostragem e de preparo da amostra para análise Determinação dos principais parâmetros físico-químicos em alimentos Determinação da composição centesimal de alimentos Métodos físicos aplicados a análise de alimentos Técnicas cromatográficas em análise de alimentos Análise instrumental de alimentos Tendências da análise de alimentos.

### Programa

1. Noções de química analítica e quantitativa: Introdução aos conceitos básicos da química analítica e quantitativa; Preparo e padronização de amostras e soluções; 2. Introdução à Análise de alimentos: Importância da análise de alimentos; Técnicas de amostragem e de preparo da amostra para análise; Tratamento qualitativo e quantitativo dos dados experimentais; 3. Análise de alimentos: Determinação dos principais parâmetros físico-químicos em alimentos: acidez, pH, atividade de água; Determinação da composição centesimal de alimentos: teor de umidade, proteínas, lipídios, cinzas e conteúdo mineral, carboidratos e fibras; Métodos físicos aplicados à análise de alimentos: densimetria e refratometria; Técnicas cromatográficas em análise de alimentos; Introdução aos principais métodos de análise instrumental de alimentos.