



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
SECRETARIA DE ÓRGÃOS COLEGIADOS

Campus Universitário - Viçosa, MG - 36570-000 - Telefone: (31) 3899-2127 - Fax: (31) 3899-1229 - E-mail: soc@ufv.br

EDITAL DE SELEÇÃO Nº 35/2014 – PROFESSOR SUBSTITUTO

A Universidade Federal de Viçosa faz saber a quantos o presente virem, ou dele conhecimento tiverem, que se encontram abertas, na Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente (CPPD), em Viçosa, MG, pelo prazo de **10 (dez)** dias, a contar da publicação deste no Diário Oficial da União, das 8 às 11 horas e das 14 às 17 horas, as inscrições ao processo de seleção para contratação de **01 (um)** Professor Substituto para lecionar disciplinas da área de **Ciências de Alimentos**, podendo lecionar disciplinas como **Química de Alimentos I, Carnes e Ovos, Análise de Alimentos**, Campus Rio Paranaíba, pelo período de seis meses, nos termos do Art. 2º, inciso IV e Art. 4º, inciso III e § 7º, da Lei 8.745, de 9.12.93.

1. Os candidatos deverão atender ao disposto nos subitens 1.1 e 1.2, além do disposto no Regimento de Admissão, Promoção e Aperfeiçoamento do Pessoal Docente - RAPAPD, no que for aplicável.

1.1. Requerer a inscrição, dirigindo-se, oficialmente, à Magnífica Reitora.

1.2. Ser portadores de diploma de Graduação em Engenharia de Alimentos, bacharelado em Ciências de Alimentos ou bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios, obtido em instituição reconhecida no País ou instituição de outro país, neste caso devidamente revalidado no Brasil, nos termos do Art. 48, § 2º da Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996.

2. Os documentos exigidos para inscrição no concurso são:

2.1. *Curriculum vitae*, em 3 (três) vias, sendo uma comprovada, constando, obrigatoriamente, cópia do diploma e histórico escolar da graduação.

2.1.1. Poderão ser aceitas certidões comprobatórias de haver colado grau no curso de graduação a que se refere o item 1.2, para o caso em que a instituição ainda não tenha expedido o respectivo.

2.2. Cópia da Cédula de Identidade e declaração, a ser assinada na Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente, afirmando ser portador de: Título de Eleitor, CPF e, se do sexo masculino, de estar em dia com o serviço militar.

2.2.1. Os documentos constantes da referida declaração só serão apresentados pelo candidato aprovado e que vier a ser contratado.

2.2.2. As cópias referidas nos itens 2.1 e 2.2 deverão ser autenticadas.

2.3. Comprovante de pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$120,75 (cento e vinte reais e setenta e cinco centavos). A guia de recolhimento da taxa de inscrição está disponível no *site* da UFV.

3. Do indeferimento da inscrição caberá pedido de reconsideração à autoridade prolatora da decisão, ou recurso ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, todos no prazo de 5 (cinco) dias, nos termos dos artigos 16 e seguintes do Regimento Geral da Universidade.

4. A seleção será realizada por uma comissão examinadora constituída por três docentes indicados pelo *Campus* Rio Paranaíba.

4.1. O processo de seleção abrangerá:

4.1.1. Avaliação do currículo dos candidatos, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez, tendo como referência os critérios de avaliação contidos na Resolução nº 21/2009 do Conselho Universitário.

4.1.2. Prova de didática, de acordo com os tópicos constantes no processo, cuja duração será de 50 (cinquenta) minutos, com tolerância de 10 (dez) minutos, para mais ou para menos, o controle desse tempo é de responsabilidade exclusiva de cada candidato, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez.

4.1.3. Entrevista com o candidato, focando especialmente o conteúdo programático definido para as provas do concurso, cuja duração máxima será de 1 (uma) hora, cabendo a cada examinador atribuir nota de zero a dez.

4.1.4. A nota final de cada avaliação será a média aritmética das notas conferidas pelos examinadores, considerando duas casas decimais, sem arredondamento.

4.1.5. A média geral do concurso será a média aritmética das notas finais das três avaliações previstas nos itens 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3, considerando duas casas decimais, sem arredondamento.

4.1.6. O candidato que obtiver nota final inferior a 7 (sete), ou a média final das provas de Entrevista e de Didática inferior a 7 (sete) será desclassificado.

4.1.7. No caso de candidatos aprovados com a mesma média geral, terá prioridade, para efeito de classificação, o que tiver mais tempo de magistério.

4.1.8. A divulgação dos resultados far-se-á imediatamente após a realização da última avaliação, dando-se conhecimento das notas de cada examinador.

5. O julgamento da comissão examinadora será irrecorrível, salvo caso de inobservância das normas contidas neste Edital.

5.1. O prazo para interposição de recurso será de 48 (quarenta e oito) horas improrrogáveis, contadas da comunicação oficial do resultado do julgamento.

6. O candidato aprovado que vier a ser contratado, sê-lo-á em regime de **40 (quarenta)** horas de trabalho semanais e nos termos da legislação pertinente, sendo sua remuneração compatível com a titulação comprovada no ato da assinatura do contrato, vedada a equiparação salarial por titulação obtida posteriormente.

6.1. A contratação dependerá de autorização do Senhor Ministro da Educação.

6.2. O contrato posteriormente celebrado poderá ser prorrogado, a critério da Instituição, nos termos do Art. 4º, § 3º da Lei 8.745/93, com redação dada pela Medida Provisória nº 1.749-37.

6.3. O prazo de validade deste concurso será de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, conforme estabelece o Art. 1º, parágrafo 1º, Decreto nº 4.175, de 27 de março de 2002, e o Art. 12 da Portaria nº 450, de 6 de novembro de 2002, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

7. É proibida a contratação, nos termos do Art. 6º da Lei 8.745, de 9.12.93, de servidores da Administração direta ou indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como de empregados ou servidores de suas subsidiárias e controladas.

7.1. Excetuam-se desta proibição, os servidores que não ocupem cargo efetivo, integrante das carreiras de magistério de que trata a Lei 7.596, de 10.04.87, ficando a contratação condicionada à formal comprovação da compatibilidade de horários.

7.2. No ato da inscrição o candidato deverá declarar ter conhecimento da proibição contida no artigo 9º, inciso III da Lei n. 8.745, de 9.12.93.

8. As inscrições por correspondência serão admitidas desde que o candidato franqueie a remessa da documentação, dentro do prazo das inscrições, para o seguinte endereço: Comissão Permanente do Pessoal Docente, Sala 205, Ed. Arthur Bernardes – Campus Universitário da Universidade Federal de Viçosa, CEP 36570-000 – Viçosa – MG; e, no mesmo prazo, encaminhe cópia digitalizada do Requerimento de Inscrição e da Guia de Recolhimento da Taxa de Inscrição, por correspondência eletrônica para a Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente – CPPD (cppd@ufv.br).

Viçosa, 11 de fevereiro de 2014.

MARIA DAS GRAÇAS SOARES FLORESTA
Secretária de Órgãos Colegiados

VISTO:

VICENTE DE PAULA LÉLIS
Pró-Reitor de Ensino

Processo nº 000765/2014

EDITAL DE SELEÇÃO Nº 35/2014 – PROFESSOR SUBSTITUTO

ÁREA: Ciências de Alimentos/Química de Alimentos I, Carnes e Ovos, Análise de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Proteínas: fontes; estruturas moleculares; principais interações; relações entre estrutura, interações, propriedades físico-químicas e aplicabilidade em alimentos.
2. Carboidratos: fontes; estruturas moleculares; principais interações; relações entre estrutura, interações, propriedades físico-químicas e aplicabilidade em alimentos.
3. Lipídios: fontes; estruturas moleculares; principais interações; relações entre estrutura, interações, propriedades físico-químicas e aplicabilidade em alimentos.
4. Principais reações químicas em alimentos (caramelização, Maillard, oxidação lipídica e escurecimento enzimático): mecanismos; produtos; controle; consequências tecnológicas.
5. Aditivos para alimentos: legislação brasileira pertinente; aditivos versus adjuvantes de tecnologia; estruturas moleculares e aplicações de aditivos com funções sensoriais, estruturais e de conservação.
6. Conversão de músculo em carne.
7. Princípios de processamento, estocagem e preservação de carnes: cura, defumação, refrigeração e congelamento.
8. Métodos titulométricos de análise.
9. Métodos gravimétricos de análise.
10. Espectrofotometria.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. ARAUJO, J.M.A. Química de Alimentos – Teoria e Prática, 5ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2011.
2. DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Editora Artmed, 2010.
3. GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. Análises Físico-Químicas de Alimentos, 1ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2011.
4. HOLLER, F.J., SKOOG, D.A., CROUCH, S.R. Princípios de Análise Instrumental, 6ª edição. Porto Alegre: Bookman Editora, 2009.
5. NELSON, D.L., COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger, 5ª edição. São Paulo: Editora Artmed, 2011.
- 6 GAVA, Altanir Jaime. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Livraria Nobel S.A. São Paulo.1978. 284p.
- 7 - GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes & FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Editora UFV, Viçosa-MG. 2006. 370p.
9. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. Volume2. Editora Artmed. 2005. 280p.
- 9 - RAMOS, Eduardo Mendes & GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Editora UFV, Viçosa-MG. 2007. 599p.