pardos ou indígenas e aqueles que, tendo se declarado pretos

renciada. • MCPPI é a pontuação média da concorrência PPI entre os candidatos que pontuaram, excluindo-se os inabilitados. 8.2. A fórmula para aplicação da pontuação diferenciada às notas finais de pretos, pardos e indígenas é NFCPPI = (1 + PD) \* NSCPPI

NFCPPI é a nota final do processo seletivo, após a aplica ção da pontuação diferenciada e que gerará a classificação do candidato, limitada à nota máxima prevista em edital. Ao térmi-no do processo seletivo, a nota final passa a ser considerada a

nota simples do candidato.

NSCPPI é a nota simples do candidato beneficiário, sobre a qual será aplicada a pontuação diferenciada.

São de calculos a que se referem os subitens 8.1 e 8.2 devem considerar duas casas decimais e frações maiores ou iguais a 0,5 (cinco décimos) devem ser arredondadas para o número inteiro subsequente.

8.4. A pontuação diferenciada (PD) prevista neste artigo aplica-se a todos os beneficiários habilitados, ou seja, aos que tenham atingido o desempenho mínimo estabelecido no edital do certame, considerada, para este último fim, a nota simples.

8.5. Na inexistência de candidatos beneficiários da pontuação diferenciada entre os habilitados, não será calculada a pontuação diferenciada.

pontuação diferenciada. 8.6. A pontuação diferenciada não será aplicada quando na fórmula de cálculo da pontuação diferenciada (PD), a MCPP (pontuação média da concorrência PPI) for maior que a MCAP

(pontuação média da concorrência ampla).

9. O programa base do processo seletivo será o seguinte:

1. As classes de palavras da língua japonesa clássica, segun do a gramática escolar japonesa.

2. A estrutura sintática da língua japonesa clássica: as

Z. A estrutura sintática da língua japonesa clássica: as partículas de caso (joshi) e suas funções.
 3. Os auxillares verbais (jodóshi) e a formação dos predicados da língua japonesa clássica.
 4. Caracteristicas lexicas e morfológicas dos Nomes (taigen [substantivos, pronomes e numerais] e ou dos Predicadores (yógen [verbos e adjetivos)] da língua japonesa clássica.
 5. A relação língua e sociedade: expressões honorificas da língua japonesa clássica.
 6. As narrativas (monogatari) e ou ensaios (zuihitsu) e ou diários (nikki) dos períodos Kamakura, Muromachi.
 7. Os poemas waka nos periodos Kamakura e Muromachi.
 8. A poética do período Edo: os poemas renga e ou haika: e ou haikai.

 Os gêneros da prosa do período Edo: suas característica S. Os generos da priosa do periodo Edo. Sada Característica:
 autores representativos e suas principais obras.
 10. A literatura e o teatro do periodo Edo.
 10. É de responsabilidade do candidato o acompanhamento.

andamento do processo seletivo, por meio de acesso ac link https://uspdigital.usp.br/gr/admissao, à página institucional da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, https:// academica.fflch.usp.br/concursos/processo-seletivo, e às publi

iário Oficial do Estado de São Paulo.

O não comparecimento do candidato às provas progra-las implicará automaticamente sua desistência do processo

seletivo.

12 rolatório da Comissão de Seleção será apreciado pelo CTA da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, para fins de homologação, após exame formal.

13. A contratação será por pazo determinado e vigorará a partir da data do exercício e até 31/12/2024, com possibilidade de prorrogações, desde que a soma dos periodos obedeça aos limites da legislação vigente à época de cada prorrogação e que estejam preenchidos os demais requisitos.

14. Os docentes contratados por prazo determinado fica-rão submetidos ao Estatuto dos Servidores da Universidade de São Paulo e vinculados ao Regime Geral da Previdência Social – RGPS.

ial – RGPS.

15. São condições de admissão:

. Estar apto no exame médico pré-admissional realizado pela USP

II. Ser autorizada a acumulação, caso o candidato exerça

outro cargo, emprego ou função pública; III. No caso de candidato estrangeiro aprovado no pro-

III. No caso de candidato estrangeiro aprovado no pro-cesos seletivo e convocado para contratação, apresentar visto temporário ou permanente que faculte o exercício de atividade remunerada no Brasil.

Maiores informações, bem como as normas pertinentes ao processo seletivo, encontram-se à disposição dos interessados no site ad Assistência Acadêmica https://academica (Elf.hus.p.hr) concursos/processo-seletivo e no Serviço de Apoio Acadêmico da FFLCH-USP, no endereço Rua do Lago, 171 — sala 107 — Cidade Universitária — São Paulo, SP, 05086-080 ou através dos telefones 11-3091 - 4590 e 3091 - 4621, ou por correio ele-trônico (aonioacal filthé@us.n.b.)

is telefones 11-3091 - 4590 e 3091- 4621, ou por correio eie-ior (apioiacatfilfich@usp.br). FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS EDITAL FFLCH/FLH N° 011/2024

CONVOCAÇÃO

erente à convocação para as provas do concurso público de títulos e provas para provimento de um cargo de Professo Doutor, em RDIDP, ref. MS-3, para o Departamento de Histó ria, área de História Indígena, conforme Edital FFLCH/FLH n ria, área de História Indígena, conforme Edital FFLCH/FLH n' 011/2024 de 28/12/2023, publicado no DOE de 02 de abril de 2024, devido à reforma em andamento no prédio de adminis tração da FFLCH-USP, o local de prova foi alterado para a sale 261 do Prédio de Letras da FFLCH – Avenida Professor Luciano

Gualberto, 403 – Cidade Universitária – Butantā – São Paulo. FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

EDITAL FFLCH/FLM nº 022/2024

EDITAL FEICH/FLM nº 022/2024
CONVOCAÇÃO
Referente à comvocação para as provas do concurso público
de títulos e provas para provimento de um cargo de Forfessor
Douto, em RDIDP, ref. MS-3, para o Departamento de Modernas,
disciplina de Literatura Alemã, Edital FFICH/FLM nº 022/2024 de
28/12/2023, publicado no DOE de 1º de abril de 2024, devido a
reforma em andamento no prédio de administração da FFICHUSP, o local de prova foi alterado para a sala 266 do Prédio de
Letras da FFICH — Avenida Professor Luciano Gualberto, 403 —
Cidade Universitária — Butamtã — São Paulo.

# FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO

PRETO

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP
EDITAL FMRP-USP N° 009/2024 - Rerratificação
RESULTADO FINAL / CLASSIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
O Diretor da Faculdade de Medicina de Ribierão Preto - USI
toma público o Resultado Final do Processo Seletivo para a con
tratação de 01 (um) Docente por prazo determinado, Primeire
Etapa - Nivel Graduação, como Professor Contratado I (MS-1)
para os contratados somente portadores de diploma de gra
duação) com jornada de 12 (doze) horas semansi de trabalho
junto ao Departamento de Neurociências e Ciências do Compor junto ao Departamento de Neurociencias e Ciencias do Compor-tamento, na Area de Psiquiatria, o qual foi realizado de acordo com o Edital FMRP - USP Nº 001/2024 de Abertura de inscrição, publicado no Do.C. de 1º de fevereiro de 2024, Foi constatado a ausência do candidato Gustavo Lima do Valle, estando presente o candidato Dr. José Augusto Silva Reis. Classificação final pela Comissão de Seleçao. 1º classificado Dr. José Augusto Silva Reis. Tendo em vista do resultado acima discriminado, a Comissão de Seleção do Processo Seletivo apresentou o Relatório Final e o Conselho Técnico-Administrativo da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo aprovou ad referendum, em 29 de abril de 2024, o Relatório Final elaborado pela Comissão de Seleção.

#### FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA

EDITAL FMVZ № 16/2024 - APROVAÇÃO DAS INSCRIÇÕES AO CONCURSO PARA PROVIMENTO DE UM CARGO DE PROFES-SOR DOUTOR DO DEPARTAMENTO DE CIRURGIA DA FMVZ-USF

A Congregação do Faculdade de Medicina Veterinária stecnia da Universidade de São Paulo, em sua 671ª sess Zootecnia da Universidade de São Paulo, em sua 671° sessão ordinária realizada em 170.40204, aprovou os pedidos de inscrição dos candidatos 1) Ayme Murata Hayashi; 2) Giovanna Rossi Varallo; 3) Fátima Maria Caetano Caldeira e 4) Samira Lessa Abdalla ao concurso de títulos e provas para provimento de 1 (um) cargo de Professor Doutor, referência MS-3, em RDIDP, claroficargo nº 1237586, junto ao Departamento de Cirurgia, no conjunto das disciplinas VCI 4103 - "Técnica Cirúrgica" e VCI 4202 - "Clinica Cirúrgica de Pequenos Ánimais", conforme Edital FMVZ nº 04/2024 de abertura de inscrições, publicado no 10.5 de 8/20204 D.O.F. de 8/2/2024.

#### FACULDADE DE ODONTOLOGIA

Convocação para nomeação de Prof Edital FO nº 23/2024 - Convocação

A Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo roca a candidata Marcela Charantola Rodrigues, a compareconvoca a candidata Marcela Charantola Rodrígues, a compar-cer ao Serviço de Pessoal da Faculdade de Odontologia da USF, sito a Av. Prof. Lineu Prestes, 2227, no prazo de cinco (05) dias úteis, a partir da publicação deste Edital, das 9h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, munido de todos os documentos, para dar andamento à nomeação como Professor Doutor, cargo n° 1234838, referência MS-3, em RDIDP, junto ao Departamento de Biomateriais e Biologia Oral , área de conhecimento Biomate-riais, conforme Edital FO n° 60/2023 de abertura de inscrições e de homologação do relatório final, respectivamente.

#### FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Homologação de relatório final de concurso para Professor Titular.

A Congregação da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, em sua 226° sessão ordinária, de 070/52/024, homologuo e relatório final da Comissão Julgadora que, em 27/03/2024, indicou o candidato Felipe Perecin para preencher o claroracejor nº 1028272 de Professor Titular junto ao Departamento de Medicina Veterinária con direce Edital ATAC/FEZA Nº 27/2023 de abertura de inscrições, publicado no D.O.E. de 03/05/2023 e retificação publicada em 27/02/2024.

A Comissão Julgadora esteve assim constituida: Eliria Maria de Jesus Agnolon Pallone (Presidente), Professora Titular da Faculdade de Coatecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade federal de Pelotas; Rinaldo Aparecido Mota, Professor Titular do Centro de Desenvolvimento Tecnológico da Universidade Federal de Pelotas; Rinaldo Aparecido Mota, Professor Titular do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"; Paulo Bayard Dias Gonçalves, Professor Titular-Livre da Universidade Federal de Santal Maria.

#### INSTITUTO DE MATEMÁTICA E **FSTATÍSTICA**

COMUNICADO

COMUNICADO

A Congregação do Instituto de Matemática e Estatística da Universidade de São Paulo, em sua ESPº sessão ordinária realizada em 2504.2024, aprovou o pedido de inscrição dos candidatos: Yevgeniy Kovchegov, Florencia Graciela Leonardi, Valderio Anselmo Reisen, Jorge Luis Bazán Guzmán e Rafael Bassi Stern, ao concurso para provimento de um cargo de Professor Titula; referência MS-6, em RDIDP, claro/cargo nº 267066, do Departamento de Estatística, conforme Citali IMF- 2092/023, publicado no D.O.E. de 13.09.2023, 14.09.2023 e 05.10.2023, Foi aprovada também. a indicação de nomes para composição da Comissão no D.O.E. del 13.09.2033, 14.09.2023 e (5.10.2023), Foi parvoada também, a indicação de nomes para composição da Comissão Julgadora: Membros Titulares: Profs. Drs. Nikolá Valtchev Kolev (Titular – IME - USP), Silvia Lopes de Paula Ferrari (Titular - IME - USP), Maria Eulaila Vares (Titular – USP), Horia Eulaila Vares (Titular – USP), Horia Eulaila Vares (Titular – USP), Horia Eulai Vares (Titular – IMF – USP), Clodoaldo Grotta Ragazzo (Titular – IME – USP), Clodoaldo Grotta Ragazzo (Titular – IME – USP), Ronale Discome (Titular – Professor Emérito – UFR), Ronaldo Disc (Titular – UNICAMP), Enrico Antonio Colosimo (Titular – UFMG), a (Claudio Landim (Titular – IMPA), Alexandra Mello Schmidt (Titular – McGill University, Canada), Bernardo Nunes Borges de Lima (Titular – UFMG), A PEP Dr. Silvia Lopes de Paula Ferrari foi designada pela Congregação para presidência da Comissão Julgadora. (Proc. USP p. 7 2023.1.926.45.5).

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

### REITORIA

### DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

DIVISAO DE ADMINISTRAÇAO DE PESSOAL.

A Diretoria Geral de Recursos Humanos, através da Divisão de Administração de Pessoal, torna pública a desistência de ALANDER MARQUES MACHADO, inscrito sob nº 30068983, approvado em 33º lugar, no Concurso Público para a função de PR TECNOLOGIA INFO COM./ Analista de Desenvolv de Sistemas da Carreira de Profissionais de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, do Edital de Abertura 124/2022 - junto à UNICAMF tendo em vista sua desistência.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS EDITAL DE PRORROGAÇÃO

EUIAL DE PRORROGAÇAO

A Diretoria Geral de Recursos Humanos, por intermédio
da Divisão de Concursos e Carreira, prorroga por mais O2(dois)
anos o concurso público para a função de MEDICO / Médico
cirurgião - processo 01P-10082/2021 conforme previsto no
edital 64/2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

UNIVERDIJADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
EDITAL DE PRORROGAÇÃO
A Diretoria Geral de Recursos Humanos, por intermédio
da Divisão de Concursos e Carreira, prorroga por mais 02(dois)
anos o concurso público para a função de MEDICO / Médico
oncologista - processo 01P-9903/2021 conforme previsto no
edital 66/2021.

# SECRETARIA GERAL

UNVIERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS COLÉGIO TÉCNICO DE CAMPINAS

COMUNICADO - EDITAL 009/2023

CUMUNICADO — EDITAL 009/2023
Referente à Composição da Comissão Julgadora, Deferimento das Inscrições, Temas para a Prova Didática e Calendário de Atividades do Processo de Seleção Pública de Provas e Titulos, para admissão de docente na Carreira de Professor do Magistério Secundário Técnico — MST, junto ao Departamento de Plásticos do Colégio Técnico de Campinas, da Universidade Estadual de Campinas.

a) Composição da Comissão Julgadora

lha Nisi Cosme Melo

Edna Gomes Lopes da Cunha Keila Schutzer Mendes Ferreira (presidente)

l. Lonetá Lauro Lima

5. Marta Eliza Bergamo

 Letícia Saldanha Martins Celso Roberto Silva

b) Candidatos com inscrições deferidas, por atenderem às lições do Edital COTUCA 009/2023 – Plásticos:

ne Modesto D'Agosto rbara Flaibam

z. Barbara Flaibam 3. Celia Cristina Moretti Decarli

3. Celia Cristina Moretti Decarii
4. Daniel Loureii
5. Diogo Cirulli
6. Elisa Barbosa de Brito
7. Fabio Luiz Crucinsky
8. Fernando Bonin Okasaki
9. Gisele de Araujo Rocha
10. Gustavo Henrique Romeu da Silva
11. Nanei Ferreira Pinheiro
12. Juliana Otavia Bahú
13. Julio Cész Cantes (Morjo:

. Júlio César Santos Júnior . Karen Goraieb

15. Karina Paes Delgado

16. Laura Caetano Escobar da Silva

17. Luis Fernando Torres 18. Luiz Guilherme Lomonaco Germiniani 19. Marcel Allan de Moraes Izzi

. Marcia Allan de Moraes 1221
. Marina Magro Togashi
. Miguel de Omena Lucas Vieira
. Patricia Luisa de Souza Bergo
. Paulo Alexandre Amorim
. Rafael Affonso Netto
. Rafael Parra Ribeiro
. Raul Favaro Nascimento

20. Raui Favaro Nascimento 27. Regiane Aparecida Guadagnini Fagnani 28. Sergio da Silva Kucera 29. Talita Angelica Dos Santos 30. Tiago Coelho de Campos

ton Fernando de Lima Gonçalves

. Yuri Dezotti

c) Candidatos com Inscrições INDEFERIDAS, por não atende

Aline Luiza Machado Carlos - Não atendeu ao item 2.1.

André Carlos Gonçalves de Moura - Não atendeu ao item 2.1.

– suontem VI. Jeverson Evandro Amaral - Não atendeu ao item 2.1. Pedro Ivo Cunha Claro - Não atendeu ao item 2.1. Samuel Diógenes Azevedo de Souza - Não atendeu

m 2.1.

If prova Escrita:

Em 22/05/2024, das 8h30 às 11h30

e) Resultado da Prova Escrita:

Em 14/06/2024, pelo site http://cotuca.unicamp.br/editais/
f) Sorteio dos horários e tema para a Prova Didática dos adidatos aprovados na Prova Escrita:

Em 17/06/2024, às 10h00, na sala dos professores, presença

a dos candidatos

Obs. Dependendo da quantidade de candidatos aprovados na prova escrita, será divulgado calendário de sorteios de horários para as provas Didática e de Arquição.

Resultado pelo site www.cotuca.unicamp.br g) Temas da Prova Didática e de Arguição: 1) Aspectos econômicos, sociais e ambientais agem dos plásticos.

ciagem dos piasticos.

2) Caracterização das propriedades térmicas os polímeros.

3) Estudo das propriedades reológicas dos polímeros.

4) Polimerização por adição e polimerização por conde

sação.
5) Conceituação e caracterização de polím
6) Métodos de polimerização.

5) Conceituação e caracterização de polímeros.
6) Métodos de polimeiração.
7) Polímeros condutores elétricos e suas aplicações.
8) Introdução ao processo de injeção.
9) Injetoras e seus periféricos.
10) Paramentos de monitoramento de processo de injeção.
h) Prova Didática e Prova de Arquição:
A partir de 19/06/2024, nos dias e horários sorteados, em O candidato terá até 30 minutos para apresentar a aula à

missão Julgadora, em uma sala de aula que disponit lousa, giz, computador e projetor multimídia.

Após a Prova Didática de cada candidato (a), ocorrerá a va de Arguição do(a) mesmo(a).

va de Arguição do(a) mesmo(a).

1) Abertura dos envelopes, apuração e divulgação das notas:
Após a última Prova de Arguição
(Processo nº 12-P-17545/2023)
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
EDITAL

EDITAL
O Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da
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 01 (um) cargo de Professor Doutor, nivel M5-3.1, em RTP, com opção preferencial para
o RDIDP, nos termos do item 2, nas áreas de Quimica dos Compostos Orgânicos de Alimentos, Fundamentos Físicos, Químicos postos Orgânicos de Alimentos, Fundamentos Fisicos, Químicos e Biológicos de Alimentos e Operações e Processos na Indústria de Alimentos, nas disciplinas TP 335 - Mudanças Químicas no Processamento e Estocagem de Alimentos, FI 311 - Química de Alimentos e FT 622 - Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos, respectivamente, do Departamento de Ciência de Alimentos du Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISTO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

11. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo seia portador do Título de Doutor.

 Do REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO
 1.1 Poderás e inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.
 12. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:
 12.1. Possuir graduação em Química, Engenharia de Alimentos, Farmácia ou áreas correlatas. Possuir Doutorado en Clência de Alimentos, Química ou áreas correlatas. Possuir exp ciencia de Aminentos, química ou areas Coffeidas, Possuir expe-riência em grupos de pesquisa fora do Brasil, internacionalmente competitivos. Ter realizado pós-doutorado. Possuir comprovade experiência para execução do plano de trabalho proposto. É desejável que o candidato possua experiência na aplicação de técnicas cromatográficas e/ou de espectrometria de massas em

nica de Alimentos. 1.2.2. A inscrição do candidato que deixar de atender ac

Quimica de Alimentos.

1.2.2. A inscrição do candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicação Integral à Docência e Pseguias (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquías na diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a diflusão de ideias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e conocrda 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 Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (CPDI), para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-4-AOZ/2010, cujo texto integral está disponível no sitio: http://www.pg.unicamp.br/mostra\_norma.php?consolidada=5&id\_norma=2684.

2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no con urso público somente poderá ser admitido no Regime o urno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicaçã tegral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberacã CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor,
MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

a) RTP – R\$ 2.558,71 b) RTC – R\$ 6.495,06 c) RDIDP – R\$ 14.761,29

B. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por o do link https://solicita.dados.unicamp.br/concurso/ no perímeno o min mus.//sourcita.dados.umicamp.Dr/concursor no peri-odo de 90 (noventa) dias úteis, a contar de 9 horas do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado (DOE), até 23 horas e 59 minutos do último

3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado por meio do sistema de inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, con-tendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes

 a) prova de que é portador do título de doutor de validade nal. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresenta apenas a Ata da defesa de sua Tese de Doutorado, ou docu nto oficial equivalente, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. O candidato ue tenha obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovado, deverá obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de

b) documento de identificação pessoal, em forma digital

c) um exemplar de memorial, em forma digital (pdf), com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos

néritos do candidato, a saber

c.1. títulos universitários

c.2. curriculum vitae et studiorum;c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos; c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminá rios dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento

d) um exempiar ou copia de cada arbainto ou occumento mencionado no memorial, em forma digital (pdf); e) plano de trabalho em ensino, pesquisa e extensão, em formato digital (pdf, máximo 10MB) incluindo um projeto de pesquisa, de sua autoria, na área de Química de Alimentos, nos temas de Química de Carboidratos ou Química de Lipídeos ou Química do Sabor e Aroma ou Química de Vitaminas (exceto

vitamina A).

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou com-pletado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

pletado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que predisar de condições especiais, temporária ou permanente, que predisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por meio do sistema de inscrição a a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizada nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.

3.2.4. A Unicamp não se responsabiliza por solicitação de inscrição pela internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

3.2.5. Após realizar a inscrição no línk indicado no item 3.1, com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.

com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.

3.3 Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento ou a outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade e que estiver afeta (s) fare(s) em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobreo assumto.

3.31.0 parecer de que trata o subitem anterior será submetido à aprovação da Congregação da Unidade, instância que deliberará sobre o deferimento de inscrições.

3.32.A Unidade divulgará no sitio waw.fea.unicamp.br/a deliberação da Comissão Julgadora.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição defendos serás notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado e divulgado no sitio www.fea.unicamp.br/, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias Uteis do início das provas.

3.5.0 prazo de inscrição poderá ser prorrogado, a critério da Unidade, por jugual período, devendo ser publicado no Diário Oficial do Estado até o dia do enceramento das inscrições.

4. DA COMISSÃO JULGADORA.

4. 1. A Comissão JULGADORA.

4. DA COMISSÃO JUI GADORA 4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) mbros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, memoros trutares e uz (toois) supientes, portadores, no minimo, do Titulo de Doutor, cujos nomes serão aprovados pela Con-gregação da Unidade, e sua composição deverá observar os princípios constitucionais, em particular o da impessoalidade. 4.1.1. Pelo menos O2 (dois) membros da Comissão Jul-

gadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras

4.2. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos presentados, conduzir as provas do concurso e proceder à: rguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classi os candidatos.

4.3. A Comissão Julgadora será presidida pelo membro da Unidade com a maior títulação. Na hipótese de mais de um membro se encontrar nesta situação, a presidência caberá ao

docente mais antigo na titulação.

5. DAS PROVAS 5.1. O concurso constará das seguintes provas

a) prova escrita (peso 0,6); b) prova específica (peso 0,4)

c) prova de títulos (peso 2);
 d) prova de arguição (peso 1);

e) prova didática (peso 1); 5.2. Na definição dos horários de realização das provas será

co.c., na delinição dos horános de realização das privas sera considerado o horáno oficial de Brasilia/DE. 5.2.1. O candidato deverá comparecer ao local designado para a realização das privas com antecedência mínima de 30 (trinta) mínutos da hora fixada para o seu início. 5.2.2. Não será admitido o ingresso de candidato no local de realização das provas após o horário fixado para o seu início.

5.3. Ó não comparecimento às provas, por qualquer que seja o motivo, caracterizará desistência do candidato e resultará m sua eliminação do certame. 5.4. Havendo provas de caráter eliminatório, estas devem

ocorrer no início do concurso e seus resultados divulgados antes da sequência das demais provas. 5.4.1. Participarão das demais provas apenas os candidatos

www.pciconcursos.com.br

- ova Escrita 5. A prova escrita versará sobre assunto de ordem ária, relativa ao conteúdo do programa das discipl
- conjunto de disciplinas em concurso.

  5.5.1. No início da prova escrita, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões), concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, peri-ódicos ou outros documentos bibliográficos, na forma impressa
- sculiardos do ductos ducimentos juniciarios, na inime impresso sectlaindos eo acesso a equipamentos eletrônicos e à internet. 5.5.2. Findo o prazo estabelecido no item 5.5.1 não ser mais permitida a consulta de qualquer material, e a prova escrit terá inicio, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s
- 5 5 3. As anotações efetuadas durante o neríodo de consul 5.5.3. As anotações efectuadas durante o periodo de consul-ta previsto no item 5.5.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova escrita, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.
- 5.5.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

   Apresentação (Introdução, desenvolvimento e conclu-

- são);
  II Conteúdo (desenvolvimento do tema, organização, coe-rência, clareza de ideias e nível de aprofundamento);
  III Linguagem (uso adequado da terminologia étenica, propriedade, clareza, precisão e correção gramatical).
  5.5.5. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10
- (dez) à prova escrita. Prova Específica
- ova específica consistirá na análise do Plano de Trabalho, incluindo projeto de pesquisa, na qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do lidato na área.
- candidato na área.

  5.6.1. Consistirá de uma defesa pública, mediante exposição e arguições orais, pautada no Plano de Trabalho (item 3.2.e)
  A apresentação oral do candidato para a Comissão Julgadora terá duração máxima de 30 (trinta) minutos, seguido de até 6 (sessenta) minutos de arguição pela Comissão Julgadora.

  5.6.2. A Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhe cimento e apritidão do candidato na área do concurso, com base nos seguidos es acertos:
- eguintes aspectos: a) Atualidade, coerência e abrangência do Plano de Tra
- io. b) Aderência do Projeto de Pesquisa à linha de pesquisa de Química de Alimentos, sua originalidade e exequibilidade. c) Experiência acadêmica para execução do Plano de Tra-

- d) Experiência acadetinica peda cincipio balho proposto.

  5.6.3. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova específica.

  Prova de fitulos

  5.7. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato no atc
- interioria cuadrato.

  5.7.1. Para fins de julgamento da prova de títulos serão sisterados os seguintes documentos:
  a) Título de Graduação;
  b) Título de Specialização;
  c) Título de Mestrado;

  - d) Título de Doutorado; e) Título de Mestrado Profissional
- f) Pós-Doutorado;
   g) Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capís de livros, etc);
   h) Publicações em revistas de circulação nacional/inde
- i) Publicações em revistas de circulação internacional. indevada
- exadas;

  i) Experiência docente;
  k) Experiência profissional;
  l) Participação em atividades de extensão;
  m) Atividades académicas durante a graduação (iniciação
  ntifica, monitoria, estágio);
  n) Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;
  o) Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;
  p) Premiação e distinção académica;
  q) Assessoria e consultoria;
  r) Produções artistico-culturais;
- r) Produções artistico-culturais; s) Patentes ou propriedades intelectuais registradas; 5.7.2. A Comissão Julgadora adotará os seguintes critérios i julgamento da prova de títulos, considerando a qualidade interesse da produção do candidato: a) Adequação da sua formação científica básica à área do
- b) Solidez da sua formação científica básica referente à b) Solidez da sua inaniação como distribuição de acadêmica do candidato na comunidade de especialistas;
  d) Qualidade da produção científica e capacidade de difusão do conhecimento;

- l do connecimento; e) Relevância, contribuição e aderência da produção do didato para a área do concurso; f) Impacto científico e de inovação da produção do cancandid
- g) Capacidade e potencial de liderança em pesquisa; h) Conhecimento, domínio e maturidade na área do con-
- curso; g) Compreensão global da área do concurso e do ir
- g) Compression 9,---da sua pesquisa em áreas correlatas;
  h) Qualidade, quantidade e relevância da experiência internacional em pesquisa do candidato.
- in Quandace, quantidade e recevorad da experiencia inter-ional em pesquisa do candidato. 5.7.3. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo kimo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir julgamento da
- 5.7.4. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova de títulos, elaborando parecer circunstancia que indique os critérios de julgamento e a pontuação atribuída
- a cada candidato.
  Prova de Arguição
  5.8. Na prova de arguição o candidato será interpelado pela
  Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina
  ou conjunto de disciplinas em concurso é ou sobre o memorial
  apresentado na inscrição.
  5.8.1. Na prova de arguição cada integrante da Comissão
  Julgadora disporá de até 30 (trinta) minutos para arguir o
  candidato que terá igual tempo para responder às questões
  formuladas.
- 5.8.2. Havendo acordo mútuo, a arquição poderá ser feita

- formuladas.

  5.8.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob a forma de diálogo, respeitando, poreim, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada arguição.

  5.8.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nota de 0 (zero) a 10 (dez).

  Provao Didática

  5.9. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjuinto de disciplinas em concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

  5.9.1. A materia 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.

  5.9.2. 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 aúla, mas facultando-se, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

  5.9.3. Ao final da prova, cada examinador atribuirá ao candidato nata de 0 (zero) a 10 (dez).

  5.10. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. E vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos a confesió un pão descontez nose.

- realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos. 5.11. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pon-tos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de arguição.

- 6. DA ΑΥΔΙΙΑΓÃΟ Ε ΙΙΙΙ GAMENTO DAS PROVAS
- ... provas ue titulos, arguição terão caráter classificatório. 5.1.1. A prove
- va escrita terá caráter eliminatório, caso compa
- 1.1.1. A prova escrita tera carater eliminatorio, caso compa-mu mo u mais candidatos.
   5.1.1.1. Na hipótese da prova escrita ter caráter eliminató-deverá ser observado o seguinte procedimento:
   a) ao final da prova escrita cada examinador atribuirá ao
- ito uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), conside revisto no item 5.5 deste edital:
- b) após a atribuição das notas, o resultado da prova escrita ediatamente proclamado pela Comissão Julgadora sessão pública;
- serão considerados aprovados na prova escrita con caráter eliminatório os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco)
- d) somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova escrita;
  e) as notas atribuídas na prova escrita por cada um dos
- examinadores aos candidatos aprovados serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital
- Co.2. Ao final de cada uma das provas previstas no subitem
   Co.3. Ao final de cada uma das provas previstas no subitem
   Co.4. Ao final de cada uma das provas previstas no subitem
   Co.4. Ao final de cada uma das provas previstas no candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

   Co.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individual-

- 6.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individual-mente 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 nocursos em sessão pública. 6.2.2. Caso a prova escrita não tenha carátre eliminatório, as notas atribuídas nesta prova deverão ser divulgadas no final do concurso, nos termos do subitem 6.2.1. 6.3. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas atribuídas por ele ao candidato em cada prova. 3.1. Cada examinador fará uma lista ordenada dos candidatos pela sequência decrescente das notas finais. O próprio examinador decidirã os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.
- 6 3 2. As notas finais serão calculadas até a casa dos cen 6.3.2. AS NOTAS INTAIS SETAU CARCINADAS ACE A CASA CASA Vésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesima nferior a cinco e aumentando-se o algarismo da casa dec para o número subsequente, se o algarismo da ordem cen
- para o maileri sususequente, se o algasismo da orden centes-mal for igual ou superior a cinco. 6.4. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, do qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos Também deverão constar do relatório os critérios de julgamento adotados para avaliação de cada uma das provas. Todos os documentos e anotações feitas pela Comissão Julgadora para atribuição das notas deverão ser anexados ao processo do concurso público
- 6.4.1. Ao relatório da Comissão Julgadora poderão se acrescentados relatórios individuais de seus membros
- 6.5. O resultado do concurso será imediatamente proclama
- ela Comissão Julgadora em sessão pública. 6.5.1. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima sete 6.5.2. A relação dos candidatos habilitados é feita a partir
- das listas ordenadas de cada examinador.
  6.5.3. O primeiro colocado será o candidato que obtiver o maior número de indicações em primeiro lugar na lista ordenada
- 6.3.3. O primeiro co ciocado será o carladoato que contiver o maior número de indicações em primeiro lugar na lista ordenada de cada examinador.
  6.5.4. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a maior média obtida na prova diditace a e maior media obtida na prova de titulos. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O Presidente terá voto de desempate, se couber.
  6.5.5. Excluindo das listas dos examinadores o nome do candidato anteriormente selecionado, o próximo classificado será o candidato que obtiver o maior número de indicações na posição mais alta da lista ordenada de cada examinador.
  6.5.6. As sessões de que tratam os itens 6.2.1 e 6.5 deverão se realizar no mesmo dia em horários previamente divulgados.
  6.7. O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que só poderá rejeitá-lo em virtude de vícios de ordem formal, pelo voto de 2/3 (dois terços) de seus membros presentes.
  6.8. O resultado final do concurso será submetido à apreciação da Câmara interna de Desenvolvimento de Docentes (CIDD), e encaminhada à câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEFE)

- encaminhada à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE
- 6.9. A relação dos candidatos aprovados será publicada n Diário Oficial do Estado, com as respectivas classifi
- 7. DA ELIMINAÇÃO
- I. Será eliminado do concurso público o candidato que a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julga
- b) N\u00e3o comparecer ao sorteio do ponto da prova did\u00e1tica; c) Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a
- 8. DO RECURSO 8. DO RECURSO 8.1.0 candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universi-tário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação prevista no item 6.9 deste editio. 8.1.1.0 recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral A LIMICAMO.
- JNICAMP. 8.1.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou
- 8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos. 8.2. O resultado do recurso será divulgado no sítio eletrôni-la Secretaria Geral da IUNICAMP (INSUMOS MICESON LA)

- nublicado
- 8.2. O resultado do recurso será divulgado no sitro eletronida Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br).
  9. DAS DISPOSIÇÕES FIRIAIS 91.1 A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a ita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edimentelação qua que a condidato não poderá alegar qualquer vécie de desconhecimento.
  9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão blicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no o www.fea.unicamp.br/, sendo de responsabilidado exclusiva candidato o seu acompanhamento.
  9.3. Se os prazos de recurso terminarem em dia em que não expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, ies ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia la subsequente. há a útil sul
- 9.4. O prazo de validade do concurso será de 2(dois) ano(s) 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. 9.4.1. 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 9.5. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, ao candida-
- to 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. 9.6. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercicio, durante o qual será submetido à avaliação especial de desem-penho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

- 9.7. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homolo ação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos nemoriais (Item 3.2 "c" e "d") entregues no ato da inscrição que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante equerimento protocolado na Secretaria da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os ais serão descartados
- 9.8. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-30/13, e na Deliberação da Congre gação 026/2014 que estabelece os requisitos e procedime internos da Faculdade de Engenharia de Alimentos par
- realização dos concursos. 9.8.1. Cópia da Deliberação CONSU-A-30/13 poderá se obtida no sítio www.sg.unicamp.br ou junto à Secretaria, da Faculdade de Engenharia de Alimentos que poderá presta
- Faculdade de Engenharia de Alimentos que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público. 9.9. 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. 9.10. Qualquer alteração nas regras de execução do concurso deverá ser objeto de novo Edital.

  ANEXO I PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS TP 335 MUDANÇAS QUIMICAS NO PROCESSAMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

  Finentiz: Alterações guilmicas desejáveis e indesejáveis em

- (IOCAGEM DE ALIMENTOS Ementa: Alterações químicas desejáveis e indesejáveis em mentos, durante o processamento e estocagem. Mecanismos ores influentes e controle das mudanças em proteínas, lipí dios, carboidratos, vitaminas, corantes naturais e compo or. Interação entre comp
- Conteúdo Programático Mudanças químicas desejáveis e indesejáveis durante
- ssamento e estocagem de alimentos: visão global. Água nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos.
- Lipídeos nos alimentos: alterações químicas e consequências no processamento e estocagem de alimentos. Carboidratos nos alimentos: alterações químicas e conse

- quências no processamento e estocagem de alimentos. Proteinas nos alimentos: alterações químicas e con cias no processamento e estocagem de alimentos. Reações degradativas de vitaminas. Alterações químicas de pigmentos em alimentos Desenvolvimento do sabou/aroma típico e "ofi
- imentos. Métodos analíticos aplicados para o monitoramento de
- Jações químicas em alimentos.
  Bibliografia Básica:
  Lajolo, F.M.; Mercadante, A. Z., Química e Bioquímica dos mentos. 1, ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1, 420p. .
  Jeantet, R., et al., eds. Handbook of Food Science and Annology. 3: Food Biochemistry and Technology. 0.13. John Technology 3: Food Wiley & Sons, 2016.
- , Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Fennema's Food mistry. CRC Press, 4 ed., 2008. Che
- Belitz, H.D.: Grosh, W.: Schieberle, P. Food Chemistry, Springer, 4 ed., 2009
- FT 311 QUÍMICA DE ALIMENTOS Ementa: Estruturas e propriedades dos principais consti-tuintes dos alimentos (Água, Carboidratos, Lipídeos, Proteínas Vitaminas e Pigmentos). Transformações químicas e físico-quí-
- micas relevantes no processamento e estocagem de alim Química do aroma e gosto.
- Conteúdo programático Aulas Teóricas Agua: Estrutura, propriedades e estados físicos da água. de água, atividade de água e isotermas de sorção e orção. Relação entre atividade de água e estabilidade de ntos. Determinação da atividade e mobilidade de água.
- Aminoácidos e proteínas: Definição, estruturas e classific os aminoácidos. Curva de titulação, cálculo da carga líquio
- Estruturas de proteínas. Desnaturação proteica e suas cor sequências nas proteínas alimentares. Propriedades funcionais solubilidade, retenção de água, gelificação, ação interfacial
- equilíbrio mineral e outras. Carboidratos: Monossacarídeos: Conceito, classificação, carbono quiral
- estruturas e ciclização. Reações envolvendo monossacarídeos.
   Dissacarídeos: Estruturas, propriedades e reações envol vendo dissacarídeos.
- Açúcares: Higroscopicidade, solubilidade, transição vítrea e cristalização de agúcares. Oligossacarídeos: estruturas, propriedades e aplicações de
- oligossacarideos.
  Reação de Maillard, degradação de Strecker. Fatores que influenciam na velocidade das reações. Caramelização e
- que influenciam na verouriace de l'acque e la contrate scaramelo.

   Amido: Estrutura e mecanismo de gelatinização. Retrogradação e sinerese. Propriedades e aplicações dos amidos nativos e dos amidos modificados.

   Celulose: Estrutura, propriedades, modificações e aplicações. Diferenças de celulose e hemicelulose.

   Pectina: Estruturas, mecanismos de gelificação e aplicações Gomas: Estruturas, propriedades e aplicações. I Inidemo.

- Classificação de lipídeos Ácidos graxos: Estrutura e nomenclatura. Propriedade:
- solucinidade e Ursianização. Projureados e reações química de ácidos graxos: isomerização, formação de sais, esterificação adição de halogênios, hidrogenação.
   Triacilglicerideos: nomenclatura, propriedades e reaçõe químicas. Estruturas de fosfolipideos e glicolipideos. Esteróis.
- cas. Estruturas de fosfolipídeos e glicolipídeos. Esteróis. Alterações de lipídeos. Rancificação por hidrólise. Auto--oxidação (iniciação, propagação e terminação). Oxidação po oxigênio singlete. Pró-oxidantes e reação de Fenton. Antioxidan
- oxigenio singiete. Flo-oxidantes e lecação de Perluiro, Antoxidantes tes e mecanismos de ação. Controle da oxidação. Dispersões: definições, formação e estabilidade de emul-sões e espumas. Sistema HBL. Funções de espessantes, esta-bilizantes e emulsificantes na formação e estabilidade de
- dispersões.
  Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis: estruturas, pro priedades e alterações durante o processamento e estocagei
- predances e arciacyces du anie o processamento e estocageni de alimentos. Pigmentos naturais: Estruturas, propriedades e transfor-mações de carotenoides, clorofilas, mioglobina, antocianinas, betalainas, camim de cochonilha e curcuminas. Propriedades químicas dos corantes artificiais. Sabor Gosto: relação entre estrutura química e percepção dos sector futos calordos ávidos apusos aumanos!
- gostos (doce, salgado, ácido, amargo e umami).

   Percepções quinestéticas de pungência e frescor.

  Aroma: características dos compostos voláteis. Exemplos de aromas formados pelas diferentes vias: pré-processamento de vegetais, tratamento térmico, fermentação e processos oxi-dativos. Causas de off- flavor em alimentos. dati
- Aulas práticas Determinação da atividade de áqua de alimentos Coagulação enzimática e ácida do leite: estrutura das nas, desestabilização estérica e eletrostática e equilíbrio
- mineral. Efeito da variação do pH e da força iônica na solubilidade

- Cristalização de açúcar: preparo de Fondant.

  Monitoramento da reação de Maillard e da degradação
- le Strecke
- Formação de gel de pectinas (ATM e BTM). Gelificação de Alginatos
- Efeito da temperatura na formação do gel de amido de liferentes fontes, observação dos grânulos no microscópio de imidos de diferentes fontes, retrogradação e sinérese.
- Saponificação de óleo de soja. Separação das fases saponificável e insaponificável e ntificação de glicerol e esteróis de óleo de soja.
- Separação dos ácidos graxos saturados e insaturados de leo de soja. ento da oxidação de lipídeos e efeito de agen-
- tes anti- e pró-oxidantes. Ação de emulsificantes e espessantes na separação de fases de sistemas imiscíveis.
- de sistemas imiscíveis. Alteração de cor de pigmentos naturais. Estabilidade de vitaminas em diferentes condiçõe aquecimento, variação de pH e/ou exposição à
- \_,. iografia Básica
- Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Fennema's Food mistry. CRC Press, 4 ed., 2008. Belitz, H.D.; Grosh, W.; Schieberle, P. Food Chemistry. Sprin-
- ۸lir
- Beltiz, H.D.; Grosh, W.; Schieberle, P. Pood Chemistry. Sprin-Lajolo, F. M.; Mercadante, A. Z. . Química e Bioquímica dos mentos. 1. ed., Río de Janeiro. Atheneu, 2017, v. 1. 420p. Bobbio PA.; Bobbio, F.O. Química de Processamento de mentos. Editora Livraria Varrela, 3a ed. 2001. 1622. PROCCSSAMIENTO DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉR-Δlir
- CULOS Ementa: Cadeia produtiva de cereais, raízes e tubérculos Processamento de grãos, raízes e tubérculos até farinhas. Moa-gem do trigo e do milho. Beneficiamento de arroz. Produção de amidos. Processamento de produtos de panificação com e em glúten. Processamento de alimentos por extrusão: massas
- alimenticias e cereais matinais. Conteúdo Programático Cadeia produtiva dos principais cereais, pseudocereais tubérculos e raízes: definições, mercado e importância econô-
- Processamento e avaliação de qualidade tecnológica de
- farinhas de trigo, de milho e de mandioca. Beneficiamento de arroz e avaliação de qualidade tec-
- nológica.

  Produção e avaliação de amidos de milho e mandio
  Amidos modificados por processos físicos e químico
- Tecnologia de produtos de panificação com e sem glúten: pães, bolos e biscoitos.
- DOIOS e DISCOITOS. Extrusão convencional e termoplástica: massas alimentí-tereais matinais entre outros.
- uds, Cerears Infantias entre outros.
  Bibliografia Básica:
  Zhou, W. & Hui, Y.H. (Eds.) Bakery Products Science and Technology. 2nd edition. Chichester: Wiley-Brackwell, 2014.
  761p. (E-book) Kill, R.C. & Turnbull, K. Pasta and semolina technology
- Oxford: Blackwell Science Ltd., 2001.

  Sharma, H. K. Tropical Roots and Tubers Production, Processing and Technology. Wiley-Blackwell. 2016.

### (Proc. nº 04-P-14660/2024) UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

## UNIDADES UNIVERSITÁRIAS

### CAMPUS DE ARAÇATUBA

- Faculdade de Odontologia EDITAL Nº 111/2024 DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DA SOLICITAÇÃO DE INSCRIÇÃO PARA O SISTEMA DE PONTUA-ÇÃO DIFERENCIADA PARA PRETOS, PARDOS E INDÍGENAS, NA
- ÇAO DIFERENCIADA PARA PREIOS, PARDOS E INDIGENAS, NA CONDIÇÃO DE JURADO, COMO PESSOA COM DEFICIÊNCIA, DA CONCESSÃO DE CONDIÇÃO ESPECIAL (CONCURSO PÚBLICO № 70/2024) O Diretor Técnico de Divisão da Divisão Técnica Admi-rativa da Faculdade de Odontologia - FO do Câmpus de nistrativa da Faculdade de Odontologia - FO do Câmpus de Araçatuba da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita - UNESP, no uso de suas atribuições legais, DIVULGA aos candidatos inscritos, o resultado da solicitação de inscrição para o sistema de pontuação diferenciada para pretos, pardos e
- ndígenas, na condição de jurado, como pessoa com deficiência da concessão de condição especial. 1. Resultado da solicitação de inscrição para o sistema de pontuação diferenciada para pretos, pardos e indígenas:
- Inscrição - Nome - Opção - Resultado - Justi-66291747 - - - ABNER MATHEUS LINO DA SILVA FELIZARDO Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxi-es) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4 nea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou
- autodeclaração anexo IV. 66517435 - AGANLDO PINHEIRO CANGUSSU - Assissos 1743 - - - AGANLUD PINHEIRO LANGUSSU - - ASSE-tente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - Indeferido - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo – IV.
- odeclaração anexo IV. 65478762 - ALAN FELIPE PEREIRA BRUNO - Assis-te Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) 65429028 - - - ALEXANDRE APARECIDO AMERICO -Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxilia-es) - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4 alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou
- a autodeclaração anexo IV. 65744560 - ANDERSON JESUS ROSA - Oficial em Aparelho de Precisão - - - Indeferido - - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não Io tietii 04. aiiillea b do Cultai de valeturia de inistrições, indi incaminhou a autodeclaração anexo – IV. 65552610 - - ANDRE ROBERTO ANCELMO DE SA - - -Assistente Operacional III (Área de atuação: Jardinagem) - -ndeferido - - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a
- "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo IV.
  66533392 -- ANGELA MARIA CAMARA - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - Indeferido - Não atendeu ao disposto no item 64. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo IV.
  66528817 - BRENDO CARDOSO MENDES SERENO - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - Indeferido - Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo IV.
  65652479 - BRUNA RIBEIRO DA SILVA - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - Deferido - -

- 66384281 - CAIO FABIO DA SILVA - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) - - Deferido - - 65899016 - - CHARLES THADEU MATEUS MATHIAS - - Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades
- · · · Assistente Operacional II (Area de atuação: Atvidades Auxiliares) · · · Deferido · · 66446082 · · · · CIRLENE RODRIGUES BRANDAO · · Assistente Operacional II (Área de atuação: Atividades Auxiliares) · · Indeferido · · Não atendeu ao disposto no item 6.4. alínea "b" do Edital de Abertura de Inscrições: não encaminhou a autodeclaração anexo IV.