

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CAMPUS DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS**

EDITAL CTRN Nº. 03, DE 25 DE MARÇO DE 2011

O Diretor do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande – PB, no uso de suas atribuições, considerando o disposto na Portaria nº. 22, de 30/04/2007, do Ministério da Educação e Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, publicada no DOU de 02/05/2007, alterada pela Portaria MP/MEC nº. 224, de 23/07/2007, publicada no DOU de 24/07/2007, e pela Portaria Normativa Interministerial MP/MEC nº. 8, de 26/08/2008, publicada no DOU de 27/08/2008 e no Decreto nº. 6.944, de 21/08/2009, da Presidência da República, publicado no DOU de 24/08/2009, torna público, para conhecimento dos interessados, a abertura de inscrições para concurso público de provas e títulos destinado a selecionar candidatos para o provimento de 03 (três) vagas de Professor de 3º. Grau, da Carreira do Magistério Superior, pertencente ao Quadro de Pessoal desta Universidade, observando as disposições legais aplicáveis à espécie, a Resolução Nº 07/2007, de 02/10/2007, da Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da UFCG, e as normas contidas neste Edital.

1. DOS REQUISITOS

1.1. O candidato terá que atender às seguintes condições e preencher os seguintes requisitos para ter validade sua participação no concurso e investidura no cargo:

- a) ter nacionalidade brasileira ou estrangeira com situação regular no país;
- b) estar em gozo dos direitos políticos;
- c) estar quite com as obrigações eleitorais;
- d) estar quite com as obrigações militares, para os candidatos do sexo masculino;
- e) apresentar declaração de não acumulação de cargo ou emprego público (De acordo com o § 3º do Artigo 118 da Lei 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e da Lei nº 9.527, de 10 de dezembro de 1997, considera-se acumulação proibida a percepção de vencimento de cargo ou emprego público efetivo com proventos da inatividade, salvo quando os cargos de que decorram essas remunerações foram acumuláveis na atividade);
- f) apresentar declaração de bens e valores patrimoniais;

1.2. Os documentos comprobatórios relacionados no item 1 serão exigidos de todos os candidatos no ato da inscrição, exceto os discriminados nas letras “e” e “f”, que deverão ser apresentados apenas pelos candidatos convocados para nomeação;

1.3. Antes de efetuar o recolhimento da taxa de inscrição, o candidato deverá certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos para a participação no concurso;

1.4. A falta de comprovação de qualquer um dos requisitos especificados no item 1 impedirá a posse do candidato.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1. As inscrições serão realizadas de 31/03 a 13/04/2011, para a classe de Professor Assistente (Mestre), Nível I, Regime parcial T- 20 (Carga horária de 20 horas semanais);

2.2. Serão aceitas inscrições de candidatos portadores do título de Mestre, reconhecido ou revalidado, expedido por instituição de ensino superior nacional ou estrangeira;

2.3. Os interessados serão atendidos das 8 às 11h e das 14 às 17h, de segunda a sexta-feira, na secretaria da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola (Bloco CM), localizada no Centro de Tecnologia e Recursos Naturais (CTRN), Avenida Aprígio Veloso, 882 – Bairro Universitário, Campus Campina Grande - PB (CEP 58.429-900);

2.4. O candidato apresentará no ato da inscrição:

- a) Comprovante de pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais). Para tanto, o candidato deve acessar o endereço eletrônico: https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp e preencher a GRU - Guia de Recolhimento da União, colocando o código da unidade favorecida 158195; gestão 15281, código do recolhimento 28883-7, vencimento 13/04/2011, inserir o número do CPF e o nome do candidato, além do valor da taxa, concluindo com a emissão da GRU para pagamento exclusivamente no Banco do Brasil;
- b) requerimento de inscrição assinado pelo candidato ou seu procurador devidamente habilitado, dirigido ao Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica;
- c) fotocópia legível e autenticada do diploma de Mestre ou certidão que comprove defesa e aprovação da Dissertação, expedida pela instituição onde o candidato cursou o Mestrado, acompanhado do diploma de graduado;
- d) fotocópia legível do título de eleitor e do comprovante de quitação com as obrigações eleitorais;

- e) fotocópia legível do comprovante de quitação com o serviço militar (para candidatos do sexo masculino);
- f) fotocópia legível do passaporte com visto de acordo com as normas do Serviço Nacional de Imigração (para estrangeiros);
- g) fotocópia legível da Carteira de Identidade e do CPF;
- h) *curriculum vitae*, acompanhado de documentação comprobatória;
- i) declaração de que tem conhecimento e aceita as condições e normas estabelecidas neste Edital, sobre as quais não poderá alegar desconhecimento, e na Resolução Nº 07/2007, de 02 de outubro de 2007, da Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da UFCG, disponíveis na secretaria da Unidade Acadêmica, citada no item 2.2 e na Internet (www.ufcg.edu.br);
- 2.5. O servidor designado pela Coordenação Administrativa da Unidade Acadêmica para receber a documentação exigida no subitem 2.3, o fará mediante a apresentação dos originais, conferindo e autenticando todas as páginas que lhe forem entregues, rubricando-as e numerando-as à vista do candidato ou seu procurador, além de listar o material não textual;
- 2.6. Após o ato de inscrição, nos termos do subitem 2.4, o candidato ou seu procurador receberá, sem prejuízo de outras instruções eventualmente exaradas, os seguintes documentos:
- a) Cópia da Resolução citada na letra “i” do subitem 2.3;
- b) Prazos Regulamentares do Concurso (Calendário Completo);
- c) Relação nominal dos membros da comissão examinadora com respectiva titulação acadêmica;
- d) Programa do Concurso e
- e) Relação da Bibliografia Sugerida.
- 2.7. Os documentos apresentados conforme as exigências do subitem 2.4 ficarão em poder da Unidade Acadêmica, não cabendo devolução;
- 2.8. O procurador do candidato deverá apresentar original da Procuração e respectiva cópia autenticada do instrumento, ficando esta em poder da Unidade Acadêmica;
- 2.9. O valor da taxa de inscrição, uma vez pago, não será restituído em nenhuma hipótese;
- 2.10. A inscrição poderá ser feita também por via postal, através de Sedex ou serviço similar, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- 2.11. O candidato que utilizar a alternativa do subitem 2.9 para inscrição deverá anexar o comprovante original de depósito bancário no valor da taxa de inscrição, como especificado na letra “a” do subitem 2.3;
- 2.12. Em anexo, quadros contendo os prazos regulamentares dos Concursos de Professor Assistente, Padrão I, Regime T-20.

3. DAS PROVAS

3.1. Local de realização: Bloco CZ - Laboratório de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais - Campus de Campina Grande - UFCG.

3.2. Períodos e horários do concurso estão na Tabela 1.

Tabela 1 - Professor Assistente

Calendário de Provas	Data	Hora	Local
Prova escrita	16/05/2011	08h00	Bloco CZ Auditório - Laboratório de Armazenamento (Engenharia Bioquímica e microbiologia) Bloco CZ Sala 1 - Laboratório de Armazenamento (Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares) Bloco CZ Sala 2 - Laboratório de Armazenamento (Processamento de Produtos de Origem animal)
Resultado e sorteio do ponto para a prova didática	17/05/2011	08h00	Bloco CZ Auditório - Laboratório de Armazenamento (Engenharia Bioquímica e microbiologia) Bloco CZ Sala 1 - Laboratório de Armazenamento (Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares) Bloco CZ Sala 2 - Laboratório de Armazenamento (Processamento de Produtos de Origem animal)
Prova didática	18/05/2011	08h00	Bloco CZ Auditório - Laboratório de Armazenamento (Engenharia Bioquímica e microbiologia) Bloco CZ Sala 1 - Laboratório de Armazenamento (Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares) Bloco CZ Sala 2 - Laboratório de Armazenamento (Processamento de Produtos de Origem animal)
Prova de títulos	19/05/2011	08h00	Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos

- 3.3. Todas as etapas das provas serão avaliadas por uma Comissão Examinadora composta por três professores, com titulação igual ou superior à exigida no concurso, sendo um dos membros pertencente à outra Instituição de Ensino Superior;
- 3.4. A prova escrita consistirá na dissertação do tema sorteado a partir do programa e terá duração de 04 (quatro) horas. No julgamento da prova escrita serão considerados os seguintes critérios: domínio do assunto (peso 6), estruturação coerente e desenvoltura do texto (peso 2), clareza e precisão de linguagem (peso 2);
- 3.5. A prova didática, que será gravada, consistirá em aula teórica com duração de 50 minutos referente ao tema sorteado do programa. Após o término da apresentação, a Comissão Examinadora poderá, se julgar necessário, argüir o candidato. A chamada para realização das provas obedecerá à ordem do sorteio dos candidatos. No julgamento da prova didática serão avaliados os seguintes critérios: domínio do tema sorteado (peso 4), estrutura coerente do plano de aula (peso 1), execução do plano de aula (peso 1), clareza e desenvoltura da exposição (peso 1), comunicação e uso de técnicas didáticas (peso 2), cumprimento do tempo de aula (peso 1);
- 3.6. Os candidatos aprovados nas provas escrita e didática deverão apresentar documentação comprobatória original dos títulos constantes no Curriculum Vitae;
- 3.7. O Exame de Títulos constará da apreciação dos documentos comprobatórios apresentados pelo candidato e serão pontuados segundo a Tabela de Pontos anexa à Resolução nº. 07/2007, pela Comissão Examinadora em conjunto;
- 3.8. A nota final de cada candidato será igual à média ponderada das notas obtidas nas provas escrita e didática e no exame de títulos, observados os seguintes pesos: Prova escrita (peso 3), Prova didática (peso 4) e Exame de Títulos (peso 3). Em caso de empate serão consideradas as seguintes prioridades: a) maior nota na prova didática; b) maior nota na prova escrita e c) maior nota no exame de títulos;
- 3.9. Durante a realização das provas não será permitida a utilização de aparelhos celulares. Na prova escrita é vedado o uso de equipamentos audiovisuais, bem como de qualquer material escrito para consulta;
- 3.10. A critério da Comissão Examinadora, o sorteio do tema da prova didática poderá ser antecipado ou adiado em função do número de participantes na prova escrita;
- 3.11. Programas, Bibliografia e Comissões Examinadoras encontram-se disponíveis em: www.ctrn.ufcg.edu.br/Edital CTRN nº 03, de xx de xxxx de 2011/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.

4. DAS ETAPAS E VALIDADE DO CONCURSO

- 4.1. O período destinado à realização de todas as etapas dos concursos públicos previstos neste Edital será de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar do término do prazo das inscrições;
- 4.2. Sendo necessário o adiamento do concurso por motivos relevantes, a Coordenação Administrativa da Unidade Acadêmica divulgará novo calendário para o certame com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da primeira prova;
- 4.3. Somente se submeterão às provas os candidatos cujas inscrições tiverem sido deferidas;
- 4.4. Os resultados das etapas do concurso serão afixados em local público da Unidade Acadêmica e na internet (<http://www.deag.ufcg.edu.br>);
- 4.5. Os concursos de que trata o presente Edital terão validade de um ano, sendo possível renovação por igual período, nos termos do Decreto nº 4.175, de 27 de março de 2002.

5. DA NOMEAÇÃO, POSSE E EXERCÍCIO

- 5.1. A nomeação dos candidatos fica condicionada à comprovação dos requisitos para a investidura nos cargos especificados no item 1 deste Edital;
- 5.2. A posse dos candidatos nomeados dar-se-á pela assinatura do Termo de Posse e ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias, contados da publicação do ato de provimento no Diário Oficial da União;
- 5.3. Será tornado sem efeito o ato de provimento se a posse não ocorrer no prazo especificado no item anterior;
- 5.4. O docente terá 15 (quinze) dias contados da data da posse para entrar em exercício, sendo passível de exoneração aquele que não obedecer a este prazo;
- 5.5. Os nomeados e empossados exercerão a docência na UFCG em regime parcial de trabalho T- 20 (Carga horária de 20 horas semanais).

6. DA REMUNERAÇÃO, ÁREAS E VAGAS DO CONCURSO

6.1. A remuneração inicial, área de conhecimento objeto do concurso e vaga, estão especificados na tabela abaixo:

Unidade Acadêmica	Remuneração na Classe de Professor Assistente, Nível I	Área de Conhecimento Objeto do Concurso	Titulação Acadêmica na Classe de Professor Assistente	Regime de Trabalho	Número de Vagas
Engenharia Agrícola	Venc. Básico R\$ 645,76 GEMAS R\$ 983,39 Retrib./Titulação R\$ 363,89 Total R\$ 1.993,04	Engenharia Bioquímica e microbiologia	Ser Graduado em Engenharia de Alimentos, com Mestrado em Engenharia de Alimentos ou Engenharias afins	T-20	01
Engenharia Agrícola	Venc. Básico R\$ 645,76 GEMAS R\$ 983,39 Retrib./Titulação R\$ 363,89 Total R\$ 1.993,04	Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares	Ser Graduado em Engenharia de Alimentos, com Mestrado em Engenharia de Alimentos ou Engenharias afins	T-20	01
Engenharia Agrícola	Venc. Básico R\$ 645,76 GEMAS R\$ 983,39 Retrib./Titulação R\$ 363,89 Total R\$ 1.993,04	Processamento de Produtos de Origem animal	Ser Graduado em Engenharia de Alimentos, com Mestrado em Engenharia de Alimentos ou Engenharias afins	T-20	01

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Às pessoas portadoras de deficiência ou necessidades especiais será assegurado o direito de inscrição no concurso público previsto neste Edital, dele participando em igualdade de condições com os demais candidatos, desde que a deficiência ou necessidade apresentada seja compatível com a atividade do cargo para o qual concorre;

7.2. Os candidatos citados no item anterior deverão apresentar, no ato da inscrição, declaração da especificidade da deficiência, submetendo-se quando convocados à perícia médica por junta médica oficial, que terá decisão terminativa sobre a qualificação do candidato como portador de deficiência e a compatibilidade da deficiência com as atividades do cargo;

7.3. O candidato amblíope ou cego deverá solicitar por escrito à Coordenação Administrativa da Unidade Acadêmica, até o último dia de inscrição, a confecção da prova especial ampliada (especificando o tipo de grau para a ampliação) ou o acompanhamento por monitor;

7.4. O candidato que não fizer a solicitação prevista no item anterior, no prazo mencionado e seja qual for o motivo alegado, não terá a prova preparada, ficando impossibilitado de a ela se submeter e, portanto, excluído do concurso.

8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Não será fornecido ao candidato qualquer documento ou certidão como comprovante de classificação no concurso, valendo para este fim o Edital de Homologação publicado no Diário Oficial da União;

8.2. A aprovação no concurso assegurará apenas a expectativa de direito à nomeação, ficando a concretização deste ato condicionada à observância das disposições legais pertinentes, do exclusivo interesse e conveniência da Administração, da rigorosa ordem de classificação e do prazo de validade do concurso;

8.3. É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar pelo Diário Oficial da União a publicação dos atos e editais referentes aos concursos previstos neste Edital bem como outras informações que serão divulgadas pela Unidade Acadêmica;

- 8.4. Após a publicação do resultado do concurso, em jornal diário de grande circulação estadual, poderá haver recurso a Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da UFCG, com efeito suspensivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 8.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Examinadora do concurso.

JOÃO BATISTA QUEIROZ DE CARVALHO, Diretor

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG
CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS - CTRN
UNIDADE ACADEMICA DE ENGENHARIA AGRÍCOLA - UAEA

ANEXO AO EDITAL Nº 03, DE 25 DE MARÇO DE 2011

1 - PRAZOS REGULAMENTARES DO CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR ASSISTENTE

ETAPAS	SETOR RESPONSÁVEL	PERÍODO
DAS INSCRIÇÕES		
Inscrição de Candidatos	Secretaria da UAEA	31/03 a 13/04/2011
Verificação de Aceitabilidade das Inscrições	Coordenação Administrativa da UAEA	Até 5 (cinco) dias úteis após encerramento das inscrições
Interposição de Recurso contra Indeferimento de Inscrição	CONSAD/CTRN	Até 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de divulgação do resultado da verificação das inscrições
Homologação dos Pedidos de Inscrição e Julgamento de Recursos	CONSAD/CTRN	Até 5 (cinco) dias úteis após entrada do Processo na Secretaria do CTRN
Interposição de Recurso Contra Decisão do CONSAD/CTRN sobre os Pedidos de Inscrição e Julgamento de Recursos	CSGAF/CONSUNI/UFCG	Até 5 (cinco) úteis após ciência do resultado da etapa anterior
DA COMISSÃO EXAMINADORA		
Arguição de impedimento de Membros da Comissão Examinadora	CONSAD/CTRN	Até 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de divulgação do resultado da verificação das inscrições
Interposição de Recurso Contra Decisão do CONSAD/CTRN sobre Pedidos de Arguição de Impedimento de Membros da Comissão Examinadora	CSGAF/CONSUNI/UFCG	Até 5 (cinco) dias úteis após entrada do Processo na Secretaria do CTRN
DO CONCURSO		
Realização do Concurso	Comissão Examinadora	16/05 a 19/05/2011
Relatório Conclusivo dos Resultados do Concurso	Comissão Examinadora	Até 2 (dois) dias úteis após encerramento da etapa anterior
Apreciação e Encaminhamento ao CONSAD/CTRN do Relatório Conclusivo do Concurso	Assembléia da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola	Até 5 (cinco) dias úteis após encerramento da etapa anterior
Homologação do Resultado do Concurso	CONSAD/CTRN	Até 5 (cinco) dias úteis após encerramento da etapa anterior
Interposição de Recurso Contra o Resultado Final do Concurso	CSGAF/CONSUNI/UFCG	Até 5 (cinco) dias úteis após encerramento da etapa anterior

2 - COMISSÃO EXAMINADORA

2.1 - Presidente da Comissão e Membros Titulares e Suplentes para a Área de Conhecimento Objeto do Concurso de:

Concurso 1: Engenharia bioquímica e microbiologia

Membro	IES
Profa. Dra. Ana Paula Trindade Rocha	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Profa. Dra. Eliane Rolim Florentino	UEPB (Universidade Estadual da Paraíba)
Prof. Dr. Manoel Ferreira Alves	UFPB (Universidade Federal da Paraíba)
Profa. Dra. Maria Elita Martins Duarte	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Prof. Dr. Flavio Luis Honorato da Silva	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Prof. Dr. Raimundo Wilane de Figueiredo	UFC (Universidade Federal do Ceará)

Concurso 2: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares

Membro	IES
Prof. Dr. Mario Eduardo R.M. Cavalcanti Mata	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Prof. Dr. Gabriel Francisco da Silva	UFS (Universidade Federal de Sergipe)
Prof. Dr. Paulo Cesar Stringheta	UFV (Universidade Federal de Viçosa)
Prof. Dr. Alexandre José de Melo Queiroz	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Profa. Dra. Odelsia Sanshez de Alsina	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Profa. Dra. Alfredina dos Santos Araújo	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)

Concurso 3: Processamento de produtos origem animal

Membro	IES
Profa. Dra. Rossana Maria Feitosa de Figueiredo	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Prof. Dr. Walter Maia	UFPB (Universidade Federal da Paraíba)
Prof. Dr. Roberto Germano Costa	UFPB (Universidade Federal da Paraíba)
Profa. Dra. Maria Elita Martins Duarte	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Prof. Dr. Dermeval Araujo Furtado	UFCG (Universidade Federal de Campina Grande)
Profa. Dra. Marta Madruga	UFPB (Universidade Federal da Paraíba)

3 - PROGRAMA DO CONCURSO e BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

Programa e bibliografia para o concurso 1: Engenharia bioquímica e microbiologia

1. Primeiro Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia I

- 1.1 Microbiologia Básica: Fisiologia, Morfologia e Metabolismo de Microrganismos;
- 1.2 Microbiologia de Alimentos: Controle de Qualidade Microbiológico na Indústria de Alimentos;
- 1.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de origem vegetal;
- 1.4 Bioquímica de Alimentos II: Lipídios nos Alimentos;
- 1.5 Engenharia Bioquímica: Bioengenharia e tecnologia das fermentações.

2. Segundo Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia II

- 2.1 Microbiologia Básica: Noções sobre Fungos Vírus e Algas;
- 2.2 Microbiologia de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) em Indústrias de Alimentos;
- 2.3 Bioquímica de Alimentos I: Pigmentos nas plantas;
- 2.4 Bioquímica de Alimentos II: Vitaminas lipossolúveis;
- 2.5 Engenharia Bioquímica: Desenvolvimento de processos fermentativos e enzimáticos.

3. Terceiro Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia III

- 3.1 Microbiologia Básica: Métodos de Trabalho em Laboratório de Microbiologia;
- 3.2 Microbiologia de Alimentos: Legislação Microbiológica de Alimentos;
- 3.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de Origem Animal;
- 3.4 Bioquímica de Alimentos II: Enzimas nos Alimentos e nas Indústrias Alimentares;
- 3.5 Engenharia Bioquímica: Processos e operações unitárias das indústrias de fermentação.

4. Quarto Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia IV

- 4.1 Microbiologia Básica: Técnicas de Semeadura e Contagem de Microrganismos;
- 4.2 Microbiologia de Alimentos: Microorganismos das Intoxicações Alimentares;
- 4.3 Bioquímica de Alimentos I: Vitaminas Hidrossolúveis. Glicídios nos Alimentos;
- 4.4 Bioquímica de Alimentos II: Fermentações;
- 4.5 Engenharia Bioquímica: Cinética das fermentações industriais.

5. Quinto Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia V

- 5.1 Microbiologia Básica: Fisiologia, Morfologia e Metabolismo de Microrganismos;
- 5.2 Microbiologia de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) em Indústrias de Alimentos;
- 5.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de Origem Animal;
- 5.4 Bioquímica de Alimentos II: Enzimas nos Alimentos e nas Indústrias Alimentares;
- 5.5 Engenharia Bioquímica: Processos e operações unitárias das indústrias de fermentação.

6. Sexto Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia VI

- 6.1 Microbiologia Básica: Noções sobre Fungos Vírus e Algas;
- 6.2 Microbiologia de Alimentos: Controle de Qualidade Microbiológico na Indústria de Alimentos;
- 6.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de origem vegetal;
- 6.4 Bioquímica de Alimentos II: Lipídios nos Alimentos;
- 6.5 Engenharia Bioquímica: Desenvolvimento de processos fermentativos e enzimáticos.

7. Sétimo Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia VII

- 7.1 Microbiologia Básica: Métodos de Trabalho em Laboratório de Microbiologia;
- 7.2 Microbiologia de Alimentos: Microorganismos das Intoxicações Alimentares;
- 7.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de origem vegetal;
- 7.4 Bioquímica de Alimentos II: Enzimas nos Alimentos e nas Indústrias Alimentares;
- 7.5 Engenharia Bioquímica: Desenvolvimento de processos fermentativos e enzimáticos.

8. Oitavo Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia VIII

- 8.1 Microbiologia Básica: Técnicas de Semeadura e Contagem de Microrganismos;
- 8.2 Microbiologia de Alimentos: Controle de Qualidade Microbiológico na Indústria de Alimentos;
- 8.3 Bioquímica de Alimentos I: Pigmentos nas plantas;
- 8.4 Bioquímica de Alimentos II: Vitaminas lipossolúveis;
- 8.5 Engenharia Bioquímica: Cinética das fermentações industriais.

9. Nono Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia IX

- 9.1 Microbiologia Básica: Morfologia e Metabolismo de Microrganismos;
- 9.2 Microbiologia de Alimentos: Legislação Microbiológica de Alimentos;
- 9.3 Bioquímica de Alimentos I: Composição de Alimentos de origem vegetal;
- 9.4 Bioquímica de Alimentos II: Vitaminas lipossolúveis;
- 9.5 Engenharia Bioquímica: Bioengenharia e tecnologia das fermentações.

10. Décimo Tema: Engenharia bioquímica e microbiologia X

- 10.1 Microbiologia Básica: Técnicas de Semeadura e Contagem de Microrganismos;
- 10.2 Microbiologia de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) em Indústrias de Alimentos;
- 10.3 Bioquímica de Alimentos I: Pigmentos nas plantas;
- 10.4 Bioquímica de Alimentos II: Lipídios nos Alimentos;
- 10.5 Engenharia Bioquímica: Desenvolvimento de processos fermentativos e enzimáticos.

Bibliografia Sugerida

- BIER, O. **Microbiologia e imunologia**. 30. ed. Rev. ampl. São Paulo: Melhoramentos, 1994.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. São Paulo: Varela, 1989.
- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; **Biotechnologia industrial: fundamentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v. 1
- CHEFTEL, J. C.; CUQ, J. L.; LORIENT, D. **Proteínas alimentarias**. Zaragoza: Acribia, 1989.
- CHEFTEL, S. A.; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza/ES. Acribia, 1988.
- CONN, E. E. **Introdução à bioquímica**. São Paulo: Edgard Blücher, 1998.
- FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. Zaragoza/ES: Acribia, 1993.
- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Livraria Varela, 2002.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GIOVA, A. T. **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1997.

- HAJDENWURCEL, J. **Atlas de microbiologia de alimentos**. São Paulo: Fonte Comunicações, 2004. v. 1.
- KRUEGER, W.; KRUEGER, A. **Biotecnologia: manual de microbiologia industrial**. Zaragoza: Acribia, 1993.
- LARPENT, J. P.; GOURGNAD, M. L. **Microbiologia prática**. São Paulo: Edgard Blücher, 1975.
- LIMA, A. U.; AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v. 2
- PELCZAR, M. J. **Microbiologia**. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 1996. v. 1 e 2.
- PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KREIG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books, 1996.
- ROBINSON, D. S. **Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1991.
- SCRIBAN, R. **Biotecnologia**. São Paulo: Manole, 1985.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. Livraria Varela, 1997.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- WONG, D. W. S. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1995.

b) Programa e bibliografia para o concurso 2: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares

1. Primeiro Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares I

- 1.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Reações e propriedades os óleos e gorduras;
- 1.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Produção de aminoácidos e vitaminas;
- 1.3. Processos de Separações por Membranas: Preparo e caracterização de membranas;
- 1.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Síntese dos aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral.

2. Segundo Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares II

- 2.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Extração de óleos e gorduras;
- 2.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Produção de polissacarídeos e biomassa;
- 2.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização dos processos que utilizam a diferença de pressão;
- 2.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Aplicação de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos.

3. Terceiro Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares III

- 3.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Tecnologia do processamento de manteiga, cremes e produtos de base lipídica de origem vegetal;
- 3.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Tipos de fermentação e fermentadores;
- 3.3. Processos de Separações por Membranas: Aplicações dos processos com membranas na indústria de alimentos;
- 3.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância tecnológica dos aditivos.

4. Quarto Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares IV

- 4.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Tecnologia de processamento de produtos de base lipídica de origem marinha;
- 4.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Fermentação cítrica e láctica;

- 4.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização dos processos que utilizam a diferença de pressão, diferença de concentração e pressão parcial como força motriz;
- 4.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância tecnológica funcional e nutricional dos aditivos.

5. Quinto Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares V

- 5.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Processamento de bebidas não alcoólicas, fermentadas e destiladas;
- 5.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: fermentação alcoólica e acética;
- 5.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização de membranas: Módulos de permeação;
- 5.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância funcional e nutricional dos aditivos.

6. Sexto Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares VI

- 6.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Reações e propriedades os óleos e gorduras;
- 6.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Produção de polissacarídeos e biomassa;
- 6.3. Processos de Separações por Membranas: Aplicações dos processos com membranas na indústria de alimentos;
- 6.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância tecnológica funcional e nutricional dos aditivos.

7. Sétimo Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares VII

- 7.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Processamento de bebidas não alcoólicas, fermentadas e destiladas;
- 7.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Tipos de fermentação e fermentadores;
- 7.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização dos processos que utilizam a diferença de pressão, diferença de concentração e pressão parcial como força motriz;
- 7.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Síntese dos aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral.

8. Oitavo Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares VIII

- 8.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Tecnologia do processamento de manteiga, cremes e produtos de base lipídica de origem vegetal;
- 8.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Fermentação cítrica e láctica;
- 8.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização de membranas: Módulos de permeação;
- 8.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância tecnológica dos aditivos.

9. Nono Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares IX

- 9.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Tecnologia de processamento de produtos de base lipídica de origem marinha;
- 9.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Produção de aminoácidos e vitaminas;
- 9.3. Processos de Separações por Membranas: Caracterização dos processos que utilizam a diferença de pressão;
- 9.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Importância funcional e nutricional dos aditivos.

10. Décimo Tema: Tecnologia de Processos de Produtos Alimentares X

- 10.1. Óleos, Gorduras e bebidas: Processamento de bebidas não alcoólicas, fermentadas e destiladas;

- 10.2. Tecnologias de Processos Fermentativos: Produção de polissacarídeos e biomassa;
- 10.3. Processos de Separações por Membranas: Preparo e caracterização de membranas;
- 10.4. Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos: Síntese dos aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral.

Bibliografia Sugerida

- BANDONI, A. **Los recursos vegetales aromáticos en Latinoamérica: su aprovechamiento industrial para la producción de aromas y sabores.** 2 ed. Buenos Aires: Programa CYTED, 2003.
- BARTSCH, R. A.; WAY, J. D. **Chemical separations with liquid membranes.** Washington: ACS-American Chemical Society, 1996.
- BÉLAFI-BAKÓ, K.; GUBICZA, L.; MULDER, M. **Integration of membrane processes into bioconversions.** New York: Kluwer Academic Publishers, 2000.
- BOBBIO, F. O. **Introdução à química de alimentos.** Varela, 2003.
- BORZANI, W. **Biotecnologia industrial.** Edgar Blucher, 2001. (Volume 3)
- DORSA, R. **Tecnologia de óleos vegetais.** Westfalia Separator do Brasil, 2004. 463 p.
- FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos.** Espanha: Acribia, 2000.
- FISHER, C. **Flavores de los alimentos-biología y química.** Espanha: Acribia, 2000.
- GUNSTONE, F.D.; HARWOOD, J.L. & PADLEY, F.B. **The lipid handbook.** 2. ed. London: Chapman & Hall, 1994.
- HO, W. S. W.; SIRKAR, K. K. **Membrane handbook.** Norwell: Kluwer Academic Publishers, 2001.
- HUANG, R. Y. M. **Pervaporation membrane separation processes** Amsterdam: Elsevier, 1991. (Membrane Science and Technology Series)
- KRUEGER, W.; KRUEGER, A. **Biotechnology: a textbook of industrial microbiology.** Sinauer Associates, 1990.
- MADIGAN, M.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Biology of microorganisms.** Prentice Hall, 1999.
- MORETTO, E. & FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos.** São Paulo: Varela, 1998. 150 p.
- MORETTO, E. **Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises.** 1. ed. Florianópolis: UFSC, 1986.
- MULDER, M. **Basic principles of membrane technology.** Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, 2000.
- MULTON, J. L. **Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentares.** Espanha: Acribia, 1999.
- NEWAY, J. O. **Fermentation process development of industrial organisms.** Marcel Dekker, 1989.
- PINNAU, I.; FREEMAN, B. D. **Membrane formation and modification.** Washington: American Chemical Society-ACS, 2000. (Symposium Series v. 744)
- ROHR, R. **Óleos e gorduras vegetais: seus subprodutos protéicos.** 5. ed. Campinas: FTPT, 1981.
- SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia.** 3.ed. São Paulo: Artmed, 2002.
- SHAHIDI, F. **Bailey's industrial oil and fat products.** John Wiley & Sons, 2005. (6 Volumes).
- SHREVE, R.N. **Indústrias de processos químicos.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1980.

- VISENTAINER, J. V.; FRANCO, M. R. B. **Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação.** Varela, 2006. 120 p.
- VOLESKY, B.; VOTRUBA, J. **Modeling and optimization of fermentation processes.** Elsevier, 1992.
- WANG, W. K. **Membrane separations in biotechnology.** New York: Marcel Dekker, 2001.
- ZEMAN, L. J.; ZYDNEY, A. L. **Microfiltration and ultrafiltration: principles and applications.** New York: Marcel Dekker, 1996.

c) Programa e bibliografia para o concurso 3: Processamento de produtos de origem animal

1. Primeiro tema: Processamento de produtos de origem animal I

- 1.1. Processamento de Carne e Pescados: Abatedouros: aspectos de construção;
- 1.2. Laticínios: Processos produtivos dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentado;
- 1.3. Controle de Qualidade: Organização de controle de qualidade de alimentos;
- 1.4. Fundamentos de Nutrição: Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos.

2. Segundo tema: Processamento de produtos de origem animal II

- 2.1. Processamento de Carne e Pescados: Processos produtivos de derivados de carnes vermelhas, brancas e de peixe;
- 2.2. Laticínios: Cálculo do binômio tempo x temperatura da pasteurização e esterilização;
- 2.3. Controle de Qualidade: Controle de qualidade na indústria de alimentos;
- 2.4. Fundamentos de Nutrição: Digestão, absorção e transporte de nutrientes.

3. Terceiro tema: Processamento de produtos de origem animal III

- 3.1. Processamento de Carne e Pescados: Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte para o processamento de carnes e pescados;
- 3.2. Laticínios: Balanços materiais, cálculo dos rendimentos e custos industriais de laticínios;
- 3.3. Controle de Qualidade: Controle por amostragem. Atributos de qualidade;
- 3.4. Fundamentos de Nutrição: Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta.

4. Quarto tema: Processamento de produtos de origem animal IV

- 4.1. Processamento de Carne e Pescados: Cálculo dos rendimentos e custos industriais no processamento de carnes e pescados;
- 4.2. Laticínios: Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte para o processamento de leite e derivados;
- 4.3. Controle de Qualidade: Ferramentas da qualidade e controle estatístico de processo;
- 4.4. Fundamentos de Nutrição: Introdução à Nutrição. Alimentos e nutrientes.

5. Quinto tema: Processamento de produtos de origem animal V

- 5.1. Processamento de Carne e Pescados: Abatedouros: aspectos de construção;
- 5.2. Laticínios: Processos produtivos de derivados de carnes vermelhas, brancas e de peixe;
- 5.3. Controle de Qualidade: Controle por amostragem. Atributos de qualidade;
- 5.4. Fundamentos de Nutrição: Introdução à Nutrição. Alimentos e nutrientes.

6. Sexto tema: Processamento de produtos de origem animal VI

- 6.1. Processamento de Carne e Pescados: Processos produtivos de derivados de carnes vermelhas, brancas e de pescado;
- 6.2. Laticínios: Balanços materiais, cálculo dos rendimentos e custos industriais de laticínios;
- 6.3. Controle de Qualidade: Ferramentas da qualidade e controle estatístico de processo;
- 6.4. Fundamentos de Nutrição: Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos.

7. Sétimo tema: Processamento de produtos de origem animal VII

- 7.1. Processamento de Carne e Pescados: Abatedouros: Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte para o processamento de carnes e pescados;
- 7.2. Laticínios: Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte para o processamento de leite e derivados;
- 7.3. Controle de Qualidade: Organização de controle de qualidade de alimentos;
- 7.4. Fundamentos de Nutrição: Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta.

8. Oitavo tema: Processamento de produtos de origem animal VIII

- 8.1. Processamento de Carne e Pescados: Cálculo dos rendimentos e custos industriais no processamento de carnes e pescados;
- 8.2. Laticínios: Processos produtivos dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentado;
- 8.3. Controle de Qualidade: Controle de qualidade na indústria de alimentos;
- 8.4. Fundamentos de Nutrição: Digestão, absorção e transporte de nutrientes.

9. Nono tema: Processamento de produtos de origem animal IX

- 9.1. Processamento de Carne e Pescados: Abatedouros: aspectos de construção;
- 9.2. Laticínios: Balanços materiais, cálculo dos rendimentos e custos industriais de laticínios;
- 9.3. Controle de Qualidade: Controle de qualidade na indústria de alimentos;
- 9.4. Fundamentos de Nutrição: Digestão, absorção e transporte de nutrientes.

10. Décimo tema: Processamento de produtos de origem animal X

- 10.1. Processamento de Carne e Pescados: Cálculo dos rendimentos e custos industriais no processamento de carnes e pescados;
- 10.2. Laticínios: Cálculo do binômio tempo x temperatura da pasteurização e esterilização;
- 10.3. Controle de Qualidade: Controle de qualidade na indústria de alimentos;
- 10.4. Fundamentos de Nutrição: Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos.

Bibliografia Sugerida

- ANDERSON, M. P. H.; et alii. **Nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988.
- BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise**. São Paulo: Nobel, 1999.
- BRANDÃO, S. **Manual de boas práticas para a indústria de laticínios**. Viçosa: UFV, 1996.
- BRUM, M. A. R.; TERRA, N. N. **Carne seus derivados: técnica de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988.
- BURTON, B. **Nutrição humana**, São Paulo: McGraw Hill, 1992.
- CAMPOS, V. F. **TQC: controle da qualidade total**. 8. ed. Nova Lima: INDG, 1999.

- CHAVES, J. B. P. **Controle de qualidade para indústrias de alimentos**. Viçosa: UFV, 1998. (Princípios Gerais).
- CHAVES, J. B. P. **Controle de qualidade para indústrias de alimentos**. Viçosa: UFV, 1994. (Métodos Gerais).
- DUARTE, V. **Dieta: vida e saúde**. São Paulo: Sulina, 1990.
- FRANCO, G. **Nutrição: texto básico e tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1997.
- GIL, D. **Manual de inspeção de carnes**.
- KRAUSE E. M. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 1997.
- LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. São Paulo: Artmed, 2004.
- MARQUARD, L.; BACCAR, N. M. **Manual para a fabricação de produtos cárneos processados**. Santa Cruz: UNISC, 2003.
- MOREIRA, J. B. **Controle da qualidade na indústria alimentar: a concepção moderna**. Brasília: Ministério da Indústria e Comércio, 1985.
- OGAWA, M.; MAIA, E. **Manual de pesca: ciência e tecnologia de pescados**. Varela, 1999. v. 1.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 1994. v. 1 e 2.
- PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.
- TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3. ed. Santa Maria: UFSM, 2008.
- VICENTE, A. M. **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

4 - TÓPICOS PARA SORTEIO PARA A PROVA DIDÁTICA:

O tópico para a prova didática será sorteado entre os tópicos do Programa do Concurso, após a exclusão do tópico sorteado para a prova escrita.

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Ilmo. Sr. Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, Professor Ronaldo do Nascimento

Eu, _____
residente à rua _____
nº _____ bairro _____ na cidade de _____
_____ CEP: _____ fone: _____,
e-mail: _____ vem requerer, a Vossa Senhoria,
inscrição no Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente Padrão I, Regime T-20,
da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da
Universidade Federal de Campina Grande, para concorrer a uma vaga na área **Engenharia
bioquímica e microbiologia**, de acordo com o Edital N^o 03, de xx de março de 2011, publicado no
Diário Oficial da União em _____ de março de 2011 e disponível no endereço www.ufcg.edu.br .

Nestes Termos,
Pede Deferimento.

Campina Grande, _____ de abril de 2011

Procurador:

RG N^o Fone para contato:.....

Endereço:.....

.....

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Ilmo. Sr. Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, Professor Ronaldo do Nascimento

Eu, _____
residente à rua _____
nº _____ bairro _____ na cidade de _____
_____ CEP: _____ fone: _____,
e-mail: _____ vem requerer, a Vossa Senhoria,
inscrição no Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente Padrão I, Regime T-20,
da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da
Universidade Federal de Campina Grande, para concorrer a uma vaga na área **Tecnologia de
Processos de Produtos Alimentares**, de acordo com o Edital Nº 03, de xx de março de 2011,
publicado no Diário Oficial da União em _____ de março de 2011 e disponível no endereço
www.ufcg.edu.br .

Nestes Termos,
Pede Deferimento.

Campina Grande, _____ de abril de 2011

Procurador:

RG Nº Fone para contato:.....

Endereço:.....

.....

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Ilmo. Sr. Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, Professor Ronaldo do Nascimento

Eu, _____
residente à rua _____
nº _____ bairro _____ na cidade de _____
_____ CEP: _____ fone: _____,
e-mail: _____ vem requerer, a Vossa Senhoria,
inscrição no Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente Padrão I, Regime T-20,
da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da
Universidade Federal de Campina Grande, para concorrer a uma vaga na área **Processamento de
produtos de origem animal**, de acordo com o Edital **Nº 03, de xx de março de 2011**, publicado no
Diário Oficial da União em _____ **de março de 2011** e disponível no endereço www.ufcg.edu.br .

Nestes Termos,
Pede Deferimento.

Campina Grande, _____ **de abril de 2011**

Procurador:

RG Nº Fone para contato:.....

Endereço:.....

.....

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS NORMAS DO CONCURSO

Eu,, brasileiro (a), RG Nº, CIC Nº, DECLARO, para os devidos fins de Direito, que tenho pleno conhecimento e aceito as normas e instruções do Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente, Padrão I, Regime T-20, da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, da Universidade Federal de Campina Grande, no qual me inscrevi para concorrer a uma (01) vaga na área **Engenharia bioquímica e microbiologia**, de acordo com o Edital Nº 03, de xx de março de 2011 , publicado no Diário Oficial da União em _____ de março de 2011 e disponível no endereço www.ufcg.edu.br .

Declaro ainda que no ato da inscrição, recebi o seguinte material:

Cópia da Resolução 07/2007 da Câmara Superior de Gestão Administratvio-Financeira da UFCG;

Prazos Regulamentares do Concurso (Calendário Completo);

Relação nominal dos membros da comissão examinadora e seus suplentes, com respectiva titulação acadêmica;

Programa do Concurso e

Relação da Bibliografia Sugerida.

Campina Grande, _____ de abril de 2011.

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS NORMAS DO CONCURSO

Eu,, brasileiro (a), RG Nº, CIC Nº, DECLARO, para os devidos fins de Direito, que tenho pleno conhecimento e aceito as normas e instruções do Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente, Padrão I, Regime T-20, da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, da Universidade Federal de Campina Grande, no qual me inscrevi para concorrer a uma (01) vaga na área **Instalações industriais e operações unitárias**, de acordo com o Edital Nº 03, de xx de março de 2011, publicado no Diário Oficial da União em _____ de março de 2011 e disponível no endereço www.ufcg.edu.br

Declaro ainda que no ato da inscrição, recebi o seguinte material:

Cópia da Resolução 07/2007 da Câmara Superior de Gestão Administratvivo-Financeira da UFCG;

Prazos Regulamentares do Concurso (Calendário Completo);

Relação nominal dos membros da comissão examinadora e seus suplentes, com respectiva titulação acadêmica;

Programa do Concurso e

Relação da Bibliografia Sugerida.

Campina Grande, _____ de abril de 2011.

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS NORMAS DO CONCURSO

Eu,, brasileiro (a), RG Nº, CIC Nº, DECLARO, para os devidos fins de Direito, que tenho pleno conhecimento e aceito as normas e instruções do Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente, Padrão I, Regime T-20, da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, da Universidade Federal de Campina Grande, no qual me inscrevi para concorrer a uma (01) vaga na área **Processamento de produtos de origem animal**, de acordo com o Edital **Nº 03, de xx de março de 2011**, publicado no Diário Oficial da União em _____ **de março de 2011** e disponível no endereço www.ufcg.edu.br.

Declaro ainda que no ato da inscrição, recebi o seguinte material:

Cópia da Resolução 07/2007 da Câmara Superior de Gestão Administratvio-Financeira da UFCG;

Prazos Regulamentares do Concurso (Calendário Completo);

Relação nominal dos membros da comissão examinadora e seus suplentes, com respectiva titulação acadêmica;

Programa do Concurso e

Relação da Bibliografia Sugerida.

Campina Grande, _____ **de abril** de 2011.
