



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
CAMPUS POMBAL

EDITAL Nº 06, DE 31 DE MARÇO DE 2010

O Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, Campus de Pombal, no uso de suas atribuições e considerando o disposto no Decreto 6.944, de 21/08/2009, da Presidência da República: na Lei 11.612, de 17 de dezembro de 2007 e na Portaria nº 450, do Ministério do Planejamento, e nas Portarias nº 1.263 de 27 de dezembro de 2007 e nº 1.226 de 06 de outubro de 2008, do Ministério da Educação, 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 04 (quatro) vagas na carreira do Magistério Superior, pertencente ao Quadro de Pessoal desta Universidade.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. A seleção, observadas as disposições legais aplicáveis à espécie, no que couber, será regida pela Resolução nº 07/2007, de 02 de outubro de 2007, da Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande e pelas normas contidas neste Edital.
- 1.2. A retribuição do pessoal docente compreende o vencimento fixado em lei para cada nível, os incentivos funcionais e demais vantagens previstas em lei.
- 1.3. O processo seletivo compreenderá as 03 (três) fases seguintes: prova escrita e prova didática, ambas de caráter eliminatório, e exames de títulos.
 - a) Participarão da prova escrita os candidatos cujas inscrições forem homologadas;
 - b) Participarão da prova didática os candidatos que obtiverem pelo menos 70 pontos na prova escrita;
 - c) Participarão do exame de títulos os candidatos que obtiverem pelo menos 70 pontos na prova didática.
- 1.4. A seleção será realizada pela Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos para a área de conhecimento objeto do concurso, Regime de Trabalho, Número de Vagas e Requisitos Específicos (Titulação Acadêmica Mínima Exigida), conforme especificados no quadro abaixo:

Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Nº de Vagas	Titulação Acadêmica Mínima Exigida
Tecnologia do Leite e derivados	T-40 - DE	01	Graduação em Engenharia de Alimentos com Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos
Tecnologia da Carne e do Pescado	T-40 - DE	01	Graduação em Engenharia de Alimentos com Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Grãos e Cereais	T-40 - DE	01	Graduação em Engenharia de Alimentos com Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos
Instalações Industriais e Refrigeração	T-40 - DE	01	Graduação em Engenharia de Alimentos com Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos

2. DO CARGO

2.1 Denominação, classe e nível de ingresso: Professor Assistente, Padrão I.

2.2 Remuneração Inicial: Professor Assistente – 4.442,60 R\$

2.3 Jornada de trabalho: quarenta horas semanais de trabalho, em regime de dedicação exclusiva.

3. DAS CONDIÇÕES E REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO E INVESTIDURA NO CARGO

3.1. Ter nacionalidade brasileira ou estrangeira com situação regular no país;

3.2. Estar em gozo dos direitos políticos;

3.3. Estar quite com as obrigações eleitorais;

3.4. Estar quite com as obrigações militares, para os candidatos do sexo masculino;

3.5. Apresentar declaração de não acumulação de cargo ou emprego público (De acordo com o § 3º do art. 118 da Lei Nº 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 forem acumuláveis na atividade);

3.6. Apresentar declaração de bens e valores patrimoniais.

§ 1º Os documentos comprobatórios relacionados no item 3 serão exigidos de todos os candidatos no ato da inscrição, exceto os discriminados nos subitens “3.5” e “3.6”, que deverão ser apresentados apenas pelos candidatos convocados para nomeação.

§ 2º 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.

§ 3º A falta de comprovação de qualquer um dos requisitos especificados no item 3 impedirá a posse do candidato.

4. DA TAXA DE INSCRIÇÃO:

4.1. A guia de pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais), poderá ser obtida no site https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp, e preencher a GRU – Guia de Recolhimento da União, utilizando os seguintes dados: Unidade Favorecida: UG 158195; Gestão 15281; código do recolhimento 28883-7; Vencimento 16 de abril de 2010, inserir o número do CPF e nome do Contribuinte/Candidato, além do valor da taxa acima, concluindo com a emissão da GRU para pagamento exclusivamente no Banco do Brasil.

4.2. O valor da taxa de inscrição, uma vez pago, não será restituído em nenhuma hipótese.

4.3. O candidato oriundo de família de baixa renda, nos termos do Decreto nº 6.593, de 02/10/2008 e Decreto nº 6.135, de 26/06/2007, que estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico) e deseje solicitar isenção da taxa de inscrição deverá fazê-la até o dia 09/04/2010, através de requerimento disponível na Coordenação Administrativa da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos ou no endereço www.ufcg.edu.br.

4.4. O requerimento deve ser entregue e protocolado no local de inscrição e a resposta sobre o deferimento ou não, será divulgado no endereço eletrônico www.ufcg.edu.br e no quadro de aviso da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos no dia 12 de abril de 2010.

4.5. O candidato cujo pedido de isenção tiver sido indeferido, deverá efetuar o pagamento da taxa de inscrição e entregar através de protocolo no local de inscrição, ou enviar via Correio, por SEDEX, o comprovante original do depósito bancário no valor da taxa de inscrição conforme especificado no subitem 4.1, até o último dia de inscrição do concurso.

5. DAS INSCRIÇÕES:

5.1. As inscrições serão realizadas pessoalmente ou por procuração, com firma reconhecida: na Secretaria da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, *Campus* de Pombal, Rua. Cel. João Leite, 517 – Centro, Pombal -PB (CEP: 58840-000). Fone: (83) 3431-2376. No período de 06 de abril a 16 de abril de 2010, em dias úteis, no horário das 08h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00.

5.2. O candidato apresentará no ato da inscrição:

a) Requerimento de inscrição assinado pelo candidato ou seu procurador devidamente habilitado, dirigido ao Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica, conforme modelo disponível no endereço www.ufcg.edu.br;

b) Comprovante original do depósito bancário no valor da taxa de inscrição, como especificado no subitem 4.1.

c) Fotocópia legível dos diplomas ou certidões conforme estabelecido na coluna Requisitos Específicos (Titulação Acadêmica Mínima Exigida), do quadro apresentado no subitem 1.4 deste Edital;

d) Fotocópia do resumo e da folha de rosto (assinada pelos membros da banca), da tese e/ou dissertação;

e) Fotocópia legível do título de eleitor e do comprovante de quitação com as obrigações eleitorais;

f) Fotocópia legível do comprovante de quitação com o serviço militar (para candidatos do sexo masculino);

- g) Fotocópia legível do passaporte, com visto, de acordo com as normas do Serviço Nacional de Imigração (para estrangeiros);
- h) Fotocópia legível da Carteira de Identidade e do CPF;
- 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 02/10/2007, da Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da UFCG, disponíveis na Internet (www.ufcg.edu.br).

- 5.3. No caso de inscrição via postal todas as cópias deverão ser autenticadas. As inscrições em caráter presencial ou por procuração poderão ser autenticadas, após serem conferidas, pelo servidor designado para tal finalidade. Todos os documentos comprobatórios deverão ser obrigatoriamente autenticados;
- 5.4. O servidor designado para receber a documentação exigida no subitem 5.2, 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.
- 5.5. Após o ato de inscrição, o candidato ou seu procurador receberá, sem prejuízo de outras instruções, eventualmente exaradas, uma cópia dos seguintes documentos:
 - a) Resolução Nº 07/2007 citada na letra “i” do subitem 5.2, disponível no site www.ufcg.edu.br;
 - b) Anexo I deste edital (Prazos regulamentares do concurso);
 - c) Anexo II (Calendário de Provas)
 - d) Anexo III (Nome dos Membros da Comissão Examinadora e Programa).
- 5.6. Os documentos apresentados conforme as exigências do subitem 5.2 ficarão em poder da Unidade Acadêmica, não cabendo devolução.
- 5.7. No ato da inscrição, se realizada por procurador, esse deverá apresentar original da Procuração e entregar uma cópia autenticada do instrumento, ficando esta em poder da Unidade Acadêmica.
- 5.8. A inscrição poderá ser feita também por via postal, através de Carta Registrada com Aviso de Recepção (AR) ou SEDEX, dentro do prazo estabelecido neste Edital.
- 5.9. A apresentação dos documentos relacionados à prova de títulos ocorrerá após a divulgação do resultado da prova didática, conforme prazo estipulado neste edital.
- 5.10 Não será permitida inscrição condicional, nem admitida complementação documental fora dos prazos estabelecidos neste edital, salvo se a Comissão Examinadora em caso de dúvida, exigir do candidato documentos que comprovem a veracidade ou autenticidade de peças processuais entregues no ato da inscrição.

6. DAS PROVAS

6.1. Local de realização Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – *Campus* de Pombal-PB.

6.2. Período e horário:

Prova escrita: 18 de maio de 2010 – 08h00min;

Sorteio do ponto da prova didática – 19 de maio de 2010 – 08h00min (ou 24 horas após o início da prova escrita)

Prova didática – no mínimo 24 horas após o sorteio do ponto da prova didática.

Prova de títulos: depois de decorrido o prazo de entrega da documentação (*Curriculum Vitae* em 3 (três) cópias, uma delas acompanhada de documentação comprobatória autenticada dos títulos, ou então a ser conferida pelo servidor designado, no qual averiguará a autenticidade dos mesmos). A entrega da documentação para a prova de títulos deve ser realizada na Secretaria da Unidade Acadêmica, no dia **21/05/2010**. Somente apresentarão os títulos os candidatos aprovados nas etapas anteriores (prova escrita e prova didática). O prazo para entrega da documentação pelos candidatos aptos à prova de títulos corresponderá a 24 horas após a divulgação do resultado da prova didática. Findo este prazo a comissão avaliadora iniciará a prova de títulos.

- 6.3. 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.
- 6.4. 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). O candidato deverá no ato da realização da prova apresentar documento de identificação original legível.
- 6.5. 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) e cumprimento do tempo de aula (peso 1).

- 6.6. O exame de títulos constará da apreciação dos documentos comprobatórios apresentados pelos candidatos, quando da aprovação nas etapas da prova escrita e didática, e serão pontuados segundo a Tabela de Pontos anexa à Resolução nº. 07/2007. A nota do exame de títulos será obtida da seguinte forma: atribuir-se-á nota 100 (cem) ao candidato com maior pontuação e as demais notas serão calculadas proporcionalmente.
- 6.7. 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.
- 6.8. Durante a realização das provas não será permitida a utilização de aparelhos celulares. Na prova escrita é vedado o uso de equipamentos audiovisuais, calculadoras, bem como de qualquer material escrito ou eletrônico.
- 6.9. 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.

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 as atividades 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 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. DA NOMEAÇÃO, POSSE E EXERCÍCIO

- 8.1. A nomeação dos candidatos fica condicionada à comprovação dos requisitos para a investidura nos cargos especificados no item 3 deste Edital.
- 8.2. 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.
- 8.3. Será tornado sem efeito o ato de provimento se a posse não ocorrer no prazo especificado no item anterior.
- 8.4. O docente terá 15 (quinze) dias contados da data da posse para entrar em exercício, sendo passível de exoneração aquele que não obedecer a esse prazo.
- 8.5. Os nomeados e empossados exercerão a docência na UFCG, no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, com sede no Município de Pombal-PB.
- 8.6. Os nomeados assumem o compromisso de fixar residência no Município de Pombal-PB.
- 8.7. Regime Jurídico do cargo a ser provido: os nomeados serão regidos pela Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos servidores públicos civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1 Os prazos regulamentares do Concurso estão apresentados no Anexo I deste Edital.
- 9.2. Após a publicação deste Edital no D.O.U., o mesmo, acompanhado de informações complementares e dos formulários correspondentes a Declaração de conhecimento e aceitação das normas do concurso e do Requerimento de Inscrição, estará disponível na internet www.ufcg.edu.br.
- 9.3. 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.
- 9.4. Somente se submeterão às provas os candidatos cujas inscrições tiverem sido deferidas.
- 9.5. Todas as etapas do concurso público previsto neste Edital serão realizadas no *Campus* de Pombal-PB.
- 9.6. Os resultados de cada etapa do concurso serão afixados em espaço adequado e próprio na Secretaria da Unidade Acadêmica.
- 9.7. O concurso objeto deste Edital terá validade de 01 (um) ano, contado a partir da publicação da homologação do concurso pelo Diário Oficial da União, sendo possível renovação por igual período, nos termos do Decreto no. 6.994, de 21 de agosto de 2009.
- 9.8. 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.

- 9.9. 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.
- 9.10 É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar, pelo Diário Oficial da União, a publicação dos atos e editais referentes ao concurso previstos neste Edital, bem como outras informações que serão divulgadas pela Unidade Acadêmica da Escola Técnica de Saúde de Cajazeiras no site www.ufcg.edu.br.
- 9.11 Após a publicação do resultado do concurso, em jornal diário de grande circulação estadual, poderá haver recurso à Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira do Conselho Universitário da UFCG, com efeito suspensivo, no prazo de 5 (cinco) dias.
- 9.12 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Examinadora do concurso.

Roberto Cleiton Fernandes de Queiroga

Diretor do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Campus de Pombal / PB



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE – UFCG
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

ANEXO I DO EDITAL Nº 06, DE 31 DE MARÇO DE 2010

PRAZOS REGULAMENTARES

ETAPAS	SETOR RESPONSÁVEL	PERÍODO
DAS INSCRIÇÕES		
Inscrição de Candidatos	Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA	06 de abril de 2010 a 16 de abril de 2010.
Verificação de aceitabilidade das Inscrições	Coordenação Administrativa Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos	19 de abril de 2010 a 23 de abril de 2010.
Interposição de Recurso contra Indeferimento de Inscrição	CONSAD/CCTA	Até 05 (cinco) dias úteis após divulgação da etapa acima
Homologação dos Pedidos de Inscrição e Julgamento de Recursos	CONSAD/ CCTA	Até 05 (cinco) dias úteis após entrada do Processo na Secretaria do CCTA.
Interposição de Recurso contra decisão do CONSAD/ CCTA sobre os Pedidos de Inscrição e Julgamento de Recursos	Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira	Até 05 (cinco) dias úteis após ciência do resultado da etapa acima.
DA COMISSÃO EXAMINADORA		
Arguição de impedimento de Membros da Comissão Examinadora	CONSAD/ CCTA	Até 05 (cinco) dias úteis após o último dia do período de inscrições.
Interposição de Recurso contra decisão do CONSAD/ CCTA sobre Pedidos de Arguição de Impedimento	Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira	Até 05 (cinco) dias úteis após ciência do resultado da etapa acima
DO CONCURSO		
Realização do Concurso	Comissão Examinadora	18 de maio de 2010 a 21 de maio de 2010
Relatório Conclusivo dos Resultados do Concurso	Comissão Examinadora	Até 02 (dois) dias úteis após o término da etapa acima
Apreciação e Encaminhamento ao CONSAD/ CCTA do Relatório Conclusivo do Concurso	Coordenação Administrativa Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos	Até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento do Relatório
Homologação do Resultado do Concurso	CONSAD/CCTA	Até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento do Relatório
Interposição de Recurso Contra o Resultado Final do Concurso	Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira	Até 05 (cinco) dias úteis após a divulgação e conhecimento da decisão acima



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE – UFCG
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

ANEXO II DO EDITAL N° 06, DE 31 DE MARÇO DE 2010

CALENDÁRIO GERAL DO CONCURSO

	Data	Hora	Local
Prova Escrita	18.05.2010	08:00h	Prédio da Administração do CCTA
Sorteio do ponto para a prova didática (*)	19.05.2010	08:00h	Prédio da Administração do CCTA
Prova Didática (**)	20.05.2010	A partir das 08:00h	Prédio da Administração do CCTA
Prova de Títulos (***)	21.05.2010	—	Prédio da Administração do CCTA

(*) A Comissão Examinadora poderá adiar o sorteio do ponto para a prova didática caso o número de participantes da primeira fase necessite de maior prazo para a correção da prova escrita.

(**) A Comissão Examinadora poderá estender os prazos para a prova didática caso o número de participantes aprovados na prova escrita assim o exija. O candidato deverá comparecer antes do horário determinado, pois caso haja alguma desistência, a ordem dos candidatos poderá ser antecipada.

(***) Após a conclusão a entrega da documentação por parte dos candidatos na Secretaria da UATA/CCTA/UFCG, sendo estes apenas os aprovados na prova escrita e didática (etapas anteriores da prova de título).



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE – UFCG
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

ANEXO III DO EDITAL Nº 06, DE 31 DE MARÇO DE 2010

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA A CARREIRA DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

CLASSE: ASSISTENTE

REGIME DE TRABALHO: DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ÁREA DE CONHECIMENTO OBJETO DO CONCURSO: TECNOLOGIA DO LEITE E
DERIVADOS

TITULÇÃO MÍNIMA EXIGIDA: GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS COM
MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CIÊNCIA DOS ALIMENTOS,
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ENGENHARIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE VAGAS: 01

COMISSÃO EXAMINADORA

Profa. Dra. Alfredina dos Santos Araújo	Universidade Federal de Campina Grande	Presidente
Prof. Dra. Mércia Melo de Almeida	Universidade Federal de Campina Grande	Titular
Prof. MsC. Ângela Santiago	Universidade Estadual da Paraíba	Titular
Profa. MsC. Maíra Felinto Lopes	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Profa. Dra. Rosilene Agra da Silva	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Profa. Dra. Eliane Rolim Florentino	Universidade Estadual da Paraíba	Suplente

PROGRAMA

1. Leite: componentes principais, propriedades físico-químicas e alterações
2. Microbiologia do leite e produtos derivados
3. Métodos de Conservação do leite. Etapas do processamento de leite
4. Processamento tecnológico de queijos. Principais causas e defeitos dos queijos
5. Processamento tecnológico de leites fermentados
6. Processamento tecnológico de nata, manteiga, creme de leite e doce de leite
7. Higienização e Sanitização na indústria de laticínios
8. Boas práticas de fabricação e análise de perigos e pontos críticos de controle em indústrias de laticínios
9. Legislação brasileira de laticínios
10. Aditivos, ingredientes e coadjuvantes utilizados em derivados do leite: fundamentos tecnológicos e aspectos da legislação brasileira

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N. J. & MACEDO, J. A. B. - Higienização na indústria de alimentos, 2000.
APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. UFRGS, 2002, 180 p.
BATTISTON, W. C., Gado leiteiro: manejo, alimentação e tratamento, Campinas, 1980.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 51 de 18 de Setembro de 2002.

BRASIL. Leis, decretos, etc. Resolução RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília DF, n 7 – E, seção 1, p. 45- 53, 10 de janeiro de 2001.

BLACK, J. G., Microbiologia Fundamentos e Perspectivas, Guanabara, 2002.

CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p.

CHAVES, J.B.P. Controle de qualidade para a indústria de alimentos. Viçosa: UFV, 1990. 98p.

DOMINGUES, O., Gado leiteiro para o Brasil, Nobel, 1974.

EVANGELISTA, J., Tecnologia de Alimentos. São Paulo, Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. J., Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, Porto Alegre, Artmed, 2006

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: ARTMED, 2002. 424p.

GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p.

HERSCHDOERFER, S.M. Quality control in the food industry. vol. 1-3. New York: Academic Press, 1967. 1251 p.

HOBBS, B.C., GILBERT, R.J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997, 492p.

HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1998, 425p.

JARDIM, V. R., Curso de bovinocultura, Campinas, 1973.

ORDONEZ, J. A., Tecnologia dos Alimentos: Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre, Artmed, 2005.

SOCIEDADE Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Manual de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos. Campinas : SBCTA/Profiqua, 1991.

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA A CARREIRA DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

CLASSE: ASSISTENTE

REGIME DE TRABALHO: DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ÁREA DE CONHECIMENTO OBJETO DO CONCURSO: **TECNOLOGIA DE CARNE E PESCADO**

TITULÇÃO MÍNIMA EXIGIDA: **GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS COM**

MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CIÊNCIA DOS ALIMENTOS,

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, ENGENHARIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE VAGAS: **01**

COMISSÃO EXAMINADORA

Profa Dra. Adriana Ferreira dos Santos	Universidade Federal de Campina Grande	Presidente
Prof. Dr. Ricardo Targino Moreira	Universidade Federal da Paraíba	Titular
Profa Dra. Márcia Roseane Targino de Oliveira	Universidade Federal da Paraíba	Titular
Prof. Dr. Aderbal Marcos de Azevêdo Silva	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Dr. Marcílio Fontes Cezar	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Luís Ricardo Romero Arauco	Universidade Federal do Maranhão	Suplente

PROGRAMA

1. Tecnologia de abate: aves, bovinos, ovinos, caprinos e suínos
2. Estrutura do tecido, constituição química da carne e Conversão de músculo em carne
3. Conservação da carne pelo uso do frio
4. Tecnologia de produtos e subprodutos da carne
5. Contaminação e alterações microbiológicas na carne e produtos cárneos
6. Desenvolvimento da indústria pesqueira
7. Classificação, anatomia, fisiologia e constituição química do pescado
8. Manipulação do pescado fresco e conservação do pescado pelo uso do frio
9. Alterações *post-mortem* e avaliação da qualidade do pescado
10. Tecnologia de produtos e subprodutos do pescado

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- AETTER, M. O. O processo de fermentação do pescado (Anchoivamento). UFC/LABOMAR, Curso de Especialização em Tecnologia de Produtos Pesqueiros (Apostila), Fortaleza, CE, 1991. 30p.
- BERTULLO, V. Tecnología de los productos y los subproductos dos pescados, moluscos y crustáceos. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 1995.
- BOGNER, H.; MATZKE, P. Tecnología de la carne, Acribia, Zaragoza, 1969, 118p.
- FORREST, J. C.; ABERLE, S. D.; HEDRIK, H. B. et al. Fundamentos de ciência de la carne, Acribia, Zaragoza, 1979. 346p.
- BUDZINSKI, E.; BYROWSKY, P. & DUTKIEWICZ, C. Possibilities of Processing and Marketing of Products made from Antartic Krill. FAO Fish. Tech. Pap. (268): 46p. 1985.
- BURT, J. R.; ed. Fish Smoking and Drying. The effect of Smoking and Drying on the Nutritional Properties of Fish. Elsevier Science Publishers, Amsterdam. 1984. 166p.
- GIRARD, J.P. Tecnología de la Carne e de los Productos Cárnicos. ed. Acribia. 1991
- HALL, G. M. Fish Processing Technology, 2nd ed., CTI Publications, Inc., Timonium, 1996. 320p. London, 1965. 280p.
- HEDRICK et al. Principles of Meat Science. W. H. Freeman & Company. 1993. 354p.
- HUSS, H. H. El pescado fresco: su calidad y cambios de su calidad. FAO Doc. Tec. Pesca n. 348, Roma, 1998.
- HUSS, H. H. Asseguramiento de la calidad de los productos pesqueros. FAO Doc. Tec. Pesca n. 334, Roma, 1997
- KISMAN, D. M.; KOTULA, A. W.; BREIDENSTEIN, B. C. Muscle Food: Meat, Poultry and Seafood Technology, Chapman & May, New York, 1994. 573p.
- LAWRIE, R.A. Ciencia de la Carne., Ed. Acribia, 1998
- MACKIE, I. M.; HARDY, R. & G. HOBBS. Fermented Fish Products. FAO Fisheries Reports N1 100, 1978.
- MARIN, R. E. ; R. L. COLLETTE. Engineered Seafood Including Surimi. Noyes Data Corporation, Port Rodge. 1990. 721p.
- OGAWA, M. MAIA, E.L. Ciência e Tecnologia do Pescado – Manual de Pesca. [ns]: São Paulo, 1999.
- OGAWA, M. & KOIKE, J. Manual de Pesca. Assoc. Engenharia de Pesca do Estado do Ceará, Fortaleza, 1987. 799p.

OCKERMAN, H. W. & HANSEN, C. L. Industrialización de subproductos de origem animal, Acribia, Zaragoza, 1984. 387p.

PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência higiene e tecnologia da carne. v. 1 Goiânia: UFG. 1996.

PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência higiene e tecnologia da carne. v. 2 Goiânia: UFG. 1996.

PRANDL, O; FISHER, A.; SCHIMIDHOFER, T. et al. Tecnologia e Higiene de la Carne, Acribia, Zaragoza, 1994. 581p.

PRICE, J. F.; SCHWEIGERT, B. S., ed. Ciência de la carne y de los productos cárnicos, Acribia, Zaragoza, 1994. 581p.

PIGOTT, G. M. & B. W. TUCKER. Seafood Effects of Tecnology on Nutrition. Marcel Decker, Inc., New York. 1960. 326p.

REICHERT, J. F. Tratamiento Térmico de los Productos Cárnicos., Ed. Acribia, 1987.

REHBRONN, E. & F. RUTKOWSKI. Ahumado de Pescados. 50 ed. Editorial Acribia, Zaragoza. 1963.

SHIMOKOMAKI, M. OLIVO, TERRA, N. FRANCO. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes. São Paulo: Varela, 2006.

SIKORSKI, Z. E. Tecnologia de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Editorial Acribia, Zaragoza, 1994.

STANSBY, M. E. Tecnologia de la indústria Pesquera. Editorial Acribia, Zaragoza, 1963.

SUZUKI, T. Fish and Krill Protein: Processing Technology. Aplied Science Publishers Ltd., London. 1981.

WALKER, D. Fish Technology. It Uses and Abuses. The Institute of Trading Stanards Administration, College of Fellows. 1985. 125p.

TERRA, N. N.; BRAUM, A. A. R. Carne e seus derivados: Técnica de controle de qualidade, Nobel, São Paulo, 1988, 121p.

WIRTH, F. Tecnología de los Embutidos Escaldados. Ed. Acribia, 1992.

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA A CARREIRA DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

CLASSE: ASSISTENTE

REGIME DE TRABALHO: DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ÁREA DE CONHECIMENTO OBJETO DO CONCURSO: **TECNOLOGIA DE GRÃOS e CEREAIS**

TITULÇÃO MÍNIMA EXIGIDA: **GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS COM MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

NÚMERO DE VAGAS: **01**

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. Dr. Vicente Queiroga Neto	Universidade Federal de Campina Grande	Presidente
Profa. MsC. Fernanda Vanessa Gomes da Silva	Universidade Federal de Campina Grande	Titular
Profa. Dr. Ânoar Abbas El-Aouar	Universidade Federal da Paraíba	Titular
Profa. Dra. Josilene de Assis Cavalcante	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Dr. Luís Gualberto Andrade Sobrinho	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Profa Dra. Betânia Araújo Cosme dos Santos	Universidade Federal Rural de Pernambuco	Suplente

PROGRAMA

1. Produção e tecnologia de cereais
2. Conservação e armazenamento dos grãos
3. Estrutura e Composição química dos grãos
4. Aeração e secagem de grãos
5. Trigo: moagem, elaboração da farinha e obtenção de produtos.
6. Amido: fontes, características físicas e químicas, métodos de obtenção, modificações químicas, aplicações industriais.
7. Milho, Arroz e Aveia: Beneficiamento, classificação e produtos derivados.
8. Tecnologia de produtos panificáveis e de confeitaria
9. Farinha mista e o seu comportamento na elaboração de pães
10. Bebidas à base de cereais: Obtenção do malte, bebidas fermentadas, bebidas destiladas, bebidas fermento-destiladas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. de - Fundamentos de Tecnologia de alimentos. S. Paulo: Ethenau. v. 3, 1998. 317p.
- BARTOLOMAI, A - Fabricas de alimentos, Procesos, equipamentos, custos. Editorial Acribia. Zaragoza. 1987. 120p.
- BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Campinas, Fundação Cargill, 1984. 232 p.
- BOWERS, J. Food theory and applications. 2 ed. New York: Macmillan Publishing Company, 1992. 411 p.
- CHARLEY, H. Food science. 2 ed. New York: John Wiley & Sons, 1982. 564 p.
- CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. Como fazer massas. São Paulo: Ícone, 1986. 124 p.
- CIACCO, C. F.; CRUZ, R. Fabricação de amido e sua utilização. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia (série tecnologia agroindustrial - nº. 07), 1982. 259 p.
- ESKIN, N. M. Biochemistry of foods. 2 ed., New York: Academic Press, 1990. 557p.
- FENNEMA, O. R. Food chemistry. 2ed. New York: Marcel Dekker Inc., 1993. 991p.
- FENNEMA, O. R. Introducción a la ciencia de los alimentos. Barcelona: Editorial Revertè, 1982. 918p.
- HART, F. L.; FISHER, H. J. Analisis moderno de los alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 619 p.
- HOSENEY, R. C. Principios de ciencia y tecnología de los cereales. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 321 p.
- Hoseney, R. C. Principles of Cereal Chemistry and Technology, 2nd. Ed. AACC inc, St Paul, Minn. USA. 1994
- Hoseney, R. C. Principios de química y Tecnología de cereales, 2nd. Ed. Acribia, Zaragoza, España 1994
- INGLETT, G. E.; MUNCK, L. Cereals for Food and Beverages. Academic Press, N.Y. USA, 1980
- KARMAS, e. & HARRIS, R. S. Nutritional evaluation of food processing. 3 ed., New York: AVI, 1988. 786p.
- PALMER, G. H. Cereal Science and Technology. Aberdeen Univ. Press, Great Britain. 1989

POMERANZ, Y. Functional properties of food components. New York: Academic Press, 1991. 569p.
POTTER, N. N. Food science. New York, AVI, 1980. 780p.
REED, G. Enzymes in food processing. Wiscosin: Academic press, 1975.573p.
WONG, D. W. S. Mechanism and theory in food chemistry. New York: AVI, 1989. 428p.

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA A CARREIRA DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

CLASSE: ASSISTENTE

REGIME DE TRABALHO: DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ÁREA DE CONHECIMENTO OBJETO DO CONCURSO: INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS E REFRIGERAÇÃO

TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA: GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS COM MESTRADO EM CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CIÊNCIA DOS ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS OU ENGENHARIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE VAGAS: 01

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. MsC. Andre Luis Sousa de Vasconcelos	Universidade Federal de Campina Grande	Presidente
Prof. Dr. João Teotônio Manzi Monteiro de Araújo	Universidade Federal de Campina Grande	Titular
Prof. Dr. Luiz Stragevitch	Universidade Federal de Pernambuco	Titular
Prof. Dr. Jose Jailson Nicácio Alves	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Dr. Antonio Carlos Brandão de Araújo	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Dr. Fernando Fernandes	Universidade Estadual da Paraíba	Suplente

PROGRAMA

1. Princípio de funcionamento de sistemas de refrigeração
2. Balanços de massa e energia nos sistemas de refrigeração
3. Geradores de vapor d'água: tipos, constituição, equipamentos auxiliares e operação
4. Uso do vapor d'água em processos industriais
5. Análise termodinâmica de processos
6. Compressores
7. Instalações de Ar comprimido
8. Equipamentos para produção de água gelada
9. Dimensionamento de tubulações e acessórios: tubos, conexões, válvulas, purgadores e filtros
10. Medição e Controle em instalações industriais e de Refrigeração.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SMITH, J.M., VAN NESS, H.C., ABBOTT, M. M. Introdução à termodinâmica da Engenharia Química. 7 ed., Rio de Janeiro: LTC, 2007;
SILVA TELLES, P.C. Tubulações industriais: materiais, projeto, montagem. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001. 252 p;
STOEKER, W. F.: SAIZ JABARDO, J. M. Refrigeração industrial. São Paulo: Edgard Blücher, 2002;
CREDER, Hélio. Instalações de Ar Condicionado. 5. ed. Rio de Janeiro, LTC, 1996;
MENDES, L. M. de O. Refrigeração e ar condicionado. São Paulo: Ediouro, 2002.

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Sr. Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Prof^o Helber Rangel Formiga Leite de Almeida,, residente à rua, nº, bairro, na cidade de, CEP: fone:, vem requerer, a Vossa Senhoria, inscrição no Concurso Público de Provas e Títulos para Professor Assistente Padrão I da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, para concorrer a uma vaga na área, de acordo com o EDITAL Nº 06 de 31 de março de 2010, disponível no endereço www.ufcg.edu.br .

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Pombal,de.....de 2010.

.....

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, da unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, no qual me inscrevi para concorrer a uma vaga na área, conforme o EDITAL Nº 06 de 31 de março de 2010, disponível no endereço www.ufcg.edu.br .

Pombal, de de 2010.

.....