



CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS
UNIDADE ACADÊMICA DE ENGENHARIA AGRÍCOLA
CAMPUS CAMPINA GRANDE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO

EDITAL CTRN/UFCG No. 05, de 23 de maio de 2014

O Diretor do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontram abertas as inscrições para o Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto da Carreira do Magistério Superior, Classe **Assistente**, Nível 1, área de conhecimento **Processamento de Produtos de Origem Animal**, devidamente autorizado pelo Magnífico Reitor e em conformidade com a Lei Nº 8.745, com as alterações feitas pelas Leis 9.849/99, 10.667/03, 10.973/04 e 11.123/05, pela Lei nº 12.425, de 17.06.2011, Resolução Nº. 002/2006 da Câmara de Gestão Administrativo-Financeira, Lei Nº 12.772/12 alterada pela Lei Nº 12.863, de 24.09.2013 e disposições contidas neste Edital.

1. DAS INSCRIÇÕES:

1.1. As inscrições serão realizadas de 02 a 06 de junho de 2014, de segunda a sexta-feira, de 08h00 às 11h30 e das 14h00 às 17h30 na Secretaria da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, Campus Campina Grande, Rua Aprígio Veloso, 882, Bloco CM, 1º Andar, CEP 58429-900. Fone (83) 2101-1184. E-mail: aldaniza@deag.ufcg.edu.br.

2. DAS PROVAS:

2.1. As provas serão realizadas no período de 16 a 18 de junho de 2014, a partir das 8:00 horas, e constarão de prova didática peso 6 (seis) e exame de títulos peso 4 (quatro). Todas as provas serão realizadas no Bloco CZ-1, sala 1.

3. DAS VAGAS:

3.1. Será oferecida uma (01) vaga para a Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola no cargo de Professor Substituto Auxiliar, nível 1, em regime T-20, para a área de **Processamento de Produtos de Origem Animal**. A área de conhecimento objeto do processo seletivo, regime de trabalho, titulação mínima exigida e número de vagas estão especificados na tabela abaixo:

Tabela 01. Área de conhecimento, regime de trabalho, titulação mínima exigida e número de vagas.

Unidade	Área	Regime de Trabalho	Titulação Mínima Exigida	Nº de Vagas	Classe
Engenharia Agrícola	Processamento de Produtos de Origem Animal	T - 20	Graduação em Engenharia de Alimentos, ou Áreas afins.	01	Auxiliar

4. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO:

4.1. Cópias autenticadas da Carteira de Identidade, CPF e do Título de eleitor com o último comprovante de quitação com as obrigações eleitorais;

4.2. Diploma de Graduação ou Certificado de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos ou Áreas afins;

4.3. Prova de nacionalidade brasileira ou certificado de visto permanente;

4.4. Comprovante de quitação de serviço militar (somente para homens);

4.5. Curriculum Vitae, acompanhado de documentação comprobatória (a documentação comprobatória deve ser autenticada e/ou apresentação dos originais no ato da inscrição);

4.6. Assinatura de termo declarando aceitar as normas constantes da Resolução 02/2006 da Câmara Superior de Gestão Administrativo-Financeira, do Edital do Processo Seletivo e dos procedimentos definidos pela Comissão de Seleção (ANEXO IV);

4.7. Declaração de que nos últimos 24 meses não teve contrato temporário com Instituição Federal de Ensino (ANEXO I);

4.8. Comprovante do recolhimento da taxa de inscrição no valor de R\$ 30,00 (Trinta reais). A guia de pagamento da taxa de inscrição, poderá ser obtida no site https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp, e os dados para preenchimento da Guia de Recolhimento da União (GRU), são os seguintes: Unidade Favorecida: UG 158195; Gestão 15281; código do recolhimento 28883-7; Vencimento 06 de junho de 2014, inserir o número do CPF e nome do Contribuinte (Candidato); Valor Principal e Valor Total (Taxa de Inscrição), concluindo com a emissão da GRU para pagamento exclusivamente no Banco do Brasil.

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

4.10. Requerimento de inscrição (ANEXO III), instruído com a documentação exigida nos itens anteriores e dirigido ao Coordenador da Unidade Administrativa.

5. CRONOGRAMA

Discriminação	Dias	Horário
Inscrição	02 a 06 de junho de 2104	08h00 às 11h30 e das 14h00 às 17h30
Deferimento das inscrições	09 de junho de 2014	08h00
Recurso	10 a 11 de junho de 2014	08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00
Homologação das inscrições	12 de junho de 2014	17h00
Sorteio do ponto	16 de junho de 2014	08h00
Realização da Prova Didática	17 de junho de 2014	08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00
Exame de títulos	18 de junho de 2014	08h00 às 12h00
Resultado	18 de junho de 2014	14h00

6. DISPOSIÇÕES GERAIS:

6.1 Será indeferida a inscrição do candidato que não apresentar a documentação exigida no ato da inscrição, não sendo admitida complementação documental fora do prazo fixado para inscrição;

6.2 É obrigatório que o candidato, na ocasião da prova didática, apresente três vias do plano de aula.

6.3 De acordo com a Lei ° 8.745, artigo 9º, inciso III, não poderá ser novamente contratado o candidato cujo prazo de encerramento de contrato anterior seja inferior a 24 (vinte e quatro) meses.

6.4 Na ocasião de assinatura do contrato, o candidato selecionado deverá apresentar fotocópia legível e autenticada do diploma de graduação, expedido por instituição devidamente reconhecida pelo MEC.

6.5 O Processo Seletivo Simplificado objeto deste Edital terá validade de 01 ano, contado a partir da publicação da homologação do resultado no Diário Oficial da União, sendo possível a prorrogação por igual período, mediante expressa e pública decisão da UFCG.

6.6 Para maiores informações, os candidato deverão dirigir-se a Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do CTRN/UFCG, das 08h00 às 11h30 e das 14h00 às 17h30. Contato: (83) 2101-1185.

Campina Grande - PB, 23 de maio de 2014

Prof. Dr. John Kennedy Guedes Rodrigues
Diretor do CTRN

ANEXO I
DECLARAÇÃO

_____,
CPF/CIC:_____ e RG:_____, DECLARA que tem pleno conhecimento e aceita as normas e instruções do Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande – Campus Campina Grande – PB, no qual se inscreveu para concorrer a uma vaga para a área de **Processamento de Produtos de Origem Animal**, em regime de trabalho T-20, objeto do Edital CTRN/UFCG nº 05/2014 de 23 de maio de 2014.

Campina Grande - PB, ____/____/ 2014

Assinatura do candidato

ANEXO II
DECLARAÇÃO

CPF/CIC: _____ e RG: _____, DECLARA que nos últimos 24 meses não teve contrato temporário de trabalho com Instituição Federal de Ensino.

Campina Grande - PB, ____/____/ 2014

Assinatura do candidato

ANEXO III

Sr. Coordenador Administrativo da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola

Eu, _____

residente a _____, Bairro

_____, Fone: _____, E-mail:

_____venho requerer a Vossa Senhoria inscrição no

Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto, categoria Auxiliar, na área de

Engenharia de Alimentos, em regime de trabalho T-20, conforme disposto no Edital nº

05/2014, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de

Campina Grande – Campus Campina Grande – PB.

Nestes termos

Pede deferimento

Campina Grande - PB, ____/____/ 2014

Assinatura do Requerente

ANEXO IV
COMISSÃO DE SELEÇÃO

Profa. Ana Paula Trindade Rocha	Universidade Federal de Campina Grande	Presidente
Profa. Deysi Santos Gouveia	Universidade Federal de Campina Grande	Titular
Profa. Maria Elita Martins Duarte	Universidade Federal de Campina Grande	Titular
Prof. Mario Eduardo R. M. Cavalcanti Mata	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Hugo Miguel Lisboa Oliveira	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente
Prof. Rennan Pereira de Gusmão	Universidade Federal de Campina Grande	Suplente

PROGRAMA DO CONCURSO e BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

a) Programa e bibliografia para o concurso: 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 pescado;
- 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 dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentado;
 - 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.