



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI

**EDITAL DE ABERTURA– CPD N° 016/2018 – PROCESSO SELETIVO
SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO, DE 23
DE MARÇO DE 2018.**

A Fundação Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ torna público o presente Processo Seletivo Simplificado para contratação de Professor Substituto, para o Departamento de Engenharia de Alimentos, na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com validade de dois anos, podendo ser prorrogado por igual período.

1 DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1 O Processo Seletivo Simplificado será regido por este edital e pelo Edital de Condições Gerais, publicado no Diário Oficial da União de 09 de março de 2015, seção 03, página 26 e suas retificações, disponibilizados no endereço eletrônico de concursos da UFSJ
 - 1.1.1 Para fins deste edital considera-se <http://www.ufsj.edu.br/secop/docentes.php> como o endereço eletrônico de concursos.
- 1.2 Requisito Básico: Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Mestrado em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.
 - 1.2.1 O requisito básico deverá ser comprovado mediante apresentação de Diploma devidamente registrado até a data do exame admissional, nos termos da legislação vigente.
- 1.3 Regime de Trabalho: até 40 (quarenta) horas semanais.

2 DA INSCRIÇÃO

- 2.1 Período de Inscrição: de 26 de março a 04 de abril de 2018 (exceto feriados, recessos e finais de semana).
- 2.2 Valor da inscrição: R\$ 30,00 (trinta reais).
- 2.3 Local e Horário de Inscrição: Secretaria do Departamento de Engenharia de Alimentos (DEALI), 3º andar do Prédio Principal do Campus Sete Lagoas da UFSJ, Rodovia MG 424, Km 47, Bairro Itapoã, Caixa Postal 56, Sete Lagoas – MG. CEP 35701-090, das 9h às 11h e das 14h às 17h, Tel (31) 3775-5524.
 - 2.3.1 Os documentos necessários para a inscrição no concurso poderão ser encaminhados, via SEDEX, com data de postagem até o dia 04 de abril de 2018.
- 2.4 Período para solicitação de isenção da taxa de inscrição: 26 de março a 27 de março.
 - 2.4.1 O resultado da solicitação de isenção será divulgado no endereço eletrônico, no link específico do concurso, até o dia 28 de março de 2018.

3 DO NÚMERO DE VAGAS E REMUNERAÇÃO INICIAL

- 3.1 Número de vagas: 01 (uma).
- 3.2 Remuneração:

Classe/Nível 1	Regime de Trabalho	Vencimento Básico (R\$)	Retribuição por Titulação pelo Mestrado (R\$)
Assistente A	20 horas	2.236,30	540,85
	40 horas	3.121,76	1.119,29

- 3.3 O pagamento de Retribuição por Titulação - RT fica condicionado à apresentação do diploma de conclusão de curso, conforme determinado pelo Ofício Circular nº 818/2016

– MP do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão de 09/12/2016, não sendo admitidos documentos que não o diploma.

- 3.4 Os aprovados, no ato da admissão, serão enquadrados de acordo com a titulação exigida pelo requisito básico, nos termos das Notas Técnicas nº 487/2009 e 492/2009, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, sendo vedada alteração posterior (Orientação Normativa nº 05/2009 - MP).
- 3.5 Os valores da remuneração especificados no item 3.2 serão acrescidos de auxílio-alimentação e de auxílio-transporte nos termos da legislação vigente.

4 DAS PROVAS DO CONCURSO

- 4.1 O presente Processo Seletivo constará das seguintes provas, realizadas sequencialmente:
- 4.1.1 Prova Escrita;
 - 4.1.2 Prova Didática;
 - 4.1.3 Prova de Títulos.
- 4.2 O candidato que obtiver nota inferior a 7,0 (sete) na prova Escrita estará automaticamente eliminado do certame.
- 4.3 Caberá recurso do resultado final das provas discriminadas no item 4.2, no prazo de 24 horas da divulgação do resultado, que deverá ser protocolado no mesmo local das inscrições.
- 4.4 A data prevista para o início das provas é 16 de abril de 2018. A confirmação da data, juntamente com o horário e o local das provas, serão divulgados no endereço eletrônico, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias do início das provas.

5 DO PROGRAMA

- 5.1 Conversão do músculo em carne;
- 5.2 Processos tecnológicos de abate;
- 5.3 Características, composição e processamento de pescados;
- 5.4 Processamento de produtos cárneos curados, defumados e fermentados;
- 5.5 Principais cereais utilizados na alimentação humana. Produção, composição e qualidade da matéria-prima.
- 5.6 Principais frutas e hortaliças utilizadas na alimentação humana. Produção, composição e qualidade da matéria-prima.

6 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 6.1 As ocorrências não previstas neste edital, os casos omissos e os casos duvidosos serão resolvidos, em caráter irrecorrível, pela Pró-Reitoria de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas e/ou pela Unidade Acadêmica responsável, no que a cada um couber.

Assim, ficam todos os interessados cientes de que se encontram abertas as inscrições para o aludido Processo Seletivo Simplificado para contratação de Professor Substituto, no período anteriormente citado, expedindo-se o presente Edital que, para os devidos fins, será publicado no Diário Oficial da União e também divulgado em Entidades e Instituições de Ensino Superior, bem como na Internet, podendo ser acessado no sítio eletrônico da UFSJ.

Dado e passado nesta cidade de São João del-Rei, Estado de Minas Gerais, no dia 23 de março de 2018, sendo assinado pela Pró-Reitora de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas.

Geunice Tinôco Scola

ANEXOS

INSCRIÇÃO Nº

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

O(a) Senhor(a) _____,
nacionalidade _____, estado civil _____, RG
_____, CPF _____, e-mail
_____, residente e domiciliado à
Rua/Av. _____, nº ____ /
Apto. _____, bairro _____, cidade _____, estado
_____, CEP _____, telefone () _____, celular ()
_____, vem requerer sua inscrição como candidato ao Processo Seletivo
Simplificado de Provas e Títulos para contratação de Professor Substituto, CPD nº 016/2018, na
área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, para o Departamento de Engenharia de Alimentos, da
Universidade Federal de São João del-Rei, e para tanto faz anexar os seguintes documentos:

1. Cópia de qualquer documento de identidade, com foto, válido em todo o território nacional;
2. Comprovante de recolhimento da taxa de inscrição;
3. Curriculum Vitae no formato da Plataforma Lattes (03 vias).

Candidato portador de deficiência? _____ Se afirmativo, qual?
_____ (quando
houver vaga para portador de deficiência)

Candidato necessita de condições especiais para realização do Processo Seletivo Simplificado?
_____ Se afirmativo, qual? _____

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO CANDIDATO

CRITÉRIOS E RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA PROVA ESCRITA

Concurso: _____

Candidato(a): _____

Membro da Banca Examinadora: _____

Data: ____ / ____ / _____

Critérios	Limite de Pontos	Nota Obtida
1. Conhecimento e abrangência do assunto abordado	5,0	
2. Clareza e objetividade na discussão do tema	2,5	
3. Organização na forma de apresentação do tema	2,5	
TOTAL =	10,0	

* Prova Escrita Eliminatória

“4.2. Ao final de cada uma das provas do Processo Seletivo Simplificado, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez). A nota final de cada prova será calculada pela média aritmética simples das notas atribuídas por cada membro de banca, sem arredondamentos, com uma casa decimal.” (Fragmento retirado do Edital de Condições Gerais).

CRITÉRIOS E RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA PROVA DIDÁTICA

Concurso: _____

Candidato(a): _____

Membro da Banca Examinadora: _____

Data: ____ / ____ / ____

Critérios	Limite de Pontos	Nota Obtida
1. Conhecimento e abrangência do assunto abordado	5,0	
2. Organização na forma de apresentar o tema	3,0	
3. Cumprimento do tempo previsto no edital	2,0	
TOTAL =	10,0	

“4.2. Ao final de cada uma das provas do Processo Seletivo Simplificado, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez). A nota final de cada prova será calculada pela média aritmética simples das notas atribuídas por cada membro de banca, sem arredondamentos, com uma casa decimal.”
(Fragmento retirado do Edital de Condições Gerais).

CRITÉRIOS E RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA PROVA DE TÍTULOS

Concurso: _____

Candidato(a): _____

Banca Examinadora: _____

Data: ____ / ____ / ____

Crítérios	Limite de Pontos	Nota Obtida
Títulos Acadêmicos *: <ul style="list-style-type: none"> • Doutorado Concluído (7,0) • Certificado ou Declaração da Instituição de Ensino do Curso de Pós-Graduação Lato sensu relacionado à área de conhecimento objeto do concurso, com carga horária mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas (5,0). • Graduação em Engenharia de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos (4,0) • Graduação em outras áreas (3,0) 	7,0	
Experiência Docente <ul style="list-style-type: none"> • Ensino Superior (0,5 por semestre e por disciplina) 	2,0	
Atividades Científicas <ul style="list-style-type: none"> • Artigos Científicos Publicados em Revistas Indexadas (1,0 por trabalho); • Artigos Científicos Publicados em Revistas não Indexadas (0,5 por trabalho); • Trabalho Completo Publicado em Congresso Científico (0,5 por trabalho); • Resumo Publicado em Congresso Científico (0,25 por trabalho) 	1,0	
TOTAL	10,0	

* A pontuação deverá ocorrer uma única vez na titulação máxima do candidato

“4.2. Ao final de cada uma das provas do Processo Seletivo Simplificado, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez). (...)” (Fragmento retirado do Edital de Condições Gerais).

**Caso nenhum candidato obtenha a pontuação máxima (10,0 pontos), a banca examinadora poderá, a seu critério, atribuir a 10,0 ao candidato de maior pontuação na prova de títulos e calcular a nota dos demais proporcionalmente a este, utilizando uma regra de três simples.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:

1. LAWRIE R.A. Ciência da carne. Porto Alegre: ARTMED, 2005, 384 p.
2. ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2005.
3. GONÇALVES, A. Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. 1ª edição. Ed. Atheneu. 624p. 2011.
4. GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.
5. KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas Alimentícias. Composição e Controle de Qualidade. 1ª edição. Ed. Guanabara Koogan. 314p. 2011.
6. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole. 632p. 2006.