



NORMAS COMPLEMENTARES AO EDITAL No. 042/2017

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO DA UFU/ FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA

ÁREA: Química de Alimentos, Análise de Alimentos e Tecnologia de Alimentos

A presente norma complementar deve estar de acordo com o previsto no Edital Específico nº 042/2017 e Edital de Condições Gerais nº 001/2017 da Universidade Federal de Uberlândia, **de leitura obrigatória.**

Em caso de conflito entre estas normas complementares e o disposto no Edital Específico nº 042/2017 e Edital de Condições Gerais nº 001/2017 da Universidade Federal de Uberlândia devem prevalecer as disposições dos referidos editais.

Estas normas complementares incorporar-se-ão ao edital específico nº 042/2017, naquilo que com ele forem compatíveis.

1. DAS PROVAS E TÍTULOS

1.1. Prova Escrita: A prova escrita acontecerá **na data, local e horário definidos no edital específico.**

1.2. Prova Didática

1.2.1. - A prova didática será aplicada **na data, local e horário a serem divulgados em até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento do prazo para o pagamento das inscrições**, no endereço www.ingresso.ufu.br.

1.2.2. Prova Didática Pedagógica: O candidato deverá entregar, a cada membro da Comissão Julgadora, o plano de aula que será apresentado na prova didática, contendo dados coerentes com a aula que será apresentada, além de referenciais bibliográficos.

1.2.3. Serão disponibilizados os seguintes recursos didáticos: projetor multimídia, quadro branco e pincéis.

1.2.4. Caso o candidato necessite utilizar outros materiais/equipamentos, será de sua responsabilidade providenciá-los.

1.2.5. Equipamentos não previstos neste edital serão vetados.

1.3. Análise de Títulos

1.3.1. A entrega dos títulos será feita **na data, local e horário a serem divulgados em até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento do prazo para o pagamento das inscrições**, no endereço www.ingresso.ufu.br.



2. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tecnologia de frutas
2. Tecnologia de hortaliças
3. Tecnologia de bebidas
4. Classificação, nomenclatura, estrutura, propriedades, influência do processamento e armazenamento, reações químicas e métodos de análise de carboidratos
5. Classificação, nomenclatura, estrutura, propriedades, influência do processamento e armazenamento, reações químicas e métodos de análise de lipídios
6. Classificação, nomenclatura, estrutura, propriedades, influência do processamento e armazenamento, reações químicas e métodos de análise de proteínas
7. Estrutura, propriedades, influência do processamento e armazenamento e métodos de análise de minerais
8. Estrutura, propriedades, influência do processamento e armazenamento e métodos de análise de Vitaminas
9. Métodos de análises de alterações em alimentos

3. REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO SUGERIDO

1. FENNEMA, O.R.; DAMODARAM, S.; PARKIN, K.L. **Química de alimentos de Fennema**. 4ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010. 900 p.
2. GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Editora Nobel, 2014. 512 p.
3. ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4 ed. Viçosa: UFV, 2008. 596 p.
4. GOMES, J.C., OLIVEIRA, G.F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: UFV, 2011. 303 p.
5. CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 208 p.
6. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. 690 p.



4. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

4.1. Caso haja empate na nota final, serão utilizados os seguintes critérios para desempate:

- I – o candidato que for enquadrado como idoso, nos termos dos arts. 1º e 27, parágrafo único da Lei nº 10.741/2003 (Estatuto do Idoso);
- II - obtiver a maior pontuação na Análise do Curriculum Vitae;
- III - obtiver maior média na Prova didática;
- IV - obtiver maior média na Prova escrita;
- V - o candidato de maior idade, ainda que não se enquadre na hipótese prevista no inciso I supracitado.

Patos de Minas, 16 de Novembro de 2017.