



NORMAS COMPLEMENTARES AO EDITAL No. 001/2017

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DA CARREIRA DE MAGISTÉRIO INTEGRANTE DO PLANO DE CARREIRAS E CARGOS DE MAGISTÉRIO FEDERAL DA UFU/FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA

ÁREA: Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos e Tecnologia de Alimentos;

A presente norma complementar deve estar de acordo com o previsto no Edital Específico nº 001/2017 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 001/2017 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 001/2017, 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 óleos e gorduras
2. Tecnologia de panificação
3. Tecnologia de bebidas
4. Carboidratos
5. Lipídios
6. Proteínas
7. Transformações bioquímicas em cereais e leguminosas
8. Transformações bioquímicas em frutas e vegetais
9. Transformações bioquímicas em carnes e peixes
10. Transformações bioquímicas em leite

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. ESKIN, M.; SHAHIDI, F. **Bioquímica de alimentos**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p.
4. KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos – teoria e prática**. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2008. 242 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, 25 de setembro de 2017