UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas
Avenida João Naves de Avila, 2121, Bloco 3P - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
Telefone: +55 (34)3239-4957 - www.progep.ufu.br - secretaria@progep.ufu.br

EDITAL PROGEP Nº 21/2025

10 de janeiro de 2025

Processo nº 23117.068826/2024-40

Edital complementar ao Edital PROGEP nº 5/2025

Processo seletivo simplificado para contratação de professor substituto.

O Pró-Reitor de Gestão de Pessoas da Universidade Federal de Uberlândia, no uso de suas atribuições e considerando a delegação de competência que lhe foi outorgada por meio da Portaria UFU Nº. 166, de 07/01/2025, do Reitor da Universidade Federal de Uberlândia, publicada no Diário Oficial da União em 08/01/2025, seção 2, p. 34; e tendo em vista o que estabelecem a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, a Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012, bem como o Decreto nº 7.485, de 18 de maio de 2011, alterado pela Portaria Interministerial nº 316, de 9 de outubro de 2017, e o Decreto nº 8.260, de 29 de maio de 2014, e o Decreto nº 9.739, de 28 de março de 2019; e também o Estatuto e o Regimento Geral da UFU, a Resolução CONDIR nº 2/2021 e demais legislações pertinentes, torna públicas as especificações do processo seletivo simplificado para contratação de professor substituto, conforme Edital PROGEP nº 5/2025.

1. **ESPECIFICAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO**

1.1. Unidade acadêmica: Faculdade de Engenharia Química.

1.2. Campus de atuação: Patos de Minas, localizado na cidade de Patos de Minas/MG.

1.3. Descrição da vaga:

Área/subárea	Número de vagas	Qualificação Mínima Exigida	Regime de trabalho
Engenharia de Alimentos/Ciência e Tecnologia de Alimentos	01 (uma)	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Ciência de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Laticínios, Nutrição ou Farmácia com Mestrado em Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia Química.	40 (Quarenta) horas semanais

1.4. Disciplinas a serem ministradas: Quaisquer disciplinas determinadas pela Unidade, correlatas à área do processo seletivo.

1.5. Conteúdo programático:

1.5.1. Tecnologia de Processamento de Grãos, Raízes e Tubérculos.

1.5.2. Tecnologia de Processamento de Leite e Produtos Lácteos.

1.5.3. Métodos analíticos na determinação da composição centesimal de alimentos.

1.5.4. Principais alterações químicas e bioquímicas em alimentos.

1.5.5. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos.

1.5.6. Doenças e intoxicações de origem microbiana veiculadas por alimentos.

1.6. Referencial bibliográfico:

1.6.1. CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Ed. LTC, 2016.

1.6.2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema. 4. ed. Ed. Artmed, 2018.

1.6.3. ESKIN, N. A. M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3. ed. Ed. LTC, 2015.

1.6.4. GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa: UFV, 2011. 303 p.

1.6.5. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 4. ed. Ed. Artmed, 2018.

1.6.6. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008;

1.6.7. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. Ed. Nobel, 2009.

1.6.8. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

1.6.9. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole, 2006.

1.6.10. ORDOÑEZ , J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Ed. Artmed, 2004. v. 1.

1.6.11. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção de Qualidade do Leite. 5. ed. Ed. UFSM, 2013.

1.6.12. NIELSEN, S. S. Análisis de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2008. 658 p.

1.6.13. NIELSEN, S. S. Análisis de los alimentos: manual de laboratório. Zaragoza: Acribia, 2008. 160 p.

1.6.14. WROLSTAD, R. E.; DECKER, E. A.; SCHWARTZ, S. J.; SPORNS, P. Handbook of food analytical chemistry: water, proteins, enzymes, lipids and carbohydrates. New York: Wiley, 2005. 768 p. v. 1.

2. MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

2.1. O concurso será composto das seguintes provas e fases:

Fase	Avaliação	Caráter	Peso
Fase Única	Prova didática	Eliminatório e classificatório	2
	Análise de títulos	Classificatório	1

2.2. Cronograma previsto:

Atividade	Data	Horário	Local

Sorteio público da ordem de realização da prova didática	17/03/2025	8h	Universidade Federal de Uberlândia – Campus Patos de Minas Bloco Alfa, Centro de R. Ver. Chico Filgueira, 33 - Caiçaras, Patos de Minas - MG, 38702-178
Sorteio público do tema da prova didática	17/03/2025	8h15min	Universidade Federal de Uberlândia – Campus Patos de Minas Bloco Alfa, sala 317, Centro de R. Ver. Chico Filgueira, 33 - Caiçaras, Patos de Minas - MG, 38702-178
Entrega do plano de aula para a prova didática	O plano de aula deverá ser entregue em formato impresso para cada membro da banca examinadora imediatamente antes do início da prova didática.		
Prova didática	18/03/2025	9h	Universidade Federal de Uberlândia – Campus Patos de Minas Bloco Alfa, sala 317, Centro de R. Ver. Chico Filgueira, 33 - Caiçaras, Patos de Minas - MG, 38702-178
Entrega dos títulos	16/03/2025	das 00h00min até 23h59min	Via eletrônica no e-mail secdireq@feq.ufu.br

2.2.1. Caso seja necessário realizar outro(s) sorteio(s) de temas, estes ocorrerão em intervalos de 24 horas.

2.2.2. O candidato deverá comparecer nas datas e horários marcados para realização de cada prova do processo seletivo, inclusive à sessão de abertura e ao(s) sorteio(s) da ordem de apresentação, de tema(s) e/ou questão(ões), sendo **eliminados aqueles que não comparecerem ou se atrasarem**. É vedado ao candidato fazer-se representar por procurador legalmente constituído em qualquer dessas fases, salvo na entrega de títulos.

3. **PROVA DIDÁTICA**

3.1. A prova será realizada no formato **presencial.**

3.2. Recursos que serão disponibilizados para os candidatos: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, apagador, computador com Microsoft Office instalado.

3.3. Recursos que poderão ser utilizados, por conta do candidato: computador pessoal, ponteira laser, pendrive e folhas de sulfite com anotações pessoais.

3.4. Recursos que NÃO poderão ser utilizados: celular.

3.5. A prova didática deverá basear-se em dos temas estabelecidos do Conteúdo Programático, a ser sorteado antes da realização da prova.

3.6. A prova deverá ser feita na **língua portuguesa.**

3.7. Critérios de correção da prova didática:

Nº	Critério	Descrição (O que se espera do candidato em cada critério)	Pontuação Máxima
1	Respeito aos padrões da língua culta.	I. Habilidade didático-pedagógica e expressão oral e escrita (slides, quadro branco, material impresso, etc), demonstrando domínio da língua culta (10 pontos); II. A adequação do emprego dos modos e dos tempos verbais, concordância nominal e verbal e vocabulário compatível (adequação de termos e repetições) (10 pontos).	20
2	Tempo de apresentação	A cada minuto acima do tempo máximo de 50 minutos de apresentação o candidato deverá perder 1 ponto.A cada minuto abaixo do tempo mínimo de 40 minutos de apresentação o candidato deverá perder 1 ponto.	10

		Referente ao tempo de apresentação, o item será pontuado conforme detalhado abaixo: tempo maior ou igual a 60 minutos: 0 ponto; 59 minutos: 1 ponto; 58 minutos: 2 pontos; 57 minutos: 3 pontos; 56 minutos: 4 pontos; 55 minutos: 5 pontos; 54 minutos: 6 pontos; 53 minutos: 7 pontos; 52 minutos: 8 pontos; 51 minutos: 9 pontos; tempo entre 40 e 50 minutos: 10 pontos; 39 minutos: 9 pontos; 38 minutos: 8 pontos; 37 minutos: 7 pontos; 36 minutos: 6 pontos; 35 minutos: 5 pontos; 34 minutos: 4 pontos; 33 minutos: 3 pontos; 32 minutos: 2 pontos; 31 minutos: 1 ponto; tempo menor ou igual a 30 minutos: 0 ponto.	
3	Capacidade de desenvolvimento objetivo do tema sorteado para a prova.	I. Organização, planejamento e estruturação da exposição do tema, no que diz respeito à apresentação sequencial das partes relacionadas à introdução, ao desenvolvimento e à conclusão (15 pontos); II. Pertinência temática e abordagem teórico conceitual (15 pontos).	30
4	Capacidade de articulação das ideias, conceitos, conteúdos e informações atualizadas sobre o tema durante a apresentação e arguição.	I. Suficiência e clareza na argumentação durante a apresentação e arguição (10 pontos); II. Capacidade de realizar a progressão do tema com o acréscimo de novas ideias (10 pontos); III. Complexidade, a abrangência e a qualidade dos conceitos utilizados na organização da apresentação - nível de graduação (10 pontos).	30
5	Apresentação do plano de aula	I. Coesão com o tema proposto e informações essenciais ao desenvolvimento da aula (5 pontos); II. Adequação das informações disponibilizadas para a identificação e compreensão dos objetivos que se pretende atingir ao final da exposição (5 pontos).	10
Total			**100 pontos**

4. **ANÁLISE DE TÍTULOS ACADÊMICOS E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

4.1. A pontuação não será cumulativa, e será considerado apenas o título de maior grau e que seja na área de conhecimento definida no edital, não sendo pontuada a titulação mínima exigida como requisito à investidura.

4.2. Serão consideradas somente as atividades realizadas no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores.

4.3. Os documentos deverão ser apresentados exclusivamente em meio eletrônico, pelo e-mail "secdireq@feq.ufu.br". É de responsabilidade do candidato o teor e a integridade dos documentos digitalizados. Em caso de dúvida motivada e fundamentada quanto à autenticidade ou veracidade do documento, a Unidade poderá solicitar a apresentação do original para conferência.

4.3.1. Os títulos enviados fora do período previsto serão desconsiderados.

4.3.2. Todos os documentos comprobatórios de títulos deverão ser organizados em um arquivo único em PDF seguindo a sequência na ordem crescente dos itens de cada tabela de pontuação indicada neste edital.

4.3.3. O(a) candidato(a) deverá elaborar tabelas de pontuação, com base nas tabelas a seguir, preenchendo a coluna "Pontuação atribuída pelo candidato" com a pontuação que julga fazer jus em cada item.

4.3.4. A pontuação calculada/demandada/requerida pelo candidato será o resultado da multiplicação da pontuação individual, prevista na tabela, pela quantidade de atividades realizadas em cada item.

4.3.5. Os comprovantes deverão trazer indicação da tabela e item aos quais se referem, para conferência pela comissão julgadora.

4.3.6. Especificar no assunto do e-mail o seguinte: Comprovantes da Prova de Títulos do Edital PROGEP nº XX/2025 - nome do candidato".

Tabela 1: Experiência docente: Atividades realizadas no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores

Pontuação máxima da categoria: 25 pontos

ITEM	DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
1	Disciplina ministrada de graduação ou de pós-graduação "stricto sensu" relacionadas à área do certame	Cópia da declaração da coordenação do referido curso/Instituição de Ensino Superior	1,5 ponto por disciplina por semestre letivo	
2	Orientação de tese de doutorado defendida, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	3,0 pontos por tese	
3	Coorientação de tese de doutorado defendida, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	1,5 ponto por tese	
4	Orientação de dissertação de mestrado defendida, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	2,0 pontos por dissertação	
5	Coorientação de dissertação de mestrado defendida, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	1,0 ponto por dissertação	
6	Orientação monografia, trabalho de conclusão de curso, iniciação científica, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	1,0 ponto por orientação	

Tabela 2: Experiência profissional não docente: Atividades realizadas na área do certame no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores

Pontuação máxima da categoria: 15 pontos

ITEM	DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO

1	Exercício profissional na área do certame	Cópia da carteira de trabalho ou contrato profissional com declaração do empregador ou documento oficial comprobatório	1,5 ponto por semestre	

Tabela 3: Experiência em gestão acadêmica: Atividades realizadas no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores

Pontuação máxima da categoria: 10 pontos

ITEM	DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
1	Coordenação de curso de pós-graduação stricto-sensu ou curso de graduação	Portaria ou declaração da Instituição de Ensino Superior	0,75 ponto por semestre	
2	Coordenação de curso de pós-graduação lato-sensu	Portaria ou declaração da Instituição de Ensino Superior	0,5 ponto por semestre	
3	Coordenação de laboratórios e/ou de núcleos de pesquisa e/ou extensão em âmbito acadêmico	Portaria ou declaração da Instituição de Ensino Superior	0,5 ponto por semestre	
4	Participação, como membro efetivo, em colegiados e/ou núcleo docente estruturante de cursos de graduação e de pós-graduação	Portaria ou declaração da Instituição de Ensino Superior	0,5 ponto por semestre	
5	Participação em bancas de concurso público ou processos seletivos de docentes	Portaria ou declaração da Instituição de Ensino Superior	0,5 ponto por banca	
6	Coordenação de grupos estudantis: Programa de Educação Tutorial, Empresa Júnior, na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,4 ponto por semestre	

Tabela 4: Atividades de extensão: Atividades realizadas no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores

Pontuação máxima da categoria: 15 pontos

ITEM	DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
1	Coordenação de projeto ou programa de extensão	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,75 ponto por projeto ou programa por semestre	
2	Membro de equipe de trabalho de	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,5 ponto por projeto ou	

	projeto ou programa de extensão		programa por semestre	
3	Coordenação de Organização de evento de extensão	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,25 ponto por evento	
4	Curso de extensão, ministrado com aprovação da instituição	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,25 ponto por curso	

Tabela 5: Produção científica, técnica, artística ou cultural: Atividades realizadas na área do certame no ano vigente do concurso, até a data de apresentação dos documentos, e nos 5 (cinco) anos civis anteriores

Pontuação máxima da categoria: 25 pontos

ITEM	DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
1	Artigo técnico científico publicado em periódico com conceito A1 ou A2 no sistema QUALIS/CAPES no quadriênio 2017-2020, na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou carta patente	Cópia integral do artigo publicado ou carta patente	3,0 pontos por artigo ou carta patente	
2	Artigo técnico científico publicado em periódico com conceito A3 ou A4 no sistema QUALIS/CAPES no quadriênio 2017-2020, na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos	Cópia integral do artigo publicado	1,5 ponto por artigo	
3	Artigo técnico científico publicado em periódico com conceito B1, B2, B3, B4, B5 ou C no sistema QUALIS/CAPES no quadriênio 2017-2020, na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos	Cópia integral do artigo publicado	0,75 ponto por artigo	
4	Artigo técnico-científico publicado em periódico não classificado no sistema QUALIS/CAPES no quadriênio 2017-2020.	Cópia integral do artigo publicado	0,3 ponto por artigo	
5	Livro técnico na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos, com registro ISBN	Cópia da capa do livro e ISBN	3,0 pontos por livro	
6	Capítulo de livro técnico na área de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos com registro ISBN	Cópia da capa do livro e ISBN e cópia integral do capítulo	1,0 ponto por capítulo	
7	Registro de pedido de patente	Número do pedido do registro da patente no INPI	0,75 por pedido de patente	

8	Caderno didático ou correlatos publicados por editora com corpo editorial e ISBN	Cópia da capa do caderno didático ou correlatos e ISBN	0,3 ponto por caderno	
9	Trabalho completo publicado em anais de reunião científica internacional, na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos, organizada por associação científica	Cópia integral do trabalho nos anais do evento e certificado de participação	0,75 ponto por trabalho	
10	Trabalho completo em anais de reunião científica nacional na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos, organizada por associação científica	Cópia integral do trabalho nos anais do evento e certificado de participação	0,3 ponto por trabalho	
11	Trabalho completo em eventos de divulgação científica na área/subárea de Engenharia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos	Cópia integral do trabalho nos anais do evento e certificado de participação	0,15 ponto por trabalho	
12	Participação em comissão julgadora ou organizadora de eventos científicos	Cópia do certificado de participação na comissão julgadora	0,2 ponto por participação	
13	Premiação ou distinção por atividade técnica científica concedida por Associações Científicas ou Empresas	Cópia do certificado	1,0 ponto por premiação	
14	Participação como membro titular em bancas de defesa de projetos de fim de curso e monografia na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,1 ponto por participação	
15	Participação como membro titular em bancas de defesa de dissertação de mestrado ou tese de doutorado na área do certame	Cópia da declaração da Instituição de Ensino Superior	0,3 ponto por participação	

Os trabalhos publicados em coautoria receberão a mesma pontuação dos trabalhos de autoria exclusiva do candidato.

Tabela 6: Títulos acadêmicos

Pontuação máxima da categoria: 10 pontos

DESCRIÇÃO	FORMA DE COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
Doutorado na área do certame	Cópia do diploma ou declaração de conclusão do curso, indicando que não há pendências e que o diploma encontra-se em fase de expedição	10 pontos	

5. **DISPOSIÇÕES FINAIS**

5.1. Em caso de conflito entre o Edital PROGEP nº 5/2025 e o disposto neste edital, devem prevalecer as disposições do primeiro.

5.2. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pró-Reitor de Gestão de Pessoas.

Sebastião Elias da Silveira

Documento assinado eletronicamente por **Sebastião Elias da Silveira**, **Pró-Reitor(a)**, em 10/01/2025, às 11:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6012535** e o código CRC **BAFA9892**.

Referência: Processo nº 23117.068826/2024-40 SEI nº 6012535