


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 85/2024

13 de agosto de 2024

Processo nº 23117.024359/2024-46

Editais complementares ao Edital PROGEP nº 79/2024
Concurso público para contratação de professor efetivo.

O Pró-Reitor de Gestão de Pessoas da Universidade Federal de Uberlândia, no uso da competência delegada pela Portaria de Pessoal UFU nº 3.864, de 26 de julho de 2024, publicada no Diário Oficial da União em 29 de julho de 2024, seção 2, pág. 40; 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 concurso público para contratação de professor efetivo, conforme Edital PROGEP nº 79/2024.

1. ESPECIFICAÇÃO DO CONCURSO PÚBLICO

- 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 | 1 (uma) | Graduação em Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos e Doutorado em Engenharia de Alimentos ou Ciências de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia Química | Dedicação exclusiva |

1.4. Disciplinas a serem ministradas: Análise de Alimentos; Atividades Curriculares de Extensão: Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos; Atividades Curriculares de Extensão: Leite; Leite: matérias-primas, bioquímica e processamento; Leite: Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade; Química de Alimentos; Tecnologia de Alimentos e quaisquer outras disciplinas determinadas pela Unidade, correlatas à área do concurso público.

1.5. Conteúdo programático:

1.5.1. Principais reações químicas em alimentos: mecanismos; produtos; controle; consequências tecnológicas;

- 1.5.2. Carboidratos: aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos;
- 1.5.3. Lipídios: aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos;
- 1.5.4. Higiene na indústria de alimentos;
- 1.5.5. Leite e derivados: matéria-prima, bioquímica e processamento;
- 1.5.6. Leite e derivados: microbiologia, higiene e controle de qualidade;
- 1.5.7. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos.
- 1.6. Referencial bibliográfico:
- 1.6.1. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, 2ª ed., 2010.
- 1.6.2. CRISTIANINI, M.; CRUZ, A. G.; PRUDÊNCIO, E. S.; ESMERINO, E. A.; RODRIGUES, S.; PIMENTEL, T. C. Tecnologias Emergentes no Processamento de Alimentos. Ed. Blucher, 2023.
- 1.6.3. 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.
- 1.6.4. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema. Ed. Artmed, 4ª ed., 2018.
- 1.6.5. ESKIN, N. A. M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. Ed. LTC, 3ª ed., 2015.
- 1.6.6. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Ed. Artmed, 4ª ed., 2018.
- 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. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 6ª ed., 2019.
- 1.6.9. KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. Ed. Atheneu, 2016.
- 1.6.10. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole, 2006.
- 1.6.11. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal (vol. 2), Ed. Artmed, 2004.
- 1.6.12. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos (vol. 1), Ed. Artmed, 2004.
- 1.6.13. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Ed. Varela, 7ª ed., 2014.
- 1.6.14. TOLEDO, R. T.; SINGH, R. K.; KONG, F. Fundamentals of Food Process Engineering. Ed. Springer, 4th ed., 2018.
- 1.6.15. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção de Qualidade do Leite. Ed. UFSM, 5ª ed., 2013.

2. MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

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

| Fase | Avaliação | Caráter | Peso |
|----------|--------------------|--------------------------------|------|
| 1ª Fase: | Prova escrita | Eliminatório e classificatório | 1 |
| 2ª Fase: | Prova didática | Eliminatório e classificatório | 2 |
| 3ª Fase: | Análise de títulos | Classificatório | 1 |

2.1.1. Para a segunda fase serão classificados os 15 primeiros colocados na prova escrita. Havendo candidatos classificados nas reservas de vagas para negros e pessoas com deficiência (PCD), serão destinadas 07(sete) vagas para a ampla concorrência, 05(cinco) para negros e 03(três) para pessoas com deficiência. Não havendo candidatos(as) PCD classificado(as) para ocupar as vagas reservadas, a distribuição das vagas será de 07(sete) para a ampla concorrência e 08(oito) para negros. Não havendo candidatos(as) classificado(as) para ocupar as vagas reservadas para negros e deficientes, estas serão revertidas para a ampla concorrência e preenchidas pelos(as) demais candidatos(as) aprovados(as), observada a ordem de classificação.

2.2. Cronograma previsto:

| Atividade | Data | Horário | Local |
|--|------------|----------------------|--|
| Prova Escrita | 20/10/2024 | 10h10min | Campus Santa Mônica, na Av. João Naves de Ávila, nº 2121. no Bairro Santa Mônica, na cidade de Uberlândia/MG - CEP 38408-100 Observação: o bloco e a sala para realização da prova serão informados na ficha do candidato a ser liberada 9 dias antes da prova. |
| Entrega dos títulos | 09/12/2024 | 07h00min às 12h00min | Exclusivamente em meio eletrônico pelo e-mail secdireq@feq.ufu.br |
| Sorteio público da ordem e do tema da prova didática | 09/12/2024 | 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |
| Entrega do plano de aula para a prova didática | 10/12/2024 | 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |
| Prova didática | 10/12/2024 | A partir de 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |

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

2.3.1. O candidato deverá comparecer nas datas e horários marcados para realização de cada prova do concurso público, 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 ESCRITA

3.1. A prova escrita consistirá em questões discursivas e dissertação sobre tema sorteado.

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

3.3. Critérios de correção da prova escrita:

| Nº | Critério | Descrição (O que se espera do candidato em cada critério) | Pontuação Máxima |
|----|--|---|------------------|
| 1 | Pertinência temática e abordagem teórico conceitual. | I. consistência do referencial teórico-conceitual utilizado para a elaboração do texto e compatibilidade com o tema apresentado (15 pontos); II. relevância, que verifica se os argumentos são relevantes para o conteúdo principal a ser tratado para o tema (15 pontos); III. organização: adequação entre o tema, o sequenciamento, a exposição realizada e a delimitação proposta pelo tema (15 pontos); IV. suficiência de informações para a interpretação e compreensão do texto produzido (15 pontos). | 60 pontos |

| | | | |
|--------------|---|---|-------------------|
| 2 | Habilidade na expressão escrita e domínio aos padrões da língua culta | I. a coesão sequencial, em que se verifica a adequação do emprego dos modos e dos tempos verbais e dos conectivos, responsáveis pelo estabelecimento das relações de sentido entre orações (5 pontos); II. o vocabulário predominante (adequação de termos e repetições) (5 pontos); III. a correção ortográfica e gramatical, sendo verificados "erros" de grafia, de pontuação, concordâncias nominal e verbal, regências nominal e verbal e sintaxe de colocação (5 pontos). | 15 pontos |
| 3 | Capacidade de organização e planejamento das respostas | I. estruturação das respostas, no que diz respeito à apresentação sequencial das partes relacionadas à introdução, ao desenvolvimento e à conclusão (5 pontos); II. capacidade de realizar a progressão do tema com o acréscimo de novas ideias (5 pontos); III. estruturação dos parágrafos e a distribuição das ideias nesses parágrafos, evitando a repetição de conceitos e ou afirmações (5 pontos) | 15 pontos |
| 4 | Adequação do tema para a graduação. | I. adequação do tema para o nível proposto, sendo avaliadas a complexidade, a abrangência e a qualidade dos conceitos utilizados para a formação do texto (10 pontos). | 10 pontos |
| TOTAL | | | 100 pontos |

4. PROVA DIDÁTICA

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

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

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

4.4. Recursos que NÃO poderão ser utilizados: celular.

4.5. O(A) candidato(a) deverá entregar de forma impressa uma cópia do plano de aula para cada membro da Comissão Julgadora no horário e data definido no cronograma.

4.6. Critérios de correção da prova didática:

| Nº | Critério | Descrição (O que se espera do candidato em cada critério) | Pontuação Máxima |
|----|---------------------------------------|--|------------------|
| 1 | Respeito aos padrões de 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 pontos |
| 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. I. 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 | 10 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 pontos |
| 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 pontos |
| 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 pontos |
| TOTAL | | | 100 pontos |

5. ANÁLISE DE TÍTULOS ACADÊMICOS E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. Os documentos deverão ser apresentados eletronicamente. 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.

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. 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.

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

5.3.6. Especificar no assunto do e-mail o seguinte: Comprovantes do Edital PROGEP nº xx/2024: 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 | 0,75 ponto por orientação | |
| 7 | 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 | |
| 8 | 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 | |
| 9 | 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 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: 20 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. | 4,0 pontos por ano | |
|---|---|---|--------------------|--|

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 <i>stricto-sensu</i> ou Curso de Graduação | Portaria ou declaração da IES | 0,75 ponto por semestre | |
| 2 | Coordenação de Curso de Pós-graduação <i>lato-sensu</i> | Portaria ou declaração da IES | 0,5 ponto por semestre | |
| 3 | Coordenação de laboratórios e/ou de núcleos de pesquisa e/ou de extensão em âmbito acadêmico | Portaria ou declaração da IES | 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 IES | 0,5 ponto por semestre | |
| 5 | Participação em bancas de concurso público | Declaração da IES | 0,5 ponto por banca | |
| 6 | Participação em bancas de Processos Seletivos de Docentes | Declaração da IES | 0,3 ponto por banca | |

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 | Declaração da IES | 0,75 ponto por projeto ou programa por semestre | |
| 2 | Membro de equipe de trabalho de projeto ou programa de extensão | Declaração da IES | 0,5 ponto por projeto ou programa por semestre | |
| 3 | Coordenação de Organização de evento de extensão | Declaração da IES | 0,25 ponto por evento | |
| 4 | Curso de extensão, ministrado com aprovação da instituição | Declaração da IES | 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: 30 pontos

| Item | Descrição | Forma de comprovação | Pontuação individual | Pontuação atribuída pelo candidato |
|------|--|--|--|------------------------------------|
| 1 | Artigo técnico científico publicado em periódico com conceito A1 ou A2 no sistema QUALIS/CAPES 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 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 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 | 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 ponto 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 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 | |

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

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 6.1. Em caso de conflito entre o Edital PROGEP nº 79/2024 e o disposto neste edital, devem prevalecer as disposições do primeiro.
- 6.2. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pró-Reitor de Gestão de Pessoas.

Renan Billa



Documento assinado eletronicamente por **Renan Billa, Pró-Reitor(a)**, em 14/08/2024, às 13:57, 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 **5608538** e o código CRC **88E56095**.

| | | | | |
|---|--|--|------------------------|--|
| 2 | Atuação como técnico de laboratório em indústria e/ou laboratório em ensino de Química | Declaração da chefia imediata e cópia do documento de registro trabalhista | 0,5 ponto por ano | |
| 3 | Coordenador de espaços de divulgação científica | Declaração da chefia imediata e cópia do documento de registro trabalhista | 1 pontos por semestre | |
| 4 | Monitor de espaço de divulgação científica | Declaração da chefia imediata e cópia do documento de registro trabalhista | 0,5 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 | Cópia da declaração da IES assinada pelo Diretor da IES | 2 pontos/ano | |
| 2 | Coordenação de programa pós-graduação | Cópia da declaração da IES assinada pelo Diretor da IES | 2 pontos/ano | |
| 3 | Coordenação de Núcleos de Ensino, Extensão ou Pesquisa | Cópia da declaração da IES assinada pelo Diretor da IES | 2 pontos/ano | |

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 de extensão | Cópia de declaração da instituição responsável | 5 pontos por projeto | |
| 2 | Membro de projeto de extensão | Cópia de declaração da instituição responsável | 4 pontos por projeto | |
| 3 | Supervisor do Programa de Bolsa de Iniciação à Docência - PIBID | Cópia de declaração da instituição responsável | 3 pontos por projeto | |
| 4 | Preceptor do Programa Residência Pedagógica | Cópia de declaração da instituição responsável | 3 pontos por projeto | |

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: 30 pontos

| Item | Descrição | Forma de comprovação | Pontuação | Pontuação atribuída pelo candidato |
|------|---|--|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Publicação de artigo técnico-científico em periódico especializado e definido com Qualis na CAPES | Cópia da folha de rosto do meio de divulgação e da primeira página do artigo | 3 pontos por artigo | |
| 2 | Publicação de trabalho completo em anais de reunião científica internacional | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 2 pontos por artigo | |
| 3 | Publicação de trabalho completo em anais de reunião científica nacional | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 1 ponto por artigo | |
| 4 | Publicação de resumo ou resumo expandido em anais de reunião científica internacional | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 1 ponto por artigo | |
| 5 | Publicação de resumo ou resumo expandido em anais de reunião científica nacional | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 1 ponto por artigo | |
| 6 | Publicação de resumo ou resumo expandido em anais de reunião científica regional | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,5 ponto por artigo | |
| 7 | Publicação de livro | Cópia da capa, da ficha catalográfica e do sumário do livro | 2 pontos por livro | |
| 8 | Capítulos de livros publicados | Cópia da capa, da ficha catalográfica e do sumário do livro | 1 ponto por capítulo | |
| 9 | Tradução de livro | Cópia da capa, da ficha catalográfica e do sumário do livro | 2 pontos por livro | |
| 10 | Edição, organização e/ou coordenação de livros ou coleção | Cópia da capa, da ficha catalográfica e do sumário do livro | 2 pontos por livro ou coleção | |
| 11 | Parecer Ad hoc | Cópia da declaração do Coordenador da revista ou evento que solicitou o parecer Ad hoc | 0,2 ponto por parecer | |
| 12 | Participação em comissão julgadora de eventos científicos e técnicos | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,2 ponto por participação | |
| 13 | Participação em comissão organizadora de eventos científicos e técnicos | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,5 ponto por participação | |
| 14 | Participação em conselho editorial | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,2 ponto por participação | |
| 15 | Palestras, conferências e/ou minicursos proferidos em congressos, seminários, simpósios ou outros eventos científicos | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,3 ponto por participação | |
| 16 | Palestras, conferências e/ou minicursos proferidos em eventos isolados | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,2 ponto por participação | |
| 17 | Participação em eventos científicos e acadêmicos da área do certame | Cópia de Certificado assinado pelo Presidente ou Coordenador do evento | 0,05 ponto por participação | |

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

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1.Em caso de conflito entre o Edital PROGEP nº 79/2024 e o disposto neste edital, devem prevalecer as disposições do primeiro.

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

RENAN BILLA

EDITAL PROGEP Nº 85/2024 DE CONCURSO PÚBLICO EDITAL COMPLEMENTAR AO EDITAL PROGEP Nº 79/2024

O Pró-Reitor de Gestão de Pessoas da Universidade Federal de Uberlândia, no uso da competência delegada pela Portaria de Pessoal UFU nº 3.864, de 26 de julho de 2024, publicada no Diário Oficial da União em 29 de julho de 2024, seção 2, pág. 40; 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 concurso público para contratação de professor efetivo, conforme Edital PROGEP nº 79/2024.

1. ESPECIFICAÇÃO DO CONCURSO PÚBLICO

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 | 1 (uma) | Graduação em Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos e Doutorado em Engenharia de Alimentos ou Ciências de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia Química | Dedicação exclusiva |

1.4.Disciplinas a serem ministradas: Análise de Alimentos; Atividades Curriculares de Extensão: Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos; Atividades Curriculares de Extensão: Leite; Leite: matérias-primas, bioquímica e processamento; Leite: Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade; Química de Alimentos; Tecnologia de Alimentos e quaisquer outras disciplinas determinadas pela Unidade, correlatas à área do concurso público.

1.5.Conteúdo programático:

1.5.1.Principais reações químicas em alimentos: mecanismos; produtos; controle; consequências tecnológicas;

1.5.2.Carboidratos: aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos;

1.5.3.Lipídios: aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos;

1.5.4.Higiene na indústria de alimentos;

1.5.5.Leite e derivados: matéria-prima, bioquímica e processamento;

1.5.6.Leite e derivados: microbiologia, higiene e controle de qualidade;

1.5.7.Tecnologias emergentes no processamento de alimentos.

1.6.Referencial bibliográfico:

1.6.1.CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, 2ª ed., 2010.

1.6.2.CRISTIANINI, M.; CRUZ, A. G.; PRUDÊNCIO, E. S.; ESMERINO, E. A.; RODRIGUES, S.; PIMENTEL, T. C. Tecnologias Emergentes no Processamento de Alimentos. Ed. Blucher, 2023.

1.6.3.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.

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

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

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



- 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.GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 6ª ed., 2019.
 1.6.9.KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. Ed. Atheneu, 2016.
 1.6.10.OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole, 2006.
 1.6.11.ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal (vol. 2), Ed. Artmed, 2004.
 1.6.12.ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos (vol. 1), Ed. Artmed, 2004.
 1.6.13.SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Ed. Varela, 7ª ed., 2014.
 1.6.14. TOLEDO, R. T.; SINGH, R. K.; KONG, F. Fundamentals of Food Process Engineering. Ed. Springer, 4th ed., 2018.
 1.6.15.TRONCO, V. M. Manual para Inspeção de Qualidade do Leite. Ed. UFSM, 5ª ed., 2013.

2. MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

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

| Fase | Avaliação | Caráter | Peso |
|----------|--------------------|--------------------------------|------|
| 1ª Fase: | Prova escrita | Eliminatório e classificatório | 1 |
| 2ª Fase: | Prova didática | Eliminatório e classificatório | 2 |
| 3ª Fase: | Análise de títulos | Classificatório | 1 |

2.1.1.Para a segunda fase serão classificados os 15 primeiros colocados na prova escrita. Havendo candidatos classificados nas reservas de vagas para negros e pessoas com deficiência (PCD), serão destinadas 07(sete) vagas para a ampla concorrência, 05(cinco) para negros e 03(três) para pessoas com deficiência. Não havendo candidatos(as) PCD classificado(as) para ocupar as vagas reservadas, a distribuição das vagas será de 07(sete) para a ampla concorrência e 08(oito) para negros. Não havendo candidatos(as) classificado(as) para ocupar as vagas reservadas para negros e deficientes, estas serão revertidas para a ampla concorrência e preenchidas pelos(as) demais candidatos(as) aprovados(as), observada a ordem de classificação.

2.2.Cronograma previsto:

| Atividade | Data | Horário | Local |
|--|------------|----------------------|--|
| Prova Escrita | 20/10/2024 | 10h10min | Campus Santa Mônica, na Av. João Naves de Ávila, nº 2121, no Bairro Santa Mônica, na cidade de Uberlândia/MG - CEP 38408-100 Observação: o bloco e a sala para realização da prova serão informados na ficha do candidato a ser liberada 9 dias antes da prova. |
| Entrega dos títulos | 09/12/2024 | 07h00min às 12h00min | Exclusivamente em meio eletrônico pelo e-mail secdireq@feq.ufu.br |
| Sorteio público da ordem e do tema da prova didática | 09/12/2024 | 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |
| Entrega do plano de aula para a prova didática | 10/12/2024 | 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |
| Prova didática | 10/12/2024 | A partir de 08h30min | Auditório Giulio Massarani, sala 1K 228, Bloco 1K, 2º Piso, Campus Santa Mônica, Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bairro Santa Mônica, Uberlândia, MG. |

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

2.3.1.O candidato deverá comparecer nas datas e horários marcados para realização de cada prova do concurso público, 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 ESCRITA

3.1.A prova escrita consistirá em questões discursivas e dissertação sobre tema sorteado.

3.2.A prova deverá ser feita na língua portuguesa.

3.3.Critérios de correção da prova escrita:

| Nº | Critério | Descrição (O que se espera do candidato em cada critério) | Pontuação Máxima |
|-------|---|---|------------------|
| 1 | Pertinência temática e abordagem teórico conceitual. | I. consistência do referencial teórico-conceitual utilizado para a elaboração do texto e compatibilidade com o tema apresentado (15 pontos); II. relevância, que verifica se os argumentos são relevantes para o conteúdo principal a ser tratado para o tema (15 pontos); III. organização: adequação entre o tema, o sequenciamento, a exposição realizada e a delimitação proposta pelo tema (15 pontos); IV. suficiência de informações para a interpretação e compreensão do texto produzido (15 pontos). | 60 pontos |
| 2 | Habilidade na expressão escrita e domínio aos padrões da língua culta | I. a coesão sequencial, em que se verifica a adequação do emprego dos modos e dos tempos verbais e dos conectivos, responsáveis pelo estabelecimento das relações de sentido entre orações (5 pontos); II. o vocabulário predominante (adequação de termos e repetições) (5 pontos); III. a correção ortográfica e gramatical, sendo verificados "erros" de grafia, de pontuação, concordâncias nominal e verbal, regências nominal e verbal e sintaxe de colocação (5 pontos). | 15 pontos |
| 3 | Capacidade de organização e planejamento das respostas | I. estruturação das respostas, no que diz respeito à apresentação sequencial das partes relacionadas à introdução, ao desenvolvimento e à conclusão (5 pontos); II. capacidade de realizar a progressão do tema com o acréscimo de novas ideias (5 pontos); III. estruturação dos parágrafos e a distribuição das ideias nesses parágrafos, evitando a repetição de conceitos e ou afirmações (5 pontos) | 15 pontos |
| 4 | Adequação do tema para a graduação. | I. adequação do tema para o nível proposto, sendo avaliadas a complexidade, a abrangência e a qualidade dos conceitos utilizados para a formação do texto (10 pontos). | 10 pontos |
| TOTAL | | | 100 pontos |

4. PROVA DIDÁTICA

4.1.A prova será realizada no formato presencial.

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

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

4.4.Recursos que NÃO poderão ser utilizados: celular.

4.5.O(A) candidato(a) deverá entregar de forma impressa uma cópia do plano de aula para cada membro da Comissão Julgadora no horário e data definido no cronograma.

4.6.Critérios de correção da prova didática:

| Nº | Critério | Descrição (O que se espera do candidato em cada critério) | Pontuação Máxima |
|-------|--|--|------------------|
| 1 | Respeito aos padrões de 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 pontos |
| 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; I. 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 | 10 pontos |
| 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 pontos |
| 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 pontos |
| 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 pontos |
| TOTAL | | | 100 pontos |

5. ANÁLISE DE TÍTULOS ACADÊMICOS E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

5.1.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.

5.2.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.

5.3.Os documentos deverão ser apresentados eletronicamente. 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.

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

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

5.3.3.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.

5.3.4.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.

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

5.3.6.Especificar no assunto do e-mail o seguinte: Comprovantes do Edital PROGEP nº xx/2024: 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 | 0,75 ponto por orientação | |
| 7 | 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 | |
| 8 | 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 | |
| 9 | 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 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: 20 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. | 4,0 pontos por ano | |

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 IES | 0,75 ponto por semestre | |
| 2 | Coordenação de Curso de Pós-graduação lato-sensu | Portaria ou declaração da IES | 0,5 ponto por semestre | |
| 3 | Coordenação de laboratórios e/ou de núcleos de pesquisa e/ou de extensão em âmbito acadêmico | Portaria ou declaração da IES | 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 IES | 0,5 ponto por semestre | |
| 5 | Participação em bancas de concurso público | Declaração da IES | 0,5 ponto por banca | |
| 6 | Participação em bancas de Processos Seletivos de Docentes | Declaração da IES | 0,3 ponto por banca | |

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 | Declaração da IES | 0,75 ponto por projeto ou programa por semestre | |
| 2 | Membro de equipe de trabalho de projeto ou programa de extensão | Declaração da IES | 0,5 ponto por projeto ou programa por semestre | |
| 3 | Coordenação de Organização de evento de extensão | Declaração da IES | 0,25 ponto por evento | |
| 4 | Curso de extensão, ministrado com aprovação da instituição | Declaração da IES | 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: 30 pontos

| Item | Descrição | Forma de comprovação | Pontuação individual | Pontuação atribuída pelo candidato |
|------|--|--|--|------------------------------------|
| 1 | Artigo técnico científico publicado em periódico com conceito A1 ou A2 no sistema QUALIS/CAPEs 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 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 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 | 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 ponto 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 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 | |

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

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1.Em caso de conflito entre o Edital PROGEP nº 79/2024 e o disposto neste edital, devem prevalecer as disposições do primeiro.

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

RENAN BILLA

