



NORMAS COMPLEMENTARES AO EDITAL No. 265/2018

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

ÁREA(S): FUNDAMENTOS DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS E DE ENGENHARIA QUÍMICA

A presente norma complementar deve estar de acordo com o previsto no Edital Específico nº 265/2018 e Edital de Condições Gerais nº 002/2017 da Universidade Federal de Uberlândia, **de leitura obrigatória.**

Em caso de conflito entre estas normas complementares e o disposto no Edital Específico nº 265/2018 e Edital de Condições Gerais nº 002/2017 da Universidade Federal de Uberlândia devem prevalecer as disposições dos referidos editais.

Estas normas complementares incorporar-se-ão ao edital específico nº 265/2018, 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. Análise de Títulos

1.2.1. 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. Balanço de massa em processos químicos;
2. Balanço de energia em processos químicos;
3. Processos térmicos de conservação de alimentos;
4. Processos não térmicos de conservação de alimentos;

3. REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO SUGERIDO

BRASIL, N. I. **Introdução à Engenharia Química.** 3 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. 428 p.

FELDER, R.M.; ROUSSEAU, R.W. **Princípios elementares dos processos químicos.** 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 604 p.



FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. 2 ed. São Paulo: Artmed. 2006. 602p.

FENNEMA, O.R.; DAMODARAM, S.; PARKIN, K.L. **Química de alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010. 900 p.

HIMMELBLAU, D.M.; RIGGS, J. B. **Engenharia Química: Princípios e Cálculos**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 672 p.

IBARZ, A.; BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. **Unit Operations in Food Engineering**. Boca Raton: CRC Press., 2002. 920 p.

SUN, DA-WEN. **Emerging Technologies for Food Processing**, Academic Press, 2nd Edition, 2014.668 p.

TADINI, C.C.; TELES, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; PESSOA FILHO, P. A. **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos**. Rio de Janeiro: LTC, 2016. 584 p.

ZHANG, H. Q.; BARBOSA-CÁNOVAS, G. V.; BALASUBRAMANIAM, V.M.; PATRICK DUNNE, C.; FARKAS, D. F.; YUAN, J. T.C. **Nonthermal Processing Technologies for Food**. Blackwell Publishing Ltd., 2011.

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, 23 de dezembro de 2018.