



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**

Diretoria da Faculdade de Engenharia Química

Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1K - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902  
Telefone: (34) 3239-4285 - secdireq@feq.ufu.br; direq@feq.ufu.br - www.feq.ufu.br



PORTARIA DIRFEQUI Nº 3, DE 26 DE JANEIRO DE 2021

**Estabelece Normas Complementares ao Edital PROGEP Nº 39/2020.**

**O DIRETOR DA FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**, tendo em vista o que estabelecem o Decreto nº 9.739 de 28 de março de 2019 e a Resolução nº 03/2015 do Conselho Diretor, e considerando o constante dos autos do Processo Nº 23117.005760/2020-53,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar as Normas Complementares ao Edital Nº 39/2020 do Processo Seletivo Simplificado para contratação de professor substituto da Faculdade de Engenharia Química, conforme ANEXO I desta Portaria.

**Art. 2º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI  
Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 26/01/2021, às 09:09, 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](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2523794** e o código CRC **D3EC3889**.

**ANEXO I**

**NORMAS COMPLEMENTARES AO EDITAL PROGEP Nº 39/2020**  
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA  
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO  
**ÁREA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**DOS EDITAIS**

**Art. 1º** As presentes normas complementares trazem informações adicionais ao previsto no Edital de Condições Gerais Nº 20/2019 e Edital Específico Nº 39/2020 da PROGEP, ambos de leitura obrigatória.

**Art. 2º** Em caso de conflito entre estas normas e o previsto nos editais mencionados, prevalecem os dispositivos dos editais.

**DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAIS DAS PROVAS**

**Art 3º** A prova escrita acontecerá na data, local e horário definidos no Edital Nº 39/2020.

**Art 4º** A prova escrita será dissertativa e versará sobre 1 (um) tema a ser sorteado dentro da lista apresentada no Conteúdo Programático.

**Art 5º** 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.portalselecao.ufu.br](http://www.portalselecao.ufu.br).

**DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**Art. 6º** O processo seletivo simplificado para contratação de professor substituto da Faculdade de Engenharia Química contemplará o seguinte programa:

- I - Conservação de alimentos pelo uso do calor;
- II - Principais causas de alteração de alimentos;
- III - Processamento de vegetais: com ênfase em grãos;
- IV - Limpeza e sanitização na indústria de alimentos;
- V - Água em alimentos.

**DO REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO SUGERIDO**

**Art. 7º** O referencial bibliográfico sugerido para as provas do Edital Nº 39/2020 será contemplado pelas referências a seguir:

I - DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.;

II - ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de alimentos. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p.4.;

III - FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006;

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

V - GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.;

VI - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015;

VII - KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos – teoria e prática. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2008. 242 p.;

VIII - LAJOLO, F.M.; MERCADANTE, A.Z. Química e bioquímica dos alimentos. 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2017. 432 p.;

IX - OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri-SP: Manole, 2006. 612 p.;

X - ORDOÑEZ PEREDA, J. A. O. Tecnologia dos alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 1v.;

XI - SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008;

XII - 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.

## DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

**Art. 8º** Caso haja empate na nota final, serão aplicados, sucessivamente, os seguintes critérios para promover o desempate:

I - Candidato enquadrado como idoso, nos termos dos Art. 1º e parágrafo único do Art. 27, ambos da [Lei nº 10.741/2003](#) (Estatuto do Idoso);

II - Candidato com maior nota na prova de títulos;

III - Candidato com maior nota na prova escrita;

IV - Candidato com maior idade, ainda que não se enquadre na hipótese prevista no inciso I supracitado.