

3.3.1. A arguição será feita pela Comissão Julgadora, cabendo a cada examinador 30 minutos e igual prazo ao candidato para responder. A critério do candidato, poderá haver diálogo e neste caso, os tempos serão somados.

IV - DO JULGAMENTO DAS PROVAS

4. Cada examinador atribuirá notas de 0 (zero) a 10 (dez) a cada uma das provas.

4.1. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas por ele atribuídas às provas.

4.2. Os candidatos que alcançarem, de 3 (três) ou mais examinadores, a média mínima 7,0 (sete), serão julgados habilitados à Livre-Docência.

4.3. A Comissão Julgadora, terminadas as provas, emitirá um parecer circunstanciado, único e conclusivo, sobre o resultado do concurso que será submetido à aprovação da Congregação da Unidade.

4.4. O resultado final do concurso para Livre-Docente, devidamente aprovado pela Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão, com posterior publicação no D.O.E.

V - DO RECURSO

5. 5. Do julgamento do concurso caberá recurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário.

VI – DA LEGISLAÇÃO

6. O presente concurso obedecerá as disposições contidas na Deliberação CONSU-A-005/2003, de 25/03/2003 e Deliberação CONSU-A-010/2016, que estabelece o perfil de Professor Associado I (MS-5.1) da Faculdade de Engenharia de Alimentos. PROGRAMA TA-622 - Processos Tecnológicos II

Conservação de alimentos pela redução da atividade de água. Caracterização dos principais produtos. Determinação da atividade de água e suas limitações.

Caracterização dos alimentos conservados pelo uso de açúcar: geleias de frutas, doces em massa, frutas açucaradas e balas. Tecnologia de desidratação de frutas e hortaliças. Principais operações. Equipamentos e aplicações.

Congelamento de frutas e hortaliças. Processos e equipamentos.

Produção de produtos de panificação. Ingredientes básicos, aditivos e coadjuvantes. Tecnologia de produção de pães, bolos e biscoitos.

Tecnologia de produção de massas alimentícias.

Bibliografia

Referências básicas

1. - DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Eds.). Fennema's Food Chemistry. 4.ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2008. Capítulo 2, p.17-82.

2. - FELLOWS, P.J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 3.ed. Oxford: CRC: Woodhead, 2009. 913p.

3. - RAHMAN, M. S. (Ed.). Handbook of Food Preservation. 2ed. Boca Raton: CRC Press 2007. 1068p.

Referências complementares

1. - BARBOSA-CASANOVAS, G.V.; VEJA-MERCADO, H. Dehydration of Foods. New York: Chapman & Hall, 1996.

2. - MUUYMDAR, A.S. Handbook of Industrial Drying. 2.ed. New York: Marcel Dekker, Inc. 1995.

3. - JACKIX, M.N.H. Doces, Geléias e Frutas em Calda. Campinas: Editora Unicamp, 1988.

4. - BARRETT, D.M.; SOMOGYI, L.P.; RAMASWAMY, H.S. (Eds.). Processing Fruits: Science and Technology. 2.ed. Boca Raton: CRC Press. 2005. 841p.

5. - HUI, Y.H.; EVRANUZ, E.Ö. Handbook of Vegetable Preservation and Processing. Boca Raton: CRC Press. 2015.

6. - JACKSON, E.B. Sugar Confectionery Manufacture. 2.ed. London: Blackie Academic, 1995. 400p.

7. - EL-DASH, A.A.; CAMARGO, C.; MANCILLA, N. Fundamentos da Tecnologia de Panificação. Série Agroindustrial, n.6, 1982.

8. - SLUIMER, P. Principles of Breadmaking: Functionality of Raw Materials and Processing Steps. St. Paul: AACC, Inc. 2005. 212p.

9. - BENNION, E.B., BAMFORD, G.S.P. The Technology of Cake-making. 6.ed. New York: Chapman & Hall, 1997. 421p.

10. - CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Tecnologia de Massas Alimentícias. Série Extrusão Agroindustrial, n.8, 1982.

11. - MANLEY, D. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. 3.ed. Cambridge: CRC: Woodhead, 2000. 499p.

PROGRAMA TP-184 Tecnologia Avançada de Panificação

- Função dos ingredientes e aditivos usados na panificação.

- Processos convencionais e modernos de fabricação de pães, biscoitos e bolos.

- métodos massa direta e esponja e massa.
- métodos mecânico contínuo e Chorleywood.
- produção de biscoitos laminados, moldados e wafers.
- Funcionamento de equipamentos modernos de panificação.

- Desenvolvimento de novos produtos na área de panificação: pães funcionais, redução de gordura, açúcar e sódio, utilização de enzimas, etc.

- Uso de frio na panificação: massa congelada e pães pré-assados e congelados.

Bibliografia

EL-DASH, A.A.; CAMARGO, C.; MANCILLA, N. Fundamentos de Tecnologia de Panificação. Série Agroindustrial, n.6, 1982.

SLUIMER, P. Principles of Breadmaking: Functionality of Raw Materials and Processing Steps. St. Paul: AACC, Inc. 2005. 212p.

STAUFFER, C.E. Functional Additives for Bakery Foods. New York: Van Nostrand Reinhold, 1990.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
EDITAL

A Universidade Estadual de Campinas toma pública a abertura de inscrições para o concurso de provas e títulos para obtenção do Título de Livre Docente na área de Microbiologia de Alimentos, nas disciplinas TA-607 – Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos, TA-912 – Termobacteriologia Aplicada a Alimentos, TP-366 – Aspectos Quantitativos da Segurança e Qualidade Microbiológica dos Alimentos, do Departamento Ciência de Alimentos, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas.

INSTRUÇÕES

I – DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições serão recebidas, pelo prazo de 30 dias a contar do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado - DOE -, de segunda à sexta-feira, das 09 às 17 horas, na Secretaria de Recursos Humanos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Campinas, na Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Barão Geraldo, Campinas, SP.

1.1. Poderão se inscrever ao concurso graduados em Curso Superior, portadores do título de Doutor, conferido pelo menos três (3) anos antes da data da inscrição, nos termos do § 1º do Artigo 172 do Regimento Geral da UNICAMP e CONSU-A-019/2017, de 26/09/2017

1.2. Para inscrição, o candidato deverá apresentar requerimento dirigido ao Diretor da Unidade, indicando: nome, idade, filiação, naturalidade, estado civil, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a. Diploma de Curso Superior, que inclua a matéria da disciplina ou conjunto de disciplinas em Concurso ou afim;

b. Título de Doutor;

c. Cédula de Identidade;

d. Oito (08) exemplares de Tese ou do Conjunto da Produção Científica, Artística ou Humanística do candidato após seu doutoramento e por ele apresentado de forma a evidenciar a sua contribuição nos campos da ciência, das artes ou humanidades; e Um (01) exemplar de cada trabalho ou documento relacionado no Memorial.

f. Oito (08) exemplares do Memorial, impresso, contendo tudo o que se relacione com a formação científica, artística, didática e profissional do candidato, principalmente as atividades relacionadas com a disciplina ou conjunto de disciplinas em Concurso, a saber:

f.1. Indicação pormenorizada de sua educação secundária, precisando épocas, locais e instituições em que estudou, se possível menção de notas, prêmios ou outras distinções obtidas;

f.2. Descrição minuciosa de seus estudos superiores, com indicação das épocas e locais em que foram realizados, e relação de notas obtidas;

f.3. Indicação dos locais em que exerceu sua profissão, em seqüência cronológica, desde a conclusão dos estudos superiores até a data da inscrição ao concurso;

f.4. Indicação pormenorizada de sua formação científica ou artística;

f.5. Relatório de toda sua atividade científica, artística, técnica, cultural e didática, relacionada com a área em concurso, principalmente a desenvolvida na criação, organização, orientação e desenvolvimento de núcleos de ensino e pesquisa;

f.6. Relação dos trabalhos publicados com os respectivos resumos;

f.7. Relação nominal dos títulos universitários relacionados com a disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, bem como outros diplomas ou outras dignidades universitárias e acadêmicas.

1.3. Todas as informações serão, obrigatoriamente, documentadas por certidões ou por outros documentos, a juízo da Congregação da Unidade.

1.4. O Memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento do prazo para inscrições.

1.5. Os candidatos serão notificados por Edital, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a respeito da composição da Comissão Julgadora e da fixação do calendário de provas, que será publicado no DOE após a aprovação das inscrições pela Congregação da Unidade.

1.6. Indeferido o pedido de inscrição, caberá pedido de reconsideração à Congregação da Unidade, até 48 horas após a publicação do indeferimento.

1.7. Mantendo-se o indeferimento pela Congregação da Unidade, caberá recurso à Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão do Conselho Universitário, até 48 horas após a publicação do indeferimento do pedido de reconsideração.

II - DA COMISSÃO JULGADORA DO CONCURSO

2. A Comissão Julgadora do concurso será constituída de 5 (cinco) membros aprovados pela Congregação da Unidade, entre especialistas de renome na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, 2 (dois) dos quais pertencerão ao corpo docente da Universidade, escolhidos entre professores de nível MS-6 ou MS-5, em exercício na Universidade, e os 3 (três) restantes escolhidos entre professores dessas categorias ou de categorias equivalentes pertencentes a estabelecimentos de ensino superior oficial ou profissionais de reconhecida competência na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, pertencentes a instituições técnicas, científicas ou culturais do País ou do exterior.

III - DAS PROVAS

3. O presente concurso constará das seguintes provas:

I. Prova de Títulos; (peso 2)

II. Prova Didática; (peso 1)

III. Prova de Defesa de Tese ou avaliação do conjunto da produção científica, artística ou humanística do candidato após o seu doutoramento e por ele apresentado de forma a evidenciar a sua contribuição nos campos da ciência, das artes ou humanidades; (peso 1).

3.1. A Prova de Títulos consistirá na avaliação pela Comissão Julgadora, com base no memorial apresentado, dos títulos do candidato, emitindo parecer circunstanciado em que se realce sua criatividade na ciência, nas artes ou humanidades e suas qualidades como professor e orientador de trabalhos.

3.1.1. No julgamento de títulos será considerado cada um dos itens abaixo, por ordem decrescente de valor:

a. Atividades didáticas de orientação, de ensino e pesquisa;

b. Atividades científicas, artísticas, culturais e técnicas relacionadas com a matéria em concurso;

c. Títulos universitários; e

d. Diplomas de outras dignidades universitárias e acadêmicas.

3.2. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

3.2.1. A matéria para a prova didática será sorteada na presença de, no mínimo, 3 membros da Comissão Julgadora, com 24 horas de antecedência, de uma lista de 10 pontos organizada pela referida Comissão.

3.2.2. A prova didática terá a duração de 50 a 60 minutos e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, dispositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

3.3. A tese a ser defendida pelo candidato deverá basear-se em trabalho de pesquisa original. No caso de o candidato optar pela apresentação do conjunto de sua produção científica, artística ou humanística, realizada após o doutoramento, este conjunto de trabalhos será organizado de modo a demonstrar a capacidade crítica do candidato, bem como a originalidade de suas pesquisas.

3.3.1. A arguição será feita pela Comissão Julgadora, cabendo a cada examinador 30 minutos e igual prazo ao candidato para responder. A critério do candidato, poderá haver diálogo e neste caso, os tempos serão somados.

IV - DO JULGAMENTO DAS PROVAS

4. Cada examinador atribuirá notas de 0 (zero) a 10 (dez) a cada uma das provas.

4.1. A nota final de cada examinador será a média ponderada das notas por ele atribuídas às provas.

4.2. Os candidatos que alcançarem, de 3 (três) ou mais examinadores, a média mínima 7,0 (sete), serão julgados habilitados à Livre-Docência.

4.3. A Comissão Julgadora, terminadas as provas, emitirá um parecer circunstanciado, único e conclusivo, sobre o resultado do concurso que será submetido à aprovação da Congregação da Unidade.

4.4. O resultado final do concurso para Livre-Docente, devidamente aprovado pela Congregação da FEA, será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão, com posterior publicação no D.O.E

V - DO RECURSO

5. 5. Do julgamento do concurso caberá recurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário.

VI – DA LEGISLAÇÃO

6. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-005/2003, de 25/03/2003 e Deliberação CONSU-A-010/2016 que estabelece o perfil de Professor Associado I (MS-5.1) da Faculdade de Engenharia de Alimentos. Anexo I - Programas Das Disciplinas

Disciplina -TA607 - Microbiologia Preditiva Aplicada a Alimentos

Ementa

Aplicações da microbiologia preditiva. Tipos de Modelos Preditivos. Coleta de dados em microbiologia preditiva. Validação de modelos preditivos. Testes desafio. Aplicações da modelagem preditiva na segurança e estabilidade microbiológica dos alimentos.

Teórico

1. - Introdução à microbiologia preditiva: conceitos e aplicações.

2. - Classificação dos modelos preditivos: modelos primários, secundários e terciários. Softwares e base de dados em microbiologia preditiva

3. - Coleta de dados em microbiologia preditiva.

4. - Primária avaliação.

5. - Validação e verificação de modelos preditivos. Testes desafio.

6. - Aplicações de microbiologia preditiva em segurança e estabilidade dos alimentos.

7. - Segunda Avaliação.

Prático

1. - Planejamento de experimentos para modelagem preditiva (P e L).

2. - Obtenção de dados para modelagem preditiva (P e L).

3. - Modelagem primária e secundária da multiplicação microbiana em alimentos (P e L).

4. - Modelagem primária e secundária da inativação microbiana em alimentos (P e L).

5. - Verificação e validação de modelos preditivos (P e L).

6. - Uso de bases de dados e modelos terciários para predição de qualidade e segurança microbiológica dos alimentos (P e L).

7. - Testes desafio (P e L).

TA912 - Termobacteriologia Aplicada a Alimentos

Ementa

Métodos térmicos de inativação microbiana e conservação dos alimentos. Micro-organismos de importância em alimentos termoprocessados: fontes, caracterização e ecologia. Métodos para determinação da resistência térmica de micro-organismos. Enumeração e recuperação de micro-organismos pós-processamento térmico. Estabelecimento de processos térmicos. Modelagem preditiva da inativação térmica. Avaliação da penetração de calor em alimentos processados. Validação de processos térmicos. Uso bioindicadores de esterilização.

Programa

Teórico

1 – Micro-organismos de importância em alimentos termoprocessados: fontes, caracterização e ecologia.

2 – Métodos para determinação da resistência térmica de micro-organismos. Enumeração e recuperação de micro-organismos pós-processamento

térmico.

3 – Métodos térmicos de inativação microbiana e conservação dos alimentos.

4 – Estabelecimento de processos térmicos estáticos e contínuos.

5 – Primeira Prova.

6 – Modelos preditivos de inativação térmica. Modelos de cinética log-linear e não linear; verificação e validação dos modelos preditivos na

inativação térmica.

7 – Avaliação da penetração de calor em alimentos processados.

8 – Validação de processos térmicos. Uso de bioindicadores de esterilização.

Prático

1 - Avaliação de esterilidade comercial de alimentos de baixa e alta acidez / Quantificação de micro-organismos esporulados (bactérias e fungos termo resistentes).

2 – Determinação de cinética de inativação térmica pelo método TDT, tubos capilares e frasco de três bocas.

3 – Uso de modelos preditivos e softwares para determinação da cinética da inativação térmica log-linear e não log-linear.

4 – Cálculo de processos térmicos estáticos e contínuos.

5 – Sistemas de modificação e coletas de dados de processos térmicos.

6 – Uso de dados de parâmetros de penetração de calor em autoclave e determinação da letalidade do processo térmico. TP366 - Aspectos Quantitativos da Segurança e Qualidade Microbiológica dos Alimentos

Ementa

Parte 1: Microbiologia Preditiva: Introdução à microbiologia preditiva: conceitos e aplicações. Planejamento de experimentos e obtenção de dados. Classificação dos modelos preditivos. Modelos primários, secundários e terciários. Modelos preditivos para multiplicação, sobrevivência, inativação, contaminação cruzada, co-cultura, interesse, células únicas. Desenvolvimento dos modelos preditivos. Softwares e base de dados em microbiologia preditiva. Validação e verificação de modelos preditivos. Aplicações da microbiologia preditiva em segurança e estabilidade dos alimentos. Microbiologia preditiva e biologia de sistemas. Tendências em microbiologia preditiva de alimentos.

Parte 2: Análise de Riscos: Contexto contemporâneo da segurança dos alimentos. Introdução à análise de riscos: conceitos gerais, componentes e principais aplicações. Avaliação de riscos: conceitos básicos, componentes e classificação. Construção e simulação de modelos de avaliação de riscos. Softwares para avaliação de riscos. O papel da incerteza, variabilidade e opinião de especialistas nos resultados dos modelos de avaliação de riscos. Modelagem de dose-resposta. Uso de métricas (ALOP, FSO, POs, MCs e PCs) para traduzir os resultados da avaliação de riscos para o sistema produtivo. A gestão e comunicação de riscos.

Teórico

1 - - Introdução à microbiologia preditiva: conceitos e aplicações. Planejamento de experimentos e obtenção de dados.

2 - - Classificação dos modelos preditivos. modelos primários, secundários e terciários. Modelos estocásticos e determinísticos. Modelos preditivos para multiplicação, sobrevivência, inativação.

3 - - Modelos preditivos para contaminação cruzada, co-cultura, inter-espécies, células únicas. Desenvolvimento dos modelos preditivos. Softwares e base de dados em microbiologia preditiva. Validação e verificação de modelos preditivos.

4 - - Aplicações da microbiologia preditiva em segurança e estabilidade dos alimentos. Microbiologia preditiva e biologia de sistemas. Tendências em microbiologia preditiva de alimentos.

5 - - Avaliação.

6 - - Contexto contemporâneo da segurança dos alimentos. Introdução à análise de riscos: conceitos gerais, componentes e principais aplicações. Avaliação de riscos: conceitos básicos, componentes e classificação.

7 - - Construção e simulação de modelos de avaliação de riscos. Softwares para avaliação de riscos. O papel da incerteza, variabilidade e opinião de especialistas nos resultados dos modelos de avaliação de riscos.

8 - - Avaliação, interpretação, verificação e validação dos modelos de avaliação de riscos. Modelagem de dose-resposta. Uso de métricas (ALOP, FSO, POs, MCs e PCs) para traduzir os resultados da avaliação de riscos para o sistema produtivo.

9 - - Avaliação.

Prático

1 - - Planejamento de experimentos, obtenção de dados, modelagem primária e secundária da multiplicação e inativação microbiana em alimentos.

2 - - Planejamento de experimentos, obtenção de dados e modelagem cresce/não cresce. Verificação e validação de modelos preditivos.

3 - - Uso de bases de dados e modelos terciários para predição da qualidade e segurança microbiológica dos alimentos.

4 - - Coleta de informações e construção de um modelo de avaliação quantitativa de riscos.

5 - - Verificação e validação de modelos de avaliação de riscos.

6 - - Definindo a melhor estratégia de gestão do risco baseando-se nos resultados da avaliação quantitativa de riscos.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

UNIDADES UNIVERSITÁRIAS

CAMPUS DE GUARATINGUETÁ

Faculdade de Engenharia

EDITAL nº 108/2018 – FEG/STA

Acham-se abertas, nos termos do Despacho 024/2018–CCPG/SG, as inscrições para o concurso público de provas e títulos visando à obtenção do Título de "Livre-Docente em Fadiça de Materiais Metálicos", cujas provas serão realizadas na disciplina da Pós-Graduação: "Fadiga dos Materiais Metálicos", junto ao Departamento de Materiais e Tecnologia desta Faculdade.

1- DAS INSCRIÇÕES:

As inscrições serão recebidas no período de 31/10/2018 a 29/11/2018, de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 11h e das 14h às 17h, na Seção Técnica de Comunicações da Faculdade de Engenharia do Campus de Guaratinguetá, situada na Av. Dr. Ariberto Pereira da Cunha, 333 – Pedregulho – Guaratinguetá.

Não serão recebidas inscrições por via postal.

No caso de inscrição por procuração, devem ser apresentados o documento de mandato e a cópia de identidade do procurador.

Poderão inscrever-se:

1) somente portadores de título de Doutor, obtido ou reconhecido em Programa de Pós-Graduação recomendado pela Capes, que tenha sido conferido pelo menos 6 (seis) anos antes da data de inscrição;

2) além do título de Doutor, o candidato deverá comprovar 6 (seis) anos de atividades em ensino de graduação, após o doutorado e satisfazer, no ato da inscrição, os seguintes critérios:

I - comprovar vínculo a Programa de Pós-Graduação stricto sensu, recomendado pela Capes, na Unesp ou fora dela, na qualidade de docente e orientador credenciado;

II - possuir, pelo menos, 2 (duas) orientações concluídas em Programas de Pós-Graduação stricto sensu, recomendado pela Capes, mestrado ou doutorado;

III - possuir, pelo menos, 10 (dez) publicações científicas entre: artigos completos em revistas referenciadas em base de dados, indexadores e portais de periódicos com reconhecida qualidade na área, trabalhos completos em anais de eventos de âmbito nacional ou internacional de comprovada relevância na área de conhecimento, livros, capítulos de livros, partituras, obras artísticas e patentes concedidas;

IV - ter coordenado, pelo menos, 1(um) projeto de pesquisa, extensão ou ensino com financiamento e avaliação externos à Unesp;

V - ter coordenado projetos de Núcleo de Ensino ou Programa de Educação Tutorial (PET);

VI - ter coordenado projetos de extensão universitária credenciados em IES;

VII - ter participado, como membro titular, de atividades administrativas ou de gestão acadêmica em pelo menos 2 (dois) órgãos colegiados da Universidade;

VIII - ter produzido material didático, demonstrativo, impresso ou por mídia eletrônica de comprovada qualidade editorial, que não os já apresentados no inciso III;

IX - ter participado de Programa de Pós-Graduação lato sensu ou Programa de Residência;

X - ter orientado 6 (seis) alunos de graduação, sendo pelo menos 3 (três