

## EDITAL Nº 16/2020 - STDARH - FCA - ABERTURA DE INSCRIÇÕES

Acham-se abertas, nos termos do Despacho nº 50-2020-Runesp de 21/02/2020, publicado em 22/02/2020 e com base na Resolução Unesp nº 58/2018 e alterações posteriores, e Portaria Unesp nº 404/2018, as inscrições do concurso público de Provas e Títulos para contratação de 1 (um) **PROFESSOR SUBSTITUTO**, por prazo determinado, em caráter emergencial, para atender excepcional interesse público, no ano letivo de 2020, em 24 horas semanais de trabalho, sob o regime jurídico da CLT e legislação complementar, na área Engenharia de Alimentos, subárea de conhecimento Ciência e Tecnologia de Alimentos, e no conjunto de disciplinas: Bromatologia; Tecnologia de Alimentos; Processos Fermentativos Industriais; Tecnologia de Produtos de Origem Animal, junto ao Departamento de Produção Vegetal da Faculdade de Ciências Agrônomicas do Câmpus de Botucatu.

O contratado deverá exercer as atividades de docência em cursos de graduação nos períodos diurno e/ou noturno, dependendo das necessidades do Departamento.

### 1. REMUNERAÇÃO

**1.1.** O salário de Professor Substituto é de R\$ 3.307,96, correspondente à referência MS-2, em 24 horas semanais, acrescido de benefícios regulamentados internamente.

OBS: Caso o candidato tenha título superior ao exigido, o salário será correspondente à titulação.

Por tratar-se de contratação em caráter emergencial e temporária, ainda que o candidato venha a obter titulação acadêmica superior após a assinatura do contrato, esta não será considerada para fins de aumento salarial.

### 2. INSCRIÇÕES

**2.1.** As inscrições serão recebidas no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>. O candidato deverá preencher o formulário eletrônico e realizar o pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$ 102,00, que deverá ser efetuado no Banco do Brasil – Agência 6510-2 – Conta Corrente 100038-1 (Faculdade de Ciências Agrônomicas do Câmpus de Botucatu - CNPJ 48.031.918/0021-78), por meio de depósito bancário ou transferência, no período de 05/03 a 25/03/2020.

**2.2.** O candidato que tiver interesse na redução da taxa de inscrição deverá se inscrever nos 2 (dois) primeiros dias do período de inscrição, satisfeitas as exigências do item 5.

### 3. CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO

**3.1.** Poderão inscrever-se graduados em curso superior que tenham, no mínimo, título de Mestre em Engenharia de Alimentos e/ou áreas afins obtido em Curso de Pós-Graduação relacionado ao conjunto de disciplinas objeto do concurso. A qualificação necessária à inscrição para o concurso será demonstrada por estudos, em nível de graduação, na área, subárea do conhecimento à qual se integra o conjunto de disciplinas objeto do concurso.

**3.1.1.** Os diplomas de graduação com validade nacional ou os obtidos no exterior serão aceitos para fins de inscrição;

**3.1.1.1.** Os diplomas de graduação obtidos no exterior deverão estar revalidados por Universidades Públicas, atendendo os termos do artigo 48 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/1996;

**3.1.2.** Os diplomas de Mestrado e de Doutorado serão aceitos, quando obtidos em cursos de pós-graduação recomendados pela CAPES e autorizados pelo Conselho Nacional de Educação (CNE);

**3.1.3.** Os diplomas de Mestrado e de Doutorado obtidos no exterior serão aceitos, desde que estejam reconhecidos e registrados por universidades que possuam cursos de pós-graduação recomendados pela CAPES e autorizados pelo Conselho Nacional de Educação (CNE).

**3.2.** O candidato estrangeiro poderá inscrever-se no concurso público com passaporte, entretanto, por ocasião da contratação, deverá comprovar ser portador de visto permanente ou de cédula de identidade com visto temporário com prazo de validade compatível. Caso ainda não possua, deverá apresentar no prazo de 30 (trinta) dias, cópia simples do protocolo do pedido de visto temporário.

#### **4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO**

**4.1.** Para a confirmação da inscrição o candidato deverá apresentar os seguintes documentos descritos nos itens 4.1.1 a 4.1.5, em envelope lacrado, pessoalmente ou por intermédio de procurador regularmente constituído ou via postal SEDEX, até o último dia do prazo para inscrição, na Seção Técnica de Comunicações da Faculdade de Ciências Agrônômicas do Câmpus de Botucatu:

OBS: No caso de apresentação pessoalmente ou por procurador, a documentação deverá ser entregue no período de 05/03/2020 a 25/03/2020, das 09:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00. Não haverá atendimento aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos e suspensão de expediente legalmente decretados.

**4.1.1.** formulário de inscrição devidamente preenchido (obtido no item 2.1) e assinado, indicando nome completo, número da cédula de identidade, data de nascimento, filiação, naturalidade, estado civil, residência, profissão e endereço eletrônico, instruindo-o com os seguintes documentos, cópias simples frente e verso:

**4.1.2.** cédula de identidade ou carteira nacional de habilitação, e, no caso de candidato estrangeiro: cédula de identidade de estrangeiro com visto temporário e, na falta desta, o passaporte;

**4.1.3.** comprovante de graduação em curso superior, bem como de ser portador do título de Mestre ou cópia da ata de defesa da dissertação, condicionada a apresentação do título homologado, na ocasião da contratação (quando for o caso);

**4.1.4.** comprovante de recolhimento da taxa de inscrição, por meio de depósito bancário ou transferência, no valor de R\$ 102,00 (cento e dois reais);

**4.1.5.** *Curriculum Lattes* documentado das atividades realizadas, impresso em 4 (quatro) vias, sendo uma delas devidamente documentada (inclusive com o histórico escolar - graduação e pós-graduação do candidato) no qual sejam indicados os trabalhos publicados e todas as demais informações que permitam cabal avaliação do mérito do candidato.

**4.2.** No caso de inscrição realizada por intermédio de procurador, além da documentação prevista nos itens 4.1.1 a 4.1.5, deverá ser apresentada procuração específica (dispensando o reconhecimento de firma em cartório), juntamente com as cópias simples dos documentos de identificação do candidato e de seu procurador.

**4.3.** A remessa da documentação em envelope lacrado, deverá ser dirigida para a Seção Técnica de Comunicações no endereço Avenida Universitária, 3780, Altos do Paraíso, CEP: 18610-034, Botucatu-SP, sendo considerada a data da postagem. O envelope deverá ser identificado conforme modelo abaixo:

Concurso público para contratação de Professor Substituto no conjunto de disciplinas: Bromatologia; Tecnologia de Alimentos; Processos Fermentativos Industriais; Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Edital nº 16/2020-STDARH-FCA.

Nome: \_\_\_\_\_

RG/Número de Inscrição: \_\_\_\_\_

Endereço: Faculdade de Ciências Agrônômicas do Câmpus de Botucatu - Seção Técnica de Comunicações - Avenida Universitária, 3780, Altos do Paraíso, Botucatu-SP

CEP: 18610-034

**4.4.** A não entrega dos documentos listados, dentro do prazo previsto no item 4.1, implicará no indeferimento da inscrição.

## **5. REDUÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO – LEI Nº 12.782/2007**

**5.1.** A redução do valor da taxa de inscrição, correspondente a 50% (cinquenta por cento), será concedida aos candidatos interessados que atendam, CUMULATIVAMENTE, os seguintes requisitos:

I - sejam estudantes, assim considerados os que se encontrem regularmente matriculados em curso superior, em nível de graduação ou pós-graduação.

II - percebam remuneração, mensal, inferior a 2 (dois) salários mínimos, ou estejam desempregados.

**5.2.** A concessão da redução ficará condicionada à apresentação, pelo candidato, no ato da inscrição:

I - quanto à comprovação da condição de estudante, de um dos seguintes documentos:

a) certidão ou declaração, expedida por instituição de ensino, pública ou privada;

b) carteira de identidade estudantil ou documento similar, expedido por instituição de ensino, pública ou privada, ou por entidade de representação discente;

II - quanto às circunstâncias previstas no inciso II do item 5.1. deste Edital:

a) comprovante de renda, ou declaração, por escrito, da condição de desempregado.

OBS: O candidato deverá apresentar os documentos originais, bem como as respectivas cópias para conferência e entrega das mesmas, para posterior análise. As cópias apresentadas não serão devolvidas.

**5.3.** O candidato que tiver interesse na redução da taxa de inscrição, deverá se inscrever nos 2 (dois) primeiros dias do período de inscrição.

**5.4.** O recebimento dos documentos comprobatórios será procedido pela Seção Técnica de Comunicações da FCA, das 08:00 às 11:30 e das 14:00 às 17:00. Após verificação da autenticidade da documentação apresentada, serão encaminhados à Seção Técnica de Desenvolvimento e Administração de Recursos Humanos - STDARH.

**5.5.** O deferimento ou indeferimento das solicitações de redução de taxa de inscrição será disponibilizado no local das inscrições no dia 09/03/2020, a partir das 14 horas e, no caso de indeferimento, o prazo para interposição de recurso será de 3 (três) dias, contando a data de divulgação.

## **6. DEFERIMENTO E INDEFERIMENTO DE INSCRIÇÕES**

**6.1.** Findo o prazo previsto no item 2.1, a Comissão Examinadora, em 48 (quarenta e oito) horas depois de publicado no Diário Oficial do Estado-DOE e divulgado no site da Unidade, o ato formal de sua constituição, decidirá acerca das inscrições efetuadas, divulgando o ato decisório no endereço eletrônico indicado no Edital, com esclarecimentos acerca dos recursos regimentais cabíveis para a hipótese de indeferimento.

**6.1.1.** Será publicada, no Diário Oficial do Estado-DOE, Poder Executivo - Seção I, a relação dos candidatos que tiveram suas inscrições indeferidas por não se enquadrarem nas exigências estabelecidas no presente Edital.

**6.1.2.** O candidato poderá requerer no endereço eletrônico: [rh.fca@unesp.br](mailto:rh.fca@unesp.br), no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da publicação a que se refere o item anterior, reconsideração quanto ao indeferimento de sua inscrição, que será apreciada pela Congregação da Unidade Universitária, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do prazo final de recurso.

## 7. COMISSÃO EXAMINADORA

- 7.1.** As provas serão avaliadas por Comissão Examinadora especialmente criada para o certame.
- 7.2.** A Comissão Examinadora será indicada pelo Conselho do Departamento de Ensino, e constituída por ato formal da Congregação da Unidade Universitária, depois de encerradas as inscrições.
- 7.3.** A Comissão será integrada por 6 (seis) docentes (3 membros titulares e 3 suplentes) da área ou disciplina objeto do concurso e com titulação igual ou superior àquela exigida dos candidatos.
- 7.4.** A composição da Comissão Examinadora será divulgada no endereço eletrônico da Universidade, paralelamente ao hiperlink de acesso ao Edital do concurso, com antecedência mínima de 10 (dez) dias da realização da primeira prova.
- 7.5.** No prazo de até 2 (dois) dias úteis após a divulgação da Comissão Examinadora (não computado o dia da publicação) poderá ser apresentada, ao Diretor da Unidade, impugnação ao nome de um ou mais membros, titulares ou suplentes, exclusivamente para apontar, de forma fundamentada, a existência de causa de impedimento.
- 7.6.** Terá legitimidade para apresentar a impugnação:
- qualquer candidato com inscrição deferida;
  - membro da Congregação da Unidade Universitária;
  - membro da própria Comissão.
- 7.6.1.** A impugnação será julgada pelo Diretor da Unidade, no prazo de até 2 (dois) dias, em decisão fundamentada.
- 7.6.2.** Se acolhida a impugnação, competirá ao Diretor da Unidade, de imediato, substituir o membro da Comissão Examinadora, respeitadas as mesmas exigências da formação original e renovada a possibilidade de impugnação a partir da publicação do ato.
- 7.6.3.** Ainda que não haja impugnação formal, o Diretor da Unidade poderá determinar *ex officio*, de forma fundamentada, a substituição de membro da Comissão caso tenha conhecimento de causa de impedimento não declarada (verdade sabida). Com a nova publicação, observar-se-á o disposto nos itens anteriores desta cláusula.
- 7.7.** Será considerada definitiva a Comissão Examinadora:
- quando não tenha sido apresentada qualquer impugnação, com ou sem substituição *ex officio*;
  - se a impugnação apresentada não for acolhida;
  - se acolhida a impugnação, for definitivamente superada a falha.
- 7.8.** A impugnação da Comissão Examinadora deverá ser protocolada na Seção Técnica de Comunicações da FCA dentro do prazo previsto no item 7.5, das 08:00 às 11:30 e das 14:00 às 17:00. Não haverá atendimento aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos e suspensão de expediente legalmente decretados.

## 8. PROVAS, AVALIAÇÃO E JULGAMENTO

**8.1.** O concurso de provas e títulos constará de três fases:

I - Prova escrita: de caráter classificatório, versará sobre tema a ser sorteado de uma lista de pontos, no momento da aplicação da prova, elaborada pela Comissão Examinadora a partir do programa do concurso, e terá a duração máxima de 2 horas.

II - Prova didática: de caráter classificatório, constará de aula teórica em nível de graduação, com duração de, no mínimo, 40 minutos e, no máximo, 60 minutos, sobre tema a ser sorteado de uma lista de pontos elaborada pela Comissão Examinadora a partir do programa do concurso, com 24 horas de antecedência. A ordem de apresentação da aula seguirá a ordem de inscrição dos candidatos, que poderão utilizar material e elementos para a orientação e ilustração da aula, bem como computador e projetor multimídia (equipamentos da Faculdade de Ciências Agrônomicas). Havendo mais de três candidatos inscritos, a Comissão poderá dividi-los em

grupos, sorteando pontos diferentes para a prova didática. Visando preservar a equidade de direitos entre os candidatos, todo material a ser utilizado nas aulas deverá ser entregue à Comissão Examinadora, no dia e antes do início das provas didáticas. O candidato será desclassificado da prova didática se não atingir ou se ultrapassar o tempo acima mencionado.

III – Prova de Títulos (Análise de *Curriculum Lattes* documentado): de caráter classificatório, consiste na análise do *Curriculum Lattes* em que serão analisadas as atividades de formação, didáticas e científicas, dos últimos 5 anos, com maior relevância para as atividades relacionadas com a disciplina do concurso.

a) A documentação referente à via do *Curriculum Lattes* documentado, conforme venha a ser estabelecido no Edital, deverá ser organizada respeitando a ordem dos critérios de pontuação da prova de títulos (item 9.5.2).

**8.2.** As provas só terão início depois de publicadas as decisões de recursos eventualmente interpostos contra o indeferimento das inscrições.

OBS: Os candidatos serão convocados para as provas por meio de Edital publicado no Diário Oficial do Estado, e divulgado no link do concurso.

**8.3.** Os critérios e respectivas pontuações de avaliação das provas, julgamento, classificação e desempate são definidos pelo Conselho do Departamento de Ensino da Unidade Universitária, valendo-se de legislação específica, elaborada pela Unidade e aprovada em Congregação, observadas as seguintes particularidades:

**8.3.1.** Nas duas primeiras fases do concurso, a avaliação de cada candidato constituirá ato privativo do integrante da Comissão, o qual deverá apresentar as suas notas de forma reservada à Presidência do órgão.

**8.3.2.** A abertura dos documentos de atribuição de notas será feita em reunião da Comissão e na presença de todos os seus membros titulares, depois de examinados todos os candidatos e esgotadas todas as fases.

**8.3.3.** A análise referida na terceira fase do concurso poderá ser feita de forma consensual pelos membros da Comissão, antes da abertura das demais notas atribuídas às provas e arguição das fases precedentes, observados os critérios objetivos de pontuação previstos na Portaria da Unidade e previamente divulgados no Edital do concurso.

**8.3.4.** Apuradas todas as notas, serão divulgadas as médias finais, na ordem de classificação, permitindo a qualquer candidato, a pedido, o acesso às planilhas de composição das notas de todos os candidatos.

**8.3.5.** O resultado do concurso será homologado pela Congregação da Unidade Universitária e publicado no Diário Oficial do Estado-DOE.

## 9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - Portaria D.DTA-FCA-88/2018

**9.1.** Na avaliação do candidato será adotado o critério de notas de 0 (zero) a 10 (dez) em todas as provas que terão os seguintes pesos:

I - Escrita - peso 1

II - Didática - peso 2

III - Títulos (Análise de *Curriculum Lattes*) - peso 1

**9.2.** Para fins de atribuição das notas relativas às provas, deverão ser observados os seguintes critérios correspondendo, cada um deles, à seguinte pontuação:

**9.3.** Prova Escrita:

- Organização e coerência - 2,0

- Conhecimento, abrangência e atualidade do assunto - 4,0

- Análise crítica do assunto - 3,0

- Conclusão - 1,0

**9.4.** Prova Didática:

- Planejamento e organização - 2,5

- Conhecimento do assunto, abrangência e atualidade dos conteúdos - 2,5
- Capacidade de exposição e síntese - 2,5
- Domínio de recursos audiovisuais - 2,5

**9.5. Prova de Títulos (análise de *Curriculum Lattes*)**

**9.5.1** A nota da prova de títulos será obtida pela fórmula:

$$NPT = PF \times 0,25 + PE \times 0,45 + PAP \times 0,2 + PAE \times 0,1$$

Onde:

NPT = Nota da prova de títulos

PF = Pontuação da Formação

PE = Pontuação do Ensino

PAP = Pontuação das Atividades de Pesquisa

PAE = Pontuação das Atividades de Extensão

**9.5.2.** Para fins de atribuição de nota à prova de títulos serão adotados os seguintes critérios de pontuação:

**I – FORMAÇÃO (Total 25%)**

**1 - Títulos**

- Título de Mestre - 1,5
- Título de Doutor - 3,0
- Título de Livre-docente - 3,0
- 2 - Pós-Doutoramento (máximo 2,5)**
  - No exterior (concluído) - 2,5
  - No país (concluído) - 2,0
  - No exterior (em andamento) - 1,5
  - No país (em andamento) - 1,0

**II – ENSINO (Total 45%)**

**1. HORAS/AULA DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO NA ÁREA OBJETO DO CONCURSO (máximo 5,0):**

**1.1 – Graduação:**

hora/aula - nota

- 0 - 0
- 1 a 30 - 1,0
- 31 a 120 - 2,0
- 121 a 480 - 3,0
- 481 a 1200 - 4,0
- > 1201 - 5,0

**1.2 – Pós-Graduação:**

hora/aula - nota

- 0 - 0
- 1 a 25 - 0,25
- 26 a 50 - 0,5
- 51 a 100 - 1,0
- 101 a 250 - 1,5
- > 250 - 2,0

**2. ORIENTAÇÃO DE ESTUDANTES (máximo 2,5):**

**2.1. Graduação**

- 2.1.1. Orientação de Iniciação científica - 0,5/estudante/ano
- 2.1.2. Orientação de monografia obrigatória (TCC) - 0,4/monografia
- 2.1.3. Orientação acadêmica de estudantes - 0,1/estudante/semestre
- 2.1.4. Orientação em estágio curricular supervisionado - 0,4/estudante/ano

**2.2. Pós-Doutorado**

- 2.2.1. Pós-Doutorado - 1,0/estudante

3. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS EXAMINADORAS (máximo 1,5)

3.1. Monografias - 0,2/banca

3.2. Monitorias - 0,1/banca

3.3. Participação em Bancas de Mestrado (membro titular) - 0,25/banca

3.4. Participação em Bancas de Doutorado (membro titular) - 0,50/banca

4. TEXTOS OU CADERNOS DIDÁTICOS PUBLICADOS (máximo 0,3)

4.1. Impressas - 0,05/texto

4.2. Eletrônicas - 0,05/texto

5. PARECERISTA DE PROJETOS DE PESQUISA E TCC (máximo 0,7)

5.1. Projeto de pesquisa (I.C.) - 0,1/projeto

5.2. Projeto de TCC/monografia - 0,1/projeto

III – ATIVIDADES DE PESQUISA (Total 20%)

1. ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS CIENTÍFICOS COM CORPO EDITORIAL (máximo 7,0):

1.1. Publicados, considerando QUALIS da Área de Ciências Agrárias I:

A1 - 1,0/artigo

A2 - 0,85/artigo

B1 - 0,70/artigo

B2 - 0,55/artigo

B3 - 0,40/artigo

B4 - 0,25/artigo

B5/C - 0,1/artigo

2. PUBLICAÇÕES, TRADUÇÕES, CAPÍTULOS DE LIVROS E EDITORAÇÕES DE LIVROS E ANAIS (máximo 3,0):

2.1. Publicação na íntegra (máximo 1,0) - 1,0/livro

2.2. Editoração (máximo 0,75) - 0,75/livros-aneis

2.3. Tradução (máximo 0,75) - 0,75/livro

2.4. Capítulos (máximo 0,5) - 0,25/capítulo

IV - ATIVIDADES DE EXTENSÃO (Total 10%)

1. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS (máximo 7,0):

1.1. Coordenador:

1.1.1. Congressos, simpósios (máximo 1,5) - 1,5/evento

1.1.2. Encontros, seminários, colóquios, dias de campo e workshops (máximo 1,5) - 0,75/evento

1.1.3. Mesa redonda, conferências, oficinas (máximo 1,0) - 0,25/evento

1.2. Membro da Comissão Organizadora:

1.2.1. Congressos, simpósios (máximo 1,5) - 0,5/evento

1.2.2. Encontros, seminários, colóquios, dias de campo e workshops (máximo 1,0) - 0,25/evento

1.2.3. Mesa redonda, conferências, oficinas (máximo 0,5) - 0,1/evento

2. PROJETOS DE EXTENSÃO (máximo 3,0):

2.1. Coordenador (máximo 2,0) - 1,0/projeto

2.2. Membro (máximo 1,0) - 0,2/projeto

## 10. HABILITAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E DESEMPATE

**10.1.** Serão considerados aprovados os candidatos que obtiverem média igual ou superior a 7 (sete), atribuídas por, pelo menos, 2 (dois) membros da Comissão Examinadora.

**10.2.** A ordem de classificação dos candidatos aprovados será estabelecida em função da maior média final obtida.

**10.3.** Em caso de igualdade da pontuação final, serão aplicados, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

- com idade igual ou superior a 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741/2003, entre si e frente aos demais, sendo que será dada preferência ao de idade mais elevada;
- melhor média na Prova Didática;
- melhor pontuação na Prova de Títulos;
- maior idade entre aqueles com idade inferior a 60 anos.

## 11. DOS RECURSOS

**11.1.** Caberá recurso, devidamente fundamentado, à Congregação, nas seguintes hipóteses:

I - contra a decisão de indeferimento da inscrição, no prazo de 3 (três) dias úteis após a divulgação da lista de inscritos no endereço eletrônico da Universidade;

II - do resultado final do concurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da data de sua divulgação no Diário Oficial do Estado-DOE.

**11.2.** O pedido de acesso às notas, previsto no item 8.3.4, suspende o prazo do recurso contra o resultado final, o qual será retomado a partir do atendimento, estendendo-se por mais 1 (um) dia útil se o deferimento tiver ocorrido no último dia do prazo recursal.

**11.3.** A legitimidade para a interposição de recursos é exclusiva de candidato, podendo ser feita pessoalmente ou por procuração.

**11.4.** Os recursos terão a forma escrita e deverão ser protocolados na Seção Técnica de Comunicações da Faculdade de Ciências Agronômicas do Câmpus de Botucatu, das 08:00 às 11:30 e das 14:00 às 17:00. Não haverá atendimento aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos e suspensão de expediente legalmente decretados.

**11.5.** Aplicam-se as exigências documentais da cláusula 4.2, caso a interposição do recurso seja feita por procurador.

## 12. CONTRATAÇÃO

**12.1.** A contratação somente se efetivará após a homologação do resultado final do concurso público, esgotado o prazo para recurso ou julgados definitivamente os recursos interpostos.

**12.2.** Os candidatos aprovados dentro do número de vagas previstas no Edital têm direito líquido e certo à contratação, no prazo de validade do concurso e na forma especificada no Edital.

**12.3.** O contrato de trabalho será estabelecido em prazo máximo equivalente ao ano letivo fixado no calendário escolar, correspondendo ao período de até 10 (dez) meses, quando não poderá ser prorrogado, sendo que o estabelecido pelo período de até 5 (cinco) meses poderá ser prorrogado uma única vez, a critério da Administração.

**12.4.** Comprovante de estar em dia com as obrigações militares, quando do sexo masculino.

**12.5.** Comprovante de estar quite com a Justiça Eleitoral.

**12.6.** O candidato estrangeiro fica dispensado das exigências contidas nos subitens 12.4 e 12.5.

**12.7.** Não registrar antecedentes criminais.

**12.8.** O candidato deverá observar o prazo de interstício mínimo entre o término da vigência de um contrato em qualquer Unidade da Unesp e o início de outro, previsto na Lei Complementar nº 1.093/2009 e suas alterações.

## 13. DISPOSIÇÕES GERAIS

**13.1.** O resultado final do concurso público será publicado no Diário Oficial do Estado-DOE.

**13.2.** A Congregação terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para responder o recurso impetrado, a contar do prazo final para recurso.

**13.3.** O resultado final do concurso público será homologado pela Congregação da Unidade Universitária.



**13.4.** Será eliminado do concurso público o candidato que não comparecer na sala ou local de sorteio/prova no horário estabelecido ou não portar documento original oficial com foto.

**13.5.** A validade deste concurso será a partir da data de publicação no Diário Oficial do Estado-DOE da homologação do resultado final do concurso público até o final do ano letivo.

**13.6.** Não haverá devolução de importância paga, ainda que maior ou em duplicidade, nem isenção total de pagamento do valor da taxa de inscrição, seja qual for o motivo alegado, exceto nos casos em que o concurso público não se realizar.

**13.7.** É de responsabilidade do candidato acompanhar todas as publicações no Diário Oficial do Estado-DOE e no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>, referente ao presente concurso.

**13.8.** O *Curriculum Lattes* documentado ficará à disposição dos candidatos durante o prazo de validade deste concurso. Após este prazo, se não retirado, será descartado.

**13.9.** Os questionamentos relativos a casos omissos ou duvidosos serão julgados pela Comissão Examinadora.

**13.10.** A inscrição implicará no conhecimento deste Edital e no compromisso de aceitação das condições do concurso, aqui estabelecidas.

**13.11.** O candidato será responsável por qualquer erro, omissão e pelas informações prestadas no ato da inscrição.

**13.12.** O candidato que prestar declaração falsa, inexata ou, ainda, que não satisfaça a todas as condições estabelecidas neste Edital, terá sua inscrição cancelada, e em consequência, anulados todos os atos dela decorrentes, mesmo que aprovado e que o seja constatado posteriormente.

**13.13.** Os itens deste Edital poderão sofrer eventuais atualizações ou retificações, enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado no Diário Oficial do Estado-DOE.

**13.14.** Qualquer membro da Congregação da Unidade Universitária ou da Comissão tem legitimidade para denunciar à direção da Unidade, ao Tribunal de Contas ou ao Ministério Público, de forma fundamentada, as irregularidades que constar na execução do concurso, em qualquer das suas fases.

(Processo nº 232/2020-FCA-CB)

Botucatu, 03 de março de 2020.

Carlos Frederico Wilcken  
Diretor

## **PROGRAMA**

1. Aspectos básicos da Nutrição de Alimentos.
2. Conservação de alimentos.
3. Industrialização de alimentos de Origem Vegetal.
4. Industrialização de alimentos de Origem Animal.
5. Microbiologia da fermentação.
6. Bioquímica da fermentação.
7. Cinética da fermentação.
8. Processos fermentativos.
9. Limpeza e higiene nos processos fermentativos.
10. Esterilização de meios de cultivo e equipamentos.
11. Fermentação no estado sólido.
12. Fermentação alcoólica.
13. Fermentação láctica.
14. Fermentação acética.
15. Tecnologia do leite e produtos derivados.
16. Tecnologia da carne e produtos derivados.

17. Tecnologia do pescado e produtos derivados.
18. Introdução a Bromatologia.
19. Análises físico-químicas de alimentos.
20. Detecção de fraudes em alimentos.

## **BIBLIOGRAFIA**

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the AOAC international. 18<sup>o</sup> ed, Gaithersburg, 2005, 1015p.

ADAMS, M.R., MOSS, M.O. Microbiología de los alimentos. Zaragoza:Acribia, 1997. 464p.

AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A. (cood). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. V. 4. 523p.

BRASIL. Métodos físico e químicos para análise de alimentos – Instituto Adolfo Lutz. 1<sup>a</sup> edição digitalizada. 2008: [http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisealimentosial\\_2008.pdf](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisealimentosial_2008.pdf)

BANDE, A.L. Aplicaciones de la irradiación de los alimentos: diversos aspectos relacionados. Alimentaria, Madri, v.27, p.23-28, 1990.

BASTOS, R. G. Tecnologia das fermentações: fundamentos de bioprocessos. São Carlos: EDUFSCAR, 2010. 162 p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu Editara, v.3, 1998. 317p.

BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A., AQUARONE, E. (coord). Biotecnologia Industrial: Fundamentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. V 1, 254p.

CAMARGO, E.; et al. Tecnologia dos Produtos agropecuários: Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 298p.

CARIOCA, J. O. B., ARORA, H. L. Biomassa: fundamentos e aplicações tecnológicas, Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 1984. 643p.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Editora UNICAMP. 212 p. 1999.

DAMODARAN, PARKIN, FENNEMA. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 4<sup>a</sup> edição. 2010.

EARLY, R. Tecnologia de los productos lácteos. Zaragoza: Ed.Acribia. 2000. 459p.

EVANGELISTA, J. Alimentos, um estudo abrangente. SP: Ed. Ateneu. 2002.

FELLOWS, Tecnologia do Processamento de Alimentos. Artmed, 2006.

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S & PARKIN, K. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 4<sup>a</sup> Edição, artmed. 900 p, 2010.

ICMSF APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997. 378p.

JOHNS, N. Higiene de los alimentos. Zaragoza:Acribia, 2000. 396p.

KATZ, S. E. A arte da fermentação. São Paulo: Tapioca / SESI SP, 2014. 599p.

LAWRIE, R.A. Ciência da carne. Porto Alegre: Editora Artmed.2005. 389p.

LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W. (coord). Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimaticos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. V. 3,593p.

LUCK, E., JAGER, M. Conservación química de los alimentos. Zaragoza:Acribia, 2000. 346p.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método de Tillmans modificado. Acesso: <http://www.agricultura.gov.br>, em 20/11/2007.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S. & E ARAÚJO. E. A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática. Editora(s): Editora UFV. 2011. 85p.

OGAWA, M. & MAIA, E.L. Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 430 p.

PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MAROSTICA JUNIOR, M. R. Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013. 511 p.

ROBERTS, D., HOOPER, W., GREENWOOD, M. Microbiologia práctica de los alimentos Métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interés para la salud pública. Zaragoza:Acribia, 2000. 300p.

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição: Métodos de Melhorias Contínuas ao Alcance de Individuos e Coletividades. SP: Ed. Varela, 2008. 248p.

SCHMIDELL, W., LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. (coord). Biotecnologia Industrial: engenharia bioquímica. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. V. 2, 541 p.

SIELAFF, H. Tecnologia de la fabricación de conservas. Zaragoza:Acribia, 2000. 296p.

SILVA, J. A. Topicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulol: Livraria Varela, 2000. 227p.

PRICE, J:F., SCHWEIGERT, B.S. Ciencia de la carne y de los productos carnicos. Zaragoza: Acribia, 1994.581 p.

SUTHERLAND, J.P. Carne y productos cárnicos. Tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza: Editorial Acribia.. 1995. 423p.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoolicas. São Paulo: Blucher, 2016. 575p.

Publicado no D.O.E. de 04/03/2020, páginas 203 e 204, Executivo-Seção I.