



### ADITAMENTO AO EDITAL 142/2017-PRH

O PRÓ-REITOR DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ, no uso de suas atribuições e considerando o Edital nº 142/2017-PRH, publicado no Suplemento de Concursos Públicos do Diário Oficial do Estado em 21 de setembro de 2017, resolve

#### TORNAR PÚBLICO

O aditamento ao Edital nº 142/2017-PRH para a inclusão de áreas de conhecimento ou matéria, conforme segue.

#### CENTRO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE MEDICINA

Área de conhecimento ou matéria:	<b>(03) Dermatologia</b>
Nº de vaga(s) e carga horária:	01 vaga / 20 horas semanais.
Local de atuação:	Campus Sede – Maringá-PR.
Requisito(s):	-Graduação em Medicina com Residência Médica em Dermatologia reconhecida pela Comissão Nacional de Residência Médica (CNRM), ou Título de Especialista em Dermatologia, reconhecida pela Sociedade Brasileira de Dermatologia, -Mestrado em Ciências da Saúde e ser Membro da Sociedade Brasileira de Cirurgia Dermatológica.
Tipos de prova:	Escrita e avaliação do <i>curriculum vitae</i> .

#### CENTRO DE TECNOLOGIA DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA

Área de conhecimento ou matéria:	<b>(04) Engenharia e Tecnologia de Alimentos</b>
Nº de vaga(s) e carga horária:	01 vaga / 40 horas semanais.
Local de atuação:	Campus Regional de Umuarama - Umuarama PR
Requisito(s):	-Graduação em Engenharia Química ou Engenharia de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos; e - Doutorado.
Tipos de prova:	Escrita, didática e avaliação do <i>curriculum vitae</i> .

Departamento de Medicina / Área de conhecimento ou matéria:

**(03) Dermatologia**

#### PROGRAMA DE PROVA

1. Dermatoviroses.
2. Hanseníase.
3. Micoses superficiais.
4. Carcinoma basocelular.
5. Carcinoma espinocelular.
6. Melanoma.
7. Leishmaniose.
8. Farmacodermias.



Departamento de Tecnologia / Área de conhecimento ou matéria:

**(04) Engenharia e Tecnologia de Alimentos**

### PROGRAMA DE PROVA

1. Balanço de massa em processos
2. Primeira lei da termodinâmica
3. Processamento e conservação de alimentos pela aplicação de calor
4. Uso do frio para conservação de alimentos
5. Processamento de bebidas destiladas

Maringá, 27 de setembro de 2017



Prof. Me. Luís Otávio de Oliveira Goulart,  
**Pró-reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários.**