



ANEXO 14 DO EDITAL 183/2009-PRH
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR NÃO-TITULAR

CÂMPUS REGIONAL DE UMUARAMA

Área de conhecimento: **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

PROGRAMA DE PROVA

1. Tecnologia de processamento de produtos de origem animal: carnes, pescados, ovos e mel.
2. Alterações *post-mortem* em carnes e pescados.
3. Controle de qualidade na indústria de alimentos.
4. Organização e atribuições do CQ nas indústrias de alimentos.
5. Procedimentos Operacionais Padronizados, Boas práticas de fabricação e Análise de perigos e pontos críticos de controle.
6. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade.
7. Controle estatístico de qualidade.
8. Análise sensorial de alimentos.
9. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais.
10. Análise estatística univariada (ANOVA).

REFERÊNCIAS

- CONNELL. **Avances en Tecnologia de Productos Pesqueros**. Zaragoza: Acribia, 1987.
- COSTA. **Controle Estatístico de Qualidade**. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2008.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champgnat, 1996, 123 p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2000.
- MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, Inc. 1988, 281p.
- OGAWA, M. MAIA, E.L. **Ciência e Tecnologia do Pescado** – Manual de Pesca. [ns]: São Paulo, 1999.
- OLIVO, N. **Mercado Mundial de Carnes**. Criciúma: Ed. Autor, 2006.
- OLIVO, R. OLIVO, N. **O mundo das Carnes**. Criciúma: Ed. Autor, 2005.
- ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005. vol. 2
- ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. vol. II
- SBCTA. **Análise sensorial**. Manual : Série Qualidade-PROFIQUA, Campinas: SBCTA, 2000. 127p.
- SHIMOKOMAKI, M. OLIVO, TERRA, N. FRANCO. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo: Varela, 2006.
- SILVA, A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais**. Viçosa: Editora UFV, 2003. vol. 1
- SILVA, J. A. **Tópicos em Tecnologia de Alimentos**. Editora Varela: São Paulo, 2000.



TABELAS DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

Tabela 1: Pontuação não cumulativa (6,0 no máximo)

	Formação Acadêmica	Pontuação
1.1	Pós-doutorado	6,0
1.2	Doutorado	5,8
1.3	Mestrado com créditos completos de doutorado	5,4
1.4	Mestrado	5,0

Tabela 2: Pontuação cumulativa (4,0 pontos no máximo)

	Atividade docente, profissional, produção científica e outros títulos.	Pontuação por item	Pontuação máxima por bloco
2.1	Magistério superior na graduação.	0,1 por semestre	1,0
2.2	Magistério na pós-graduação.	0,1 por disciplina	
2.3	Projeto de pesquisa, ensino e extensão concluído.	0,1 por ano e por projeto	0,1
2.4	Projeto de extensão e de ensino permanente.	0,1 por ano e por projeto	
2.5	Orientação de trabalho de iniciação científica.	0,01 cada	0,2
2.6	Orientação de monografia de especialização.	0,02 cada	
2.7	Orientação de dissertação de mestrado.	0,05 cada	
2.8	Orientação de tese de doutorado.	0,1 cada	
2.9	Participação em banca examinadora de concurso para magistério superior.	0,02 cada	0,1
2.10	Participação em banca examinadora de especialização e exame de qualificação.	0,01 cada	
2.11	Participação em banca examinadora de defesa de mestrado.	0,02 cada	
2.12	Participação em banca examinadora de defesa de doutorado.	0,05 cada	
2.13	Docência em curso de atualização ou extensão em nível superior.	0,01 cada	0,1
2.14	Conferência e palestra na área ou em área afim.	0,01 cada	
2.15	Coordenação de curso de pós-graduação.	0,02 por ano	0,1
2.16	Coordenação de curso de graduação.	0,02 por ano	
2.17	Cargo administrativo.	0,02 por ano	
2.18	Participação em órgão colegiado.	0,01 por ano	



2.19	Livro editado: autor.	0,3 cada, na área do concurso. 0,15 cada, em outras áreas.	1,5
2.20	Livro editado: co-autor ou editor.	0,2 cada, na área do concurso. 0,1 cada, em outras áreas.	
2.21	Livro editado: tradutor ou revisor técnico.	0,2 cada, na área do concurso. 0,1 cada, em outras áreas.	
2.22	Artigo em revista especializada/científica indexada e capítulo de livro: autor.	0,2 cada, na área do concurso. 0,1 cada, em outras áreas.	
2.23	Artigo em revista especializada/científica e capítulo de livro: co-autor.	0,15 cada, na área do concurso. 0,1 cada, em outras áreas.	
2.24	Artigo em revista não-especializada e não-indexada, e em anais de encontro científico.	0,1 cada, na área do concurso. 0,05 cada, em outras áreas.	
2.25	Outra publicação.	0,01 cada	
2.26	Apresentação de trabalho em evento de natureza técnico-científica e cultural.	0,01 cada	0,1
2.27	Curso de pós-graduação ou aperfeiçoamento, cursado na área afim.	0,03 cada	0,1
2.28	Graduação em outra área (para mais de uma graduação).	0,05 cada	
2.29	Participação em evento de curta duração na área ou área afim.	0,01 cada	
2.30	Atividade docente não-universitária na área ou em área afim.	0,02 por ano	0,1
2.31	Docência em curso de treinamento ou extensão, em nível não-universitário.	0,02 cada	
2.32	Cargo de direção, supervisão e orientação na área de magistério do Ensino Fundamental e do Ensino Médio.	0,02 por ano	
2.33	Atividade profissional não-docente na área.	0,05 por semestre	0,4
2.34	Orientação na área ou em área afim como atividade técnica.	0,05 cada	
2.35	Aprovação em concurso público na área ou área afim.	0,01 cada	0,05



2.36	Estágio extracurricular na área ou área afim.	0,02 por semestre	0,1
2.37	Exercício de monitoria na área ou área afim.	0,02 por semestre	
2.38	Participação em projeto de ensino, pesquisa ou extensão, enquanto acadêmico.	0,02 por semestre	
2.39	Prêmio, distinção e láurea por trabalho técnico e científico na área.	0,01 cada	0,05
2.40	Outra atividade na área ou área afim.	0,005 cada	
2.41	Outra atividade	0,002 cada	