



ANEXO 20 DO EDITAL 507/2010-PRH
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR NÃO-TITULAR

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA

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

PROGRAMA DE PROVA

1. Controle de qualidade na indústria de alimentos: histórico, situação atual, perspectivas e importância.
2. Gestão da qualidade total: conceitos e ferramentas - sistemas da qualidade ("Just-in-time", Programa 5S, 5W + 1H, "Kanban", "Kaizen", CQC - círculos de controle de qualidade, folhas de verificação, "Brainstorming", Análise de Pareto, Padronização, Ciclo "PDCA".
3. Controle Estatístico de Qualidade - planos de amostragem, controle estatístico de processo CEP.
4. Métodos de análise: especificações, características da qualidade, medidas subjetivas e objetivas, precisão e exatidão de medidas, graus e padrões de qualidade.
5. Sistemas e programas da qualidade na indústria de alimentos: características e atribuições de um sistema de qualidade para alimentos: HAACP (APPCC), GMP (BPF), POP's, Normas ISO 9000.
6. Tecnologia de processamento de cereais: milho, trigo, arroz e cevada.
7. Tecnologia de processamento de tubérculos: mandioca.
8. Tecnologia de processamento de produtos de panificação e confeitaria.
9. Tecnologia de processamento de massas alimentícias.
10. Tecnologia de processamento de biscoitos, snaks e confeitos.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. Coletânea de Normas - Planos de Amostragem. Vols I e II, Rio de Janeiro, RJ.

BORZANI, W. SCHMIDELL, W. LIMA, U.A. AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial. Vol. 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

CHAVES, J. B. P. Controle de qualidade para indústrias de alimentos (Princípios gerais e Métodos gerais). UFV - Imprensa Universitária - Viçosa - MG.

COSTA, Controle Estatístico de Qualidade. 2. ed. São Paulo: Atlas. 2008.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela. 2000.

FERREIRA, JR. GOMES, J.C. Gerenciamento de laboratórios de análises químicas. UFV: Viçosa, 385p. 1995.

FRANCO, B.D.G.M. LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu. 1996.

ITAL. Seminário de massas frescas e semiprontas. 2000. 132p.

ORDOÑÉZ, J. et al. Tecnologia de Alimentos - Vol 1 - Componentes dos alimentos e processos. Editora Artmed, Porto Alegre-RS. 2005.

PALADINI, E. P. Controle de Qualidade: uma abordagem abrangente. São Paulo: Atlas. 1990.

SBCTA Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação. 27p. 1990.

SBCTA, 2007. 85p.



Edital 507/2010-PRH – Anexo 20

SBCTA. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Série: Manuais Técnicos.

SERRANO, A. M. Aplicação da série ISSO 9000 à Indústria de Alimentos. UNICAMP - Campinas, 33 p.

SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

TABELAS DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

Tópico	Máximo
1. Formação acadêmica	6,0
1.1. Título de doutor	6,0
1.2. Mestrado com créditos completos de doutorado	5,3
1.3. Mestrado	5,0
2. Experiência no magistério superior	1,5
2.1. Magistério superior na graduação (para cada semestre)	0,5
2.2. Magistério na pós-graduação <i>Strictu sensu</i> (para cada disciplina)	0,5
3. Projetos, orientações e participações em bancas	1,0
3.1. Projetos de pesquisa, ensino e extensão concluídos.	0,2
3.2. Orientação de trabalho de iniciação científica.	0,1
3.3. Orientação de monografia de especialização.	0,1
3.4. Orientação de dissertação de mestrado.	0,1
3.5. Orientação de tese de doutorado.	0,1
3.6. Participação em banca examinadora de concurso para magistério superior.	0,1
3.7. Participação em banca examinadora de especialização e exame de qualificação.	0,1
3.8. Participação em banca examinadora de defesa de mestrado.	0,1
3.9. Participação em banca examinadora de defesa de doutorado.	0,1
4. Livros e artigos científicos publicados	0,5
4.1. Autoria e co-autoria de livro (para cada título)	0,3
4.2. Artigo em revista especializada indexada e capítulo de livro (para cada título)	0,1
5. Outras atividades	1,0
5.1. Curso de pós-graduação ou aperfeiçoamento, cursado na área afim.	0,2
5.2. Atividade docente não universitária na área ou em área afim	0,1
5.3. Docência em curso de treinamento ou extensão em nível não universitário	0,1
5.4. Participação em evento de curta duração na área ou área afim.	0,1
5.5. Aprovação em concurso público na área ou área afim.	0,1
5.6. Atividade profissional não-docente na área.	0,1
5.7. Orientação na área ou em área afim como atividade técnica.	0,1
5.8. Prêmio, distinção e láurea por trabalho técnico e científico na área.	0,1
5.9. Outras atividades na área	0,1