

EDITAL Nº69/2022 - STGP - FCA - ABERTURA DE INSCRIÇÕES

Acham-se abertas, nos termos do Despacho nº 127/2022 - RUNESP de 18/02/2022, publicado em 19/02/2022 e com base no Estatuto e Regimento Geral da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", bem como na Resolução UNESP nº 11/2019 e alterações posteriores, as inscrições no concurso público de Títulos e Provas para provimento de 1 (uma) vaga para o cargo de Professor Assistente, com titulação mínima de Doutor, em Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa - RDIDP sob o regime jurídico efetivo, na área de conhecimento Ciências Agrárias, junto ao Departamento de Produção Vegetal da Faculdade de Ciências Agrônomicas do Câmpus de Botucatu. A inscrição implicará a completa ciência e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

1. VENCIMENTO

1.1. O vencimento corresponde à referência MS-3.1 = R\$ 13.357,25 (treze mil, trezentos e cinquenta e sete reais e vinte e cinco centavos) mensais, em jornada de 40 horas semanais de trabalho.

2. INSCRIÇÕES

2.1. As inscrições serão recebidas via internet, 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\$118,00 (cento e dezoito reais) por meio transferência ou depósito bancário, que deverá ser efetuado no Banco do Brasil - Agência 79-5 - Conta Corrente 100038- 1 (Faculdade de Ciências Agrônomicas do Câmpus de Botucatu - CNPJ 48.031.918/0021-78), no período de 00:00 do dia 18/04/2022 às 23:59 do dia 17/05/2022, observado o horário de Brasília.

2.2. A inscrição só será validada mediante pagamento do valor total da respectiva inscrição.

2.3. O candidato que tiver interesse na redução da taxa de inscrição deverá se inscrever nos 02 (dois) primeiros dias do período de inscrição, satisfeitas as exigências do item 5.

3. CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO

3.1. Poderão se inscrever graduados em Engenharia Agrônômica ou áreas afins, que tenham, no mínimo, título de doutor na área de conhecimento do concurso ou áreas afins. A qualificação necessária à inscrição para o concurso público será demonstrada pela formação do candidato, em nível de graduação ou de pós-graduação, na área de conhecimento objeto do concurso.

3.2. O candidato estrangeiro poderá inscrever-se no concurso público com passaporte. Entretanto, por ocasião da nomeação, deverá apresentar a cédula de identidade com visto permanente, ou, se for o caso, visto temporário e, no prazo de 30 (trinta) dias, entregar cópia simples do protocolo do pedido de transformação do visto temporário em permanente, sob pena de exoneração.

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

3.4. Os diplomas de graduação obtidos no exterior deverão ser revalidados por universidades públicas, atendendo aos termos do artigo 48 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) 9.394/1996.

3.5. Os títulos obtidos fora da UNESP serão admitidos para fins de inscrição no concurso, quando expedidos em cursos de pós-graduação, cujos programas foram recomendados pela CAPES e reconhecidos pelo MEC.

3.6. Os títulos obtidos no exterior serão considerados para fins de inscrição no concurso, devendo, contudo, ser reconhecida sua equivalência aos títulos conferidos pela UNESP.

3.7. Os títulos de Mestre, de Doutor e de Livre-docente serão aceitos para inscrição obedecendo aos seguintes dispositivos:

3.7.1. Os títulos de Mestre e de Doutor serão aceitos, quando obtidos em cursos de pós-graduação credenciados pelo Conselho Nacional de Educação (CNE);

3.7.2. Os títulos de Mestre e de Doutor obtidos no exterior serão aceitos, devendo ser reconhecidos

e registrados por universidades que possuam cursos de pós-graduação credenciados pelo Conselho Nacional de Educação (CNE);

3.7.3. O título de Livre-docente obtido fora da Unesp será aceito, devendo ser reconhecida sua equivalência aos títulos conferidos pela Unesp.

3.8. O atendimento aos itens 3.3, 3.4 e 3.7 é condição para a continuidade do vínculo docente com a Unesp.

3.9. Para a realização da prova didática, o candidato deverá definir, no ato da inscrição, dois dos pontos publicados no edital, conforme item 9.3 dos Critérios de Avaliação.

4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO

4.1. Formulário de inscrição devidamente preenchido (obtido no item 2.1), indicando nome completo, número da cédula de identidade, data de nascimento, filiação, naturalidade, estado civil, residência, profissão e endereço eletrônico, anexando frente e verso os documentos abaixo:

4.1.1. Pelo menos um dos seguintes documentos de identificação com foto: cédula de identidade; carteira nacional de habilitação; cédula de identidade de estrangeiro com visto permanente ou temporário e na falta desta, o passaporte, no caso de candidato estrangeiro;

4.1.2. Comprovante de graduação em curso superior;

4.1.3. Comprovante do título de Doutor ou cópia da ata de defesa da tese, condicionada a apresentação do título homologado na ocasião da nomeação;

4.1.4. Curriculum Lattes; Candidatos estrangeiros podem se cadastrar no site da Plataforma Lattes, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico.

4.1.5. Projeto de pesquisa na linha de Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuária, com duração de 24 meses, plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação, referente a 01 ano letivo, e plano de ações de extensão universitária, referente a 01 ano letivo.

4.1.6. Nos casos de transferência ou depósito bancário, o candidato deverá anexar o comprovante da operação bancária no sistema de inscrições no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>.

4.2. Declarar no formulário de inscrição que se compromete a apresentar Projeto de Pesquisa em consonância com o Plano Global de Atividades, relativo ao Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa - RDIDP, devidamente protocolado, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua apresentação, uma vez convocado para a nomeação.

4.3. Declarar no formulário de inscrição que o candidato tem conhecimento da legislação em vigor na UNESP, em especial sobre regimes de trabalho docente Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa - RDIDP Resolução Unesp nº 85/1999 e suas alterações, regulamentada pela Portaria Unesp 06/2000 e suas alterações - disponíveis no endereço eletrônico: <https://sistemas.unesp.br/legislacao-web/>.

4.4. Todos os documentos serão enviados através do sistema de inscrições, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>, anexos ao pedido de inscrição do candidato, no formato PDF (PortableDocumentFormat), com limite de 200MB por arquivo.

5. REDUÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO – LEI 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:

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

5.1.2. Percebam remuneração, mensal, inferior a 02 (dois) salários mínimos, ou estejam desempregados.

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

5.2.1. 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 (frente e verso), expedido por instituição de ensino pública ou privada, ou por entidade de representação discente;

5.2.2. Quanto às circunstâncias previstas no item 5.1.2. deste Edital: comprovante de renda, ou declaração, por escrito, da condição de desempregado.

5.3. O candidato que tiver interesse na redução da taxa de inscrição, deverá se inscrever nos 02 (dois) primeiros dias do período de inscrição.

5.4. O candidato que tiver interesse na redução da taxa de inscrição, deverá acessar no período de 00:00 do dia 18/04/2022 às 23:59 do dia 19/04/2022 observado o horário de Brasília, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>, (no campo INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES, o formulário de inscrição), ler e aceitar o requerimento de redução de taxa e enviar até às 23h59 do dia 19/04/2022 os comprovantes estabelecidos nos itens 5.1 e 5.2.

5.4.1. O candidato deverá atestar a veracidade das informações documentais no requerimento de redução de taxa. Em caso de declaração falsa, haverá sanções administrativas, civis e penais.

5.5. Somente serão aceitos os documentos dos quais constem todos os dados necessários à sua perfeita análise.

5.6. O deferimento ou indeferimento das solicitações de redução de taxa de inscrição será disponibilizado no dia 20/04/2022, a partir das 14h00 e, no caso de indeferimento, o prazo para interposição de recurso será de 03 (três) dias contando a data de divulgação no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>.

5.7. Não será concedida a redução de taxa do valor da inscrição ao candidato que:

- a) deixar de efetuar o pedido de redução de taxa pela Internet;
- b) omitir informações e/ou torná-las inverídicas;
- c) fraudar e/ou falsificar documento;
- d) pleitear a redução, sem apresentar os documentos previstos nos itens 5.1 e 5.2;

5.8. Declaração falsa sujeitará o candidato às sanções previstas em lei.

5.9. O candidato que não comprovar as condições constantes nos itens 5.1 e 5.2, CUMULATIVAMENTE, não terá o pedido de redução de taxa da inscrição deferido e a inscrição só será validada mediante pagamento do valor total da respectiva inscrição.

6. DEFERIMENTO E INDEFERIMENTO DE INSCRIÇÕES

6.1. As inscrições que não se enquadrarem nas exigências estabelecidas no edital de abertura de inscrição serão indeferidas e publicadas no DOE, juntamente com as deferidas, na mesma data de divulgação da composição da Banca Examinadora.

6.2. O candidato poderá apresentar reconsideração ao Diretor da Unidade no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação do indeferimento, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>, que será analisado pela Congregação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente ao prazo final do recurso, devendo o resultado da análise ser publicado no DOE.

7. DA BANCA EXAMINADORA

7.1. A banca examinadora será composta de três professores indicados pela Congregação, devendo um deles ser da Unidade e dois de fora do Câmpus;

7.2. Serão designados pela Congregação, dois suplentes para substituir os membros titulares, em caso de impedimento, sendo um deles da Unidade e um de fora do Câmpus;

7.3. A composição da Banca Examinadora será divulgada aos(as) candidatos(as) por meio do endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>, e publicado no DOE, na mesma data da publicação do deferimento/indeferimento das inscrições.

7.4. No prazo de até 2 (dois) dias úteis após a divulgação da Banca 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.

7.5. Terá legitimidade para apresentar a impugnação:

- a) qualquer candidato;
- b) membro da Congregação;

7.6. A impugnação será julgada pela Congregação, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, em decisão

fundamentada, a ser disponibilizada ao interessado, mediante requerimento.

7.7. Será considerada definitiva a Banca Examinadora:

- a) quando não tenha sido apresentada qualquer impugnação;
- b) se a impugnação apresentada não for acolhida;
- c) se acolhida a impugnação, for definitivamente superada a falha.

7.8. A apresentação de requerimento para impugnação da Banca Examinadora deverá ser realizada através do sistema de inscrições, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br> dentro do prazo previsto no item 7.4.

8. PROVAS

8.1. A convocação para as provas será feita por meio de publicação no DOE, com, pelo menos, 05 (cinco) dias úteis de antecedência à data de realização da prova.

8.1.1. É de responsabilidade exclusiva do candidato o acompanhamento por meio de edital a ser publicado no DOE, da data, horário e local para a realização das provas.

8.2. No dia da realização das provas, o candidato deverá:

a) apresentar original de um dos seguintes documentos de identificação: Cédula de Identidade (RG), Carteira de Órgão ou Conselho de Classe, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Certificado Militar, Carteira Nacional de Habilitação, expedida nos termos da Lei Federal nº 9.503/97, Passaporte, Carteiras de Identidade expedidas pelas Forças Armadas, Polícias Militares e Corpos de Bombeiros Militares. Serão também aceitos digitalmente apenas a Carteira Nacional de Habilitação e Título de Eleitor, desde que o candidato apresente o documento DIRETAMENTE do aplicativo (prints e fotos dos documentos não serão aceitos).

b) utilizar máscara de proteção facial, com cobertura total de nariz e boca, para uso pessoal, e que permita com clareza sua identificação, assim como atender às regras e orientações relativas ao distanciamento e à prevenção do contágio do COVID-19.

8.2.1. No dia da realização da prova escrita, além do que consta no item 8.2., o candidato deverá apresentar cópia simples do Curriculum Lattes, com os documentos comprobatórios impressos. A não apresentação eliminará o candidato do certame.

8.2.2. O candidato que não apresentar os documentos, conforme os itens 8.2 e seus subitens, não fará a prova, sendo considerado ausente e eliminado do Concurso.

8.2.3. Considerando as recomendações e medidas dos centros e departamentos governamentais do Estado de São Paulo, com vistas à prevenção do contágio e ao combate do novo Coronavírus (COVID-19), serão observados os cuidados de distanciamento social e higienização relativos à prevenção do contágio do COVID-19, devendo o candidato:

a) se estiver com sintomas de COVID-19 ou se teve contato com alguém doente ou com suspeita de COVID-19, não comparecer ao local de provas;

b) comparecer e permanecer no local de provas fazendo uso de máscara de proteção facial, com cobertura total de nariz e boca. Não será permitida a entrada, nem a permanência, no local de provas, de candidato que estiver sem a máscara (Decreto Estadual no 64.959, de 4 de maio de 2020);

b.1) poderá ser dispensado de utilizar a máscara o candidato com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiência sensorial ou com quaisquer outras deficiências que o impeça de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, desde que apresente declaração médica específica, no dia da realização da respectiva prova;

c) dirigir-se imediatamente à sua respectiva sala de prova. Será proibida a permanência de candidatos e de outras pessoas no saguão, área externa ou corredores do local de provas;

d) o candidato será responsável pelo acondicionamento e/ou descarte de seu material de proteção pessoal utilizado (máscaras, luvas etc), seguindo as recomendações dos órgãos de saúde. Não será permitido o descarte desse material no local de provas.

8.2.4. Recomenda-se, ainda, que o candidato:

a) leve máscaras adicionais, de acordo com o período de duração de sua prova, considerando as recomendações dos órgãos de saúde;

b) leve álcool em gel a 70% para uso pessoal;

c) leve garrafa ou utensílio para acondicionamento de água (à vista de que os bebedouros somente poderão ser acionados para enchimento dessa(e) garrafa/utensílio).

8.2.5. Se houver dúvida em relação à fisionomia/identidade do candidato no momento da identificação, poderá ser exigida a retirada da máscara, mantido o distanciamento recomendado, e sua imediata recolocação após a identificação, podendo, ainda, ser exigido o exame da máscara e/ou máscara reserva.

8.2.6. Durante a realização da prova, também poderá ser exigida a retirada da máscara, conforme o procedimento descrito no item 8.2.5.

8.3. O concurso público para provimento de cargo de Professor Assistente constará de 02 (duas) fases, sendo que o número de candidatos por vaga aprovados para a segunda fase será de, no máximo, 06 (seis), quando o número de candidatos inscritos por vaga for superior a 12 (doze), devendo ser respeitada a rigorosa ordem de classificação.

8.3.1. Primeira fase: prova escrita de caráter eliminatório e classificatório.

8.3.2. Segunda fase: prova de títulos; prova didática; prova de análise e arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação, do plano de ações de extensão universitária e, se for o caso, prova prática, todas de caráter classificatório.

8.4. Os candidatos empatados na última colocação da primeira fase estão habilitados a realizar as provas da segunda fase.

8.5. 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:

- Prova escrita (peso 1)
- Prova de títulos (peso 2)
- Prova didática (peso 2)
- Prova de análise e arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação e do plano de ações de extensão universitária (peso 1)

8.6. A realização das provas do concurso obedecerá à ordem de inscrição dos candidatos.

8.7. A prova didática, a prova de análise e de arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação e do plano de ações de extensão universitária e, quando houver, a prova prática, serão públicas e gravadas, sendo que o candidato inscrito concorda tacitamente e autoriza essas gravações.

8.8. Após o término de cada fase, o candidato poderá interpor recurso devidamente fundamentado, em até 2 (dois) dias úteis, em qualquer uma das provas do concurso ao Chefe do Departamento responsável pelo concurso, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br> e o resultado da análise divulgado no sistema de inscrição em até 2 (dois) dias úteis.

8.9. No caso de concursos realizados em duas fases não sequenciais, a lista final dos candidatos classificados para a segunda fase será divulgada no sistema de inscrição após o exame de todos os recursos.

8.9.1. Deferido o recurso pela banca examinadora, fica confirmada a participação do candidato na segunda fase. Caso contrário, o candidato será eliminado do concurso.

8.10. Se o número de candidatos inscritos for menor ou igual a 12 (doze), todos os candidatos presentes realizarão as duas fases do concurso, em sequência, de acordo com o cronograma estabelecido pela banca examinadora, sendo todas as notas divulgadas apenas ao final do concurso.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

9.1. Prova Escrita

a) Após o sorteio de um dos pontos publicados no edital, o candidato terá 60 minutos para consultar a bibliografia pertinente ao tema sorteado e, em seguida, mais 180 minutos para discorrer sobre o mesmo. As provas serão corrigidas por todos os membros da banca examinadora, totalizando três notas, variando de 0 a 10, com aproximação até a primeira casa decimal, sendo essas notas utilizadas no cálculo da média final de cada candidato.

b) A avaliação da prova escrita obedecerá aos seguintes critérios e as respectivas pontuações:
Apresentação - no máximo 1 ponto:

- Introdução: 0,25
 - Desenvolvimento: 0,50
 - Conclusão: 0,25
- Conteúdo - no máximo 7 pontos:
- Desenvolvimento do tema: 4,0
 - Organização: 1,0
 - Coerência: 1,0
 - Clareza de ideias: 1,0
- Linguagem - no máximo 2 pontos:
- Uso adequado da terminologia técnica: 0,5
 - Propriedade: 0,5
 - Clareza: 0,5
 - Precisão e correção gramatical: 0,5
- c) Nota mínima para aprovação na prova escrita: 7,0.

9.2. Prova de Títulos

a) Será realizada mediante a análise do Curriculum Lattes, devidamente documentado, seguindo os critérios abaixo descritos:

- **Títulos Acadêmicos: 2,0**

a) Mestre: 0,5

b) Doutor em programas na área de Ciências ou Ciência dos Alimentos ou Tecnologia dos Alimentos ou Engenharia dos Alimentos ou Energia na Agricultura: 1,0

c) Livre docente: 0,5

- **Produção Científica, Artística, Técnica, Cultural e Atividades de Extensão: 5,0**

a) Artigos Publicados: 3,0

b) Livros ou capítulos em livros: 1,0

c) Outras atividades: 1,0

- **Atividade Didática: 2,0**

- **Outras atividades: 1,0**

9.3. Prova Didática

a) Constará de aula teórica em nível de graduação, com duração de, no mínimo, 40 (quarenta) minutos e, no máximo, 60 minutos. Não sendo cumpridos os limites de tempo (40 a 60 minutos), será atribuída nota 0 (zero) ao candidato. Para a realização dessa prova, o candidato deverá definir, no ato da inscrição, dois dos pontos publicados no edital. A prova didática será realizada sobre ponto diferente daquele sorteado na prova escrita. O candidato cujos pontos não foram sorteados na prova escrita, na data da mesma deverá indicar o ponto a ser apresentado na prova didática. A apresentação obedecerá à sequência da ordem de inscrição dos candidatos.

b) Obedecerá aos seguintes critérios, bem como as respectivas pontuações e será avaliada por todos os membros da banca examinadora, totalizando três notas, variando de 0 a 10, com aproximação até a primeira casa decimal, sendo essas notas utilizadas no cálculo da média final de cada candidato:

- Plano de aula: 1,0

- Adequação ao tema e abordagem do assunto, nível de graduação: 1,0

- Domínio teórico e conceitual do assunto: 2,0

- Exatidão e atualidade das informações: 1,0

- Desenvolvimento sequencial do tema em ordem lógica: 1,0

- Clareza e objetividade: uso de frases curtas, em ordem direta e sem digressões: 1,0

- Adequação da linguagem e correção gramatical: 1,0

- Capacidade de síntese e abrangência: 1,0

- Utilização adequada dos recursos didáticos disponíveis: 1,0

9.4. Prova de Análise e Arguição do Projeto de Pesquisa, do Plano de Atividades para a Graduação e para a Pós-graduação e do Plano de Ações de Extensão Universitária.

a) O projeto de pesquisa, com duração de 24 meses, o plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação, referente a 01 ano letivo, e o plano de ações de extensão universitária, referente a 01 ano letivo, apresentados no ato da inscrição, terão pontuação média máxima de 10 pontos e serão avaliados, individualmente, pelos membros da banca examinadora, com base nos critérios apresentados nos itens "b", "c" e "d" abaixo, com suas respectivas pontuações.

b) Projeto de Pesquisa (pontuação máxima 10 pontos)

- Relevância do tema para a área em que o projeto proposto está inserido: 2,0
- Clareza, pertinência, originalidade e fundamentação dos objetivos: 2,0
- Fundamentação teórica e coerência dos métodos empregados com os objetivos propostos: 2,0
- Adequação do projeto ao(s) grupo(s) e à(s) linha(s) de pesquisa do Departamento/Coordenadoria de Curso: 2,0
- Cronograma físico-financeiro: 1,0
- Exequibilidade: 1,0

c) Plano de atividade para a graduação e para a pós-graduação (pontuação máxima 10 pontos)

- Coerência em relação ao(s) projeto(s) político-pedagógico(s) de graduação e com a(s) proposta(s) de programa(s) de pós-graduação: 3,0
- Articulação entre ensino e orientação de graduação e de pós-graduação: 3,0
- Proposta de emprego de metodologias ativas de ensino: 2,0
- Demonstração de exequibilidade do plano: 2,0

d) Plano de ações de extensão universitária (pontuação máxima 10 pontos)

- Coerência entre objetivo, fundamentação teórica e metodologia: 2,5
- Adequação e relevância das ações de extensão universitária, em relação ao público alvo: 2,5
- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão: 2,0
- Nível de exequibilidade: 2,0
- Nível de visibilidade: 1,0

e) A arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós graduação e do plano de ações de extensão universitária terá a pontuação máxima de 10 e obedecerá à sequência da ordem de inscrição dos candidatos. O tempo de arguição de cada membro da banca examinadora será de, no máximo, 30 minutos, sendo 15 minutos para perguntas e 15 minutos para respostas. A prova de análise e de arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós-graduação e do plano de ações de extensão universitária receberá nota individual dos três membros da banca examinadora, variando de 0 a 10, com aproximação até a primeira casa decimal, sendo essa nota utilizada no cálculo da média final de cada candidato.

f) A nota final dessa prova corresponderá à média das notas atribuídas nas etapas de análise e de arguição do projeto de pesquisa, do plano de atividades para a graduação e para a pós graduação e do plano de ações de extensão universitária.

10. HABILITAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E DESEMPATE

10.1. Serão considerados aprovados os candidatos que obtiverem média igual ou superior a 7,0 (sete) atribuídas por, pelo menos, 2 (dois) membros da Banca Examinadora.

10.2. Cada Examinador indicará os candidatos segundo as notas atribuídas.

10.3. A ordem de classificação dos candidatos será estabelecida em razão do maior número de indicações por parte dos membros da Banca Examinadora.

10.4. No final do concurso público, o presidente da banca examinadora fará a leitura pública do relatório final, divulgando as médias de todas as provas dadas pelos membros da banca examinadora e o resultado final será disponibilizado no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br> e publicado no Diário Oficial do Estado.

10.5. Em caso de empate nas indicações, a classificação será feita pela média geral dos candidatos empatados.

10.6. Em caso de empate, a banca examinadora utilizará, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

a) idade igual ou superior a 60 anos, nos termos da Lei Federal 10.741/2003, entre si e frente aos

demais, sendo que será dada preferência ao de idade mais elevada;

- b) maior média na prova de títulos;
- c) maior média na prova didática;
- d) maior nota na prova escrita;
- e) mais idoso entre aqueles com idade inferior a 60 anos.

11. NOMEAÇÃO E POSSE

11.1. Por ocasião da nomeação, o candidato deverá apresentar os documentos originais constantes nos subitens 4.1.1. a 4.1.3;

11.2. Comprovante de estar em dia com as obrigações militares, quando do sexo masculino;

11.3. Comprovante de estar quite com a Justiça Eleitoral, a ser obtido no site da justiça eleitoral;

11.4. Comprovante de estar com o CPF regularizado, a ser obtido no site da receita federal;

11.5. Não registrar antecedentes criminais;

11.6. A inexatidão e/ou irregularidades nos documentos, mesmo que verificadas a qualquer tempo, em especial por ocasião da nomeação, acarretarão a nulidade da inscrição com todas as suas decorrências, sem prejuízo das demais medidas de ordem administrativa, cível ou criminal.

11.7. O candidato convocado deverá apresentar ao Departamento de lotação, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, um Projeto de Pesquisa relativo ao regime de trabalho referente ao concurso no Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa - RDIDP, contados a partir do atendimento da convocação para nomeação.

11.8. Caberá ao Departamento a elaboração do Plano Global das Atividades a serem desenvolvidas pelo docente. Após a aprovação do Plano pelos órgãos competentes da UNESP, os atos de nomeação e de aplicação do regime especial de trabalho serão publicados concomitantemente.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Quando os prazos previstos para inscrição e/ou recurso terminarem em sábado, domingo, feriado ou dia em que não houver expediente ou que o expediente for encerrado antes do horário normal, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

12.2. Será eliminado do concurso público o candidato que não comparecer na sala ou local de sorteio/prova no horário estabelecido e/ou não atender ao disposto no item 8.2. e seus subitens

12.3. O resultado final do concurso será publicado no DOE e disponibilizado no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>.

12.4. Caberá recurso à Congregação, sob os aspectos legal e formal do concurso, no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br> no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da divulgação do resultado final do concurso público no DOE.

12.5. A Congregação terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para responder ao recurso impetrado, a contar do término do prazo de recurso. Poderá o Diretor da Unidade Universitária responder ao recurso protocolado "ad referendum" da Congregação, cujo resultado deverá ser disponibilizado no endereço eletrônico <https://inscricoes.unesp.br>.

12.6. O candidato nomeado deverá prestar serviços dentro do horário estabelecido pela Administração.

12.7. A permanência do candidato nomeado ficará condicionada ao reconhecimento da equivalência do título pela UNESP, quando o mesmo tenha sido obtido em curso não credenciado.

12.8. Implicará na exoneração do servidor:

a) a não apresentação do Projeto de Pesquisa em consonância com o Plano Global de Atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, devidamente protocolado, conforme item 11.7;

b) em caso de não haver parecer favorável da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) à aplicação do regime especial de trabalho docente ao interessado;

c) o não reconhecimento da equivalência do título pela UNESP;

d) a não apresentação da cédula de identidade com visto permanente, no caso de candidato estrangeiro.

12.9. O prazo de validade do concurso público será de 06 (seis) meses, contado a partir da data da homologação no DOE, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da

Administração.

12.10. Não haverá devolução de importância paga, ainda que maior, menor ou em duplicidade, nem isenção total de pagamento do valor da taxa de inscrição, seja qual for o motivo alegado.

12.11. A devolução da importância paga somente ocorrerá se o concurso público não se realizar.

12.12. É de responsabilidade do candidato acompanhar todas as publicações no DOE, referentes ao presente concurso.

12.13. Os questionamentos relativos a casos omissos ou duvidosos serão julgados pela Banca Examinadora e/ou pela Administração da Unidade Universitária.

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

12.15. A inscrição implicará no conhecimento deste edital e no compromisso de aceitação das condições do concurso, aqui estabelecidas, bem como das normas vigentes que regem a aplicação de regimes especiais de trabalho docente na UNESP (RDIDP/RTC - Resolução Unesp nº 85/1999 e suas alterações, regulamentada pela Portaria Unesp 06/2000 e suas alterações - disponíveis no endereço eletrônico: <https://sistemas.unesp.br/legislacao-web/>).

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

12.17. 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 isso seja constatado posteriormente.

12.18. As nomeações estarão condicionadas à existência de dotação orçamentária específica e à observância das demais normas financeiras consubstanciadas na Lei de Responsabilidade Fiscal.

12.19. Observado o disposto em 12.18, os candidatos aprovados no concurso são detentores de mera expectativa de direito à nomeação.

12.20. Os candidatos aprovados em número excedente ao de vagas têm a expectativa de direito à nomeação limitada pelo prazo de validade do concurso, tanto o inicial quanto o eventualmente prorrogado.

12.21. A nomeação obedecerá à rigorosa ordem de classificação, sendo nula a investidura com preterição.

12.22. Caso o candidato classificado não assuma o cargo no prazo de 30 (trinta) dias, a contar de sua nomeação, nem solicite prorrogação de prazo, nos termos da legislação em vigor, será nomeado o candidato classificado na sequência e, assim, sucessivamente.

12.23. 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 DOE.

(Processo 281/22-FCA-CB)

Dirceu Maximino Fernandes
Diretor

ANEXO I

Programa

1. Padronização, classificação, armazenamento e beneficiamento de produtos de origem vegetal.
2. Higiene nas indústrias, deterioração dos alimentos e toxi-infecções alimentares por microrganismos.
3. Processamentos e controle de qualidade de frutas e hortaliças.
4. Tecnologia, produção, refinação e controle de qualidade de óleos e gorduras.
5. Armazenamento, beneficiamento e higiene de plantas amiláceas e tecnologia de produção e

propriedades do amido.

6. Processos fermentativos e fatores físicos, químicos e biológicos que afetam a fermentação.

7. Causas das alterações e métodos de conservação dos alimentos de origem animal.

8. Obtenção higiênica, composição e caracterização dos leites pasteurizado, esterilizado e desidratado.

9. Propriedades da carne, manejo pré-abate, abate, cortes cárneos e tipificação de carcaças de bovinos, de suínos e de aves.

10. Espécies importantes de água doce e de salgada para o processamento e comercialização de pescado e produtos derivados.

ANEXO II

Bibliografia

FRANCO, Guilherme. Nutrição: texto básico e tabela de composição química dos alimentos. 6. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1982. 227+[2]p. tabs. ADAMS, M. R., MOSS, M. O. Microbiología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997. 464 p.

ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; MORAES, I. O. Biotecnologia industrial: fundamentos. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2020. 462p

ANDRADE, N.J.; MARTYN, M.E. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Viçosa : U.F.V., 1982, 39p

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISSO 14900. Sistema de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle – Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, 2002.

BOBBIO, F.O. ; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. Campinas: Varela, 1989. 231p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos/ Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 1018p, 2005.

CAMARGO, R. et al. Tecnologia dos produtos agropecuários. São Paulo: Nobel, 1984. 173p.

CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428p.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 1999. 212p. CRUZ, G.A. Desidratação de alimentos. Rio de Janeiro: Loyola, 1989. 207p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2o ed. São Paulo: Varela, 2001. 420p.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 230p.

HOBBS, B. C., GILBERT, R. J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997. 492 p.

HOBBS, B. C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 425 p. IAMFES.

Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle - APPCC. São Paulo: Ponto crítico, 1997. 110 p.

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

INGLEDEW, W. M.; KESALL, D. R.; AUSTIN, G. D.; KLUHSPIES, C. (ed.) The alcohol textbook. Nottingham: Nottingham University Press. 2009. 541p.

LIMA, U. A.; ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W.; MORAES, I. O. Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2019. 760p.

MATISSEK, R.; SCHNEPEL, F.M.; STEINER, G. Analisis de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1998. 430 p.

MAZZA, G. Alimentos funcionales: aspectos bioquímicos y de procesado. Zaragoza: Acribia, 2000. 480 p.

MORAES, I. O.; ALTERTHUM, F.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2021. 730p.

MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São

Paulo: Varela, 1998. 146p.

MULTON, J. L. Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias. Zaragoza: Acribia, 2000. 840 p. RAHMAN, M.S. Handbook of food preservation. Boca Raton: CRC Press, 2007. 167p.

TECNOLOGIA DA CARNE E PRODUTOS DERIVADOS ESSIEN, E. Sausage manufacture. Principles and practice. Boca Raton: Woodhead Publ, 2003.

FEINER, G. Meat products handbook: practical science and technology. Boca Raton: CRC, 2006. 648 p. TOLDRÁ, F. Handbook of fermented meat and poultry. Ames: Blackwell, 2008. 555 p.

GRACEY, J. F.; COLLINS, D. S.; HUEY, R. Meat hygiene. London: Baillière Tindall, 1999. 758 p.

GREGORY N. G. Physiology and behaviour of animal suffering. Oxford: Blackwell Science, 2004. 268 p.

JAMES, S. J.; JAMES, C. (Ed.). Meat refrigeration. Boca Raton: CRC, 2002. 347 p.

JENSEN, W. K.; DEVINE, C.; DIKEMAN, M. Enciclopedia of meat sciences. LONDON: Elsevier Academic Press. 2004. 1473 p.

NOLLET, L. M. L.; TOLDRÁ, F. Advanced technologies for meat processing. Boca Raton: CRC, 2006. 483 p.

RICHARDSON, R. I.; MEAD, G. C. Poultry meat science. Wallingford: CABI Publishing, 1999. 444 p.

PEGG, R. B.; SHAHIDI, F. Nitrite curing of meat: the n-nitrosamine problem and nitrite alternatives. Trumbull: Food & Nutrition Press, 2000. 268 p.

SATIN, M. La irradiación de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 2000. 175p.

SCHMIDELL, W.; ALTERTHUM, F.; LIMA, U. A.; MORAES, I. O. Biotecnologia industrial: engenharia bioquímica. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2021. 748p.

SWATLAND, H.J. Structure and development of meat animals and poultry. Lancaster: Technomic Pub., 1994. 610 p.

EARLY, R. (Ed.). Tecnologia de los productos lácteos. Zaragoza: Acribia, 2000. 476 p.

SCHOLZ, W. Elaboración de quesos de oveja y de cabra. Zaragoza: Acribia, 1997. 145 p.

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

WALSTRA, P.; WOUTERS, J.T.M.; GEURTS, T.J. Dairy science and technology. Boca Raton: CRC Press, 2006. 763p.

TECNOLOGIA DO PESCADO HUSS, H.H. Garantia da qualidade dos produtos da pesca. Roma: FAO. Documento técnico sobre pescas, n. 334, 1997.

RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca. Zaragoza: Acribia, 1995.

SIKORSKI, Z.E. Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Zaragoza: Acribia, 1994.

Publicado no D.O.E. de 09/04/2022, páginas 489 a 491, Executivo-Seção I.