

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do recurso será divulgado no site eletrônico da Secretaria Geral da

UNICAMP (www.sg.unicamp.br).

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no site www.fea.unicamp.br, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu conhecimento.

9.3. Se os prazos de recurso terminarem em dia em que não há expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

9.4. O prazo de validade do concurso será de 01 (um) ano(s), a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

9.5. Durante o prazo de validade do concurso poderão ser providos os cargos que vierem a vagar, para aproveitamento de candidatos aprovados na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso.

9.6. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, o candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas outras disciplinas além das referidas na área do concurso, desde que referentes à área do concurso ou de sua área de atuação.

9.7. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercício, durante o qual será submetido à avaliação especial de desempenho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

9.8. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais (item 3.2 "c" e "d") entregues no ato da inscrição e que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante requerimento protocolado na Secretaria da(o) Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os memoriais serão descartados.

9.9. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-30/13, e Deliberação CONSU, que estabeleça os requisitos e procedimentos internos da Faculdade de Engenharia de Alimentos para a realização dos concursos.

9.10. Cópia da Deliberação CONSU-A-30/13 poderá ser obtida no site www.sg.unicamp.br ou junto à Secretaria, Faculdade de Engenharia de Alimentos que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público.

9.11. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

9.12. Qualquer alteração nas regras de execução do concurso deverá ser objeto de novo Edital.

Anexo I - Programas das Disciplinas

Disciplina FT168 - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos

Ementa: Síntese, obtenção, estrutura e composição físico-química e microbiológica do leite como fundamento para entender o processamento do leite e produtos lácteos, incluindo as mudanças dos constituintes do leite induzidas pelo frio e pelo calor; processamento de leite líquido, processos de concentração e secagem e fabricação de produtos de base láctea.

Conteúdo Programático:

Introdução à cadeia produtiva do leite e os desafios da indústria láctea.

Biossíntese e microbiota do leite.

Aspectos nutricionais do leite.

Estrutura e composição dos constituintes do leite

Efeito do calor e do frio sobre constituintes e a microbiota do leite.

Processamento de leite líquido: Pasteurização e esterilização UHT do leite. Tipos de equipamentos, condições de processo e

fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Processo de concentração e secagem para obtenção de leite concentrado e em pó. Tipos de equipamentos, condições de processo e fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Processamento de produtos de base láctea: creme de leite e manteiga. Obtenção da matéria prima, tipos de equipamentos, condições de processo e fatores que afetam a qualidade e a vida útil dos produtos obtidos.

Disciplina FT723 - Processamento de Leite e Ovos

Ementa: Cadeia produtiva do leite no Brasil. Obtenção e composição do leite. Tratamento térmico do leite: processamento de leite líquido e efeito do calor sobre os constituintes do leite. Produtos lácteos processados: leites fermentados, queijos, manteiga e gelados. Cadeia produtiva de ovos no Brasil. Obtenção, composição e tratamento térmico para produção de ovo líquido.

Conteúdo Programático:

Introdução à cadeia produtiva do leite. Composição físico-química, microbiológica e valor nutricional do leite.

Tratamento térmico do leite: terminação, pasteurização e esterilização UHT. Efeito do tratamento térmico sobre os constituintes do leite e suas consequências para a fabricação de produtos lácteos.

Culturas lácteas e produtos lácteos fermentados. Coagulação e enzimática do leite.

Fabricação de iogurte e queijo.

Fabricação e estabilidade de chantilly e manteiga.

Fabricação e estabilidade de gelados caseiros.

Introdução à cadeia produtiva de ovos. Composição e conservação de ovo in natura e processamento de ovo líquido.

Disciplina FT620 - Processos Com Aplicação de Calor

Ementa: Processos térmicos na Indústria de Alimentos. Determinação da resistência e inativação térmica de micro-organismos e enzimas. Tempo de tratamento térmico. Processos com aplicação indireta de calor: Trocadores de calor, evaporadores, tanques agitados. Processos com aplicação direta de calor. Processos térmicos não convencionais.

Conteúdo Programático:

Definição dos processos térmicos aplicados na indústria de alimentos e fatores que determinam a magnitude dos processos.

Influência do processamento térmico na qualidade de produtos processados. Métodos térmicos de inativação microbiana e enzimática para conservação dos alimentos.

Métodos para determinação da resistência térmica de micro-organismos. Modelos preditivos de inativação térmica. Modelos de cinética log-linear e não linear; verificação e validação dos modelos preditivos na inativação térmica. Estabelecimento de processos térmicos descontínuos e contínuos. Avaliação da penetração de calor em alimentos processados. Cálculo de tempo de tratamento térmico de processos descontínuos e contínuos.

Processos térmicos e equipamentos (aplicação direta ou indireta de calor); trocadores de calor, autoclaves, injeção e infação de vapor, injeção ou aspersão de água - relação com propriedades físicas do produto a ser processado (sólidos, líquidos de alta e baixa viscosidade, materiais particulados).

Processos com aplicação indireta de calor.

Autoclaves: ciclo básico de retortas, tipos de autoclaves, influência do meio de aquecimento na performance (água,

vapor, sistemas mistos), requisito de embalagens (vidro, latas, bolsas, bandejas).

Trocadores de calor (EX): processamento térmico de alimentos de origem animal como carnes, pescados ou similares/processamento de alimentos (ex. vegetais/pescados) em embalagens herméticas.

Transferência de Calor em Tanques Agitados. Estudo de caso (EX): alimentos viscosos.

Trocadores de calor. Tipos de trocadores: Tacho, carcaça e tubos, placas, de superfície raspada, em espiral. Método de

média logarítmica das diferenças de temperaturas. Método de efetividade e NUT. Dimensionamento de trocador de carcaça-

tubos, tubos, defletores, múltiplos passes - Equação de Kern para coeficiente de transferência de calor na carcaça - Perda de carga nos tubos e nas carcaças. Trocador de Calor de Tubo Duplo.

Estudos de caso (EX): Pasteurização de alimentos líquidos (ex: leites, sucos) / Processamento térmico por ultra alta temperatura (UAT) de alimentos líquidos (ex: leite, creme de leite).

Trocador de calor de superfície raspada. Estudo de caso (EX): produtos viscosos (ex: atomatados ou similares).

Evaporadores. Tipos de evaporadores: tubos horizontais ou verticais (longo e curto), filme ascendente ou descendente, circulação forçada, placas. Dimensionamento: balanços de massa e energia, elevação da temperatura de ebulição, múltiplos efeitos, configurações concretre e contracorrente, condensadores, recompressão de vapor. Aspectos operacionais: remoção de incondensáveis, espuma, incrustação, arraste de líquido. Estudos de caso (EX) com concentração de alimentos: dimensionamento de evaporadores.

Evaporadores de tubos horizontais. Evaporador de tubos verticais. Evaporador de filme descendente. Evaporador com circulação forçada. Evaporador a placas.

Processos com aplicação direta de calor: Injeção e infação de vapor, injeção ou aspersão de água. Estudos de caso (EX): processo UHT direto e branqueamento de vegetais.

Processamento térmico não convencional: Processamento de alimentos por aquecimento ôhmico, micro ondas, pulso elétrico.

Anexo II - Bibliografia

Disciplina TP168 - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos

FOX, P.F. and MCSWEENEY, P.L.H. Dairy chemistry and biochemistry, 1st ed., Thomson Science, 1998.

SMTI, G. Dairy processing, 1st ed., CRC Press, Boca Raton, FL, USA, 2003.

TAMIME, A.Y. Dairy Fats and Related Products, 1st ed., Blackwell Publishing Ltd, West Sussex, UK, 2009.

TAMIME, A.Y. Dairy Powders and Concentrated Products, 1st ed., Blackwell Publishing Ltd, West Sussex, UK, 2009.

WALSTRA, P.; JAN T. M. WOUTERS, J.T.M.; GEURTS, T.J. Dairy Science and Technology, Second Edition. CRC Press, 2006. Print ISBN: 978-0-8247-2763-5, eBook ISBN: 978-1-4200-2801-0.

Disciplina FT723 - Processamento de Leite e Ovos

WALSTRA, P.; WOUTERS, J.M.; GEURTS, T.J. Dairy science and technology. Boca Raton, FL: CRC and Francis, 2006. (Food science and technology; v.147). ISBN: 9780824727635.

LAW, B.A. & Tamime, A.Y. Technology of Cheesemaking, 2nd Ed., Wiley-Blackwell, UK, 2011. Disponível em <http://online.library.wiley.com>

DE OLIVEIRA, B. L. Qualidade e tecnologia de ovos. Universidade Federal de Lavras. 223p. 2013.

Disciplina FT620 - Processos Com Aplicação de Calor

MEIRELLES, A. J. de A.; TADINI, C. C.; TELIS, V. G. N.; PESSOA FILHO, P. A. (Orgs.) Operações unitárias: na indústria de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 2016. 2v. ISBN: 978852630326 (v.1)

FENEMEN, O. R. et al. 1975. Principles of food science. Vol. II Physical Principles of Food Preservation. 2ND ED., C.R. Thebacteriology in Food Processing, Stamford, CT: Academic Press, 1973.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

EDITAL

A Diretora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 cargo de Professor Doutor, nível MS-3.1, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, nas áreas de Refrigeração; Operações e Processos na Indústria de Alimentos e Produção e Industrialização de Alimentos, nas disciplinas FT13 - Técnicas de Refrigeração Avançada; FT720 - Processos com Remoção de Calor, FT741 - Instrumentação e Controle de Processos, respectivamente, do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.

1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:

1.2.1. Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química, Mestrado ou Doutorado em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química. Possuir habilidades em correlacionar temas relativos à refrigeração, instrumentação e controle em aplicações na área de alimentos.

1.2.2. A inscrição do candidato que deivar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de ideias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (CPDI), para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP).

2.3. O Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/2001, cujo texto integral está disponível no site: http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S8id_norma=2684. 2.4. O apositando na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor, MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

a) RTP – R\$ 2.315,38

b) RTC – R\$ 5.877,38

c) RDIDP – R\$ 13.357,49

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições deverão ser feitas exclusivamente por meio do link <https://solicitadados.unicamp.br/concurso/> no período de 30 (trinta) dias (até a contar de 9 horas do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado (DOE), até 23 horas e 59 minutos do último dia do prazo de inscrição.

3.2. No momento da inscrição deverá ser apresentado, por meio do sistema de inscrição, requerimento dirigido ao(a)

Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a Ata da defesa de sua Tese de Doutorado, ou documento oficial equivalente, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. O candidato que tenha obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovado, deverá obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em forma digital (pdf, máximo 10MB);

c) um exemplar de memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB), com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:

c.1. títulos universitários;

c.2. curriculum vitae et studiorum;

c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos;

c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial, em forma digital (pdf, máximo 10MB cada);

e) plano de trabalho, detalhando atividades de ensino, pesquisa e extensão a serem executadas pelo candidato. O projeto de pesquisa de até 30 (trinta) páginas na área de Refrigeração aplicada em alimentos deve estar contido no plano de trabalho.

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para a submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por meio do sistema de inscrição a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizadas nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.

3.2.4. A Unicamp não se responsabiliza por solicitação de inscrição pela internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

3.2.5. Após realizar a inscrição no link indicado no item 3.1, com envio dos documentos solicitados, o candidato confirmará a inscrição e receberá um protocolo de recebimento de seu pedido de inscrição.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) do(a) Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento ou a outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a(s) área(s) em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à aprovação da Congregação da Unidade, instância que deliberará sobre o deferimento de inscrições.

3.3.2. A Unidade divulgará no site www.fea.unicamp.br a deliberação da Congregação referente às inscrições e composição da Comissão Julgadora.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e o local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado e divulgado no site www.unicamp.br/concursos, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias (até o início das provas).

3.5. O prazo de inscrição poderá ser prorrogado, a critério da Unidade, por igual período, devendo ser publicado no Diário Oficial do Estado até o dia do encerramento das inscrições.

3.6. A critério da Unidade, o prazo de inscrições poderá ser reaberto, por igual período, até o final do dia útil imediatamente posterior ao do encerramento das inscrições.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão aprovados pela Congregação da Unidade, e sua composição deverá observar os princípios constitucionais, em particular o da impessoalidade.

4.1.1. Pelo menos 02 (dois) membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

4.3. A Comissão Julgadora será presidida pelo membro da Unidade com o maior titulação. Na hipótese de mais de um membro se encontrar nesta situação, a presidência caberá ao docente mais antigo na titulação.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas

a) prova escrita (peso 0,6);

b) prova específica (peso 0,4);

c) prova de títulos (peso 2,0);

d) prova de arguição (peso 1,0);

e) prova didática (peso 1,0);

5.2. Na definição dos horários de realização das provas será considerado o horário oficial de Brasília/DF.

5.2.1. O candidato deverá comparecer ao local designado para a realização das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos da hora fixada para o seu início.

5.2.2. Não será admitido o ingresso de candidato no local de realização das provas após o horário fixado para o seu início.

5.3. O não comparecimento às provas, por qualquer que seja o motivo, caracterizará desistência do candidato e resultará em sua eliminação do certame.

5.4. Havendo provas de caráter eliminatório, estas devem ocorrer no início do concurso e seus resultados divulgados antes da sequência das demais provas.

5.4.1. Participarão das demais provas apenas os candidatos aprovados nas provas eliminatórias.

Prova Escrita

5.4.2. A prova escrita versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso.

5.4.3. No início da prova escrita, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões), concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos, na forma impressa, excluindo-se o acesso a equipamentos eletrônicos e à internet.

5.4.4. Findo o prazo estabelecido no item 5.4.3 não será permitida a consulta de qualquer material, e a prova escrita terá início, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s) resposta(s).

5.4.5. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.4.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova escrita, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

5.5.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

I - apresentação (Introdução, desenvolvimento e conclusão);

II - Conteúdo (desenvolvimento do tema, organização, coerência, clareza de ideias e nível de aprofundamento);

III - Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, propriedade, clareza, precisão e correção gramatical).

5.5.5. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova escrita.

Prova Específica

5.6. A prova específica será constituída de análise do plano de trabalho, que deve incluir o projeto de pesquisa na área de Refrigeração aplicada em alimentos, na qual a Comissão Julgadora avaliará o domínio do conhecimento e aptidão do candidato na área.

5.6.1. Consistirá de uma apresentação oral do candidato para a banca examinadora no tempo máximo de 30 (trinta) minutos sobre o tema do projeto e a pertinência do plano de trabalho, seguido de até 60 (sessenta) minutos de arguição pela banca.

5.6.2. Critérios para avaliação da prova específica:

O examinador avaliará a atualidade, coerência e abrangência do plano de trabalho e do projeto de pesquisa na área de Refrigeração aplicada em alimentos, apresentado oralmente pelo candidato.

5.6.3. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) à prova específica.

Prova de Títulos

5.7. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato no ato da inscrição.

5.7.1. Para fins de julgamento da prova de títulos serão considerados os seguintes documentos:

a) Título de Graduação;

b) Título de Especialização;

c) Título de Mestrado;

d) Título de Doutorado;

e) Título de Mestrado Profissional;

f) Pós-Doutorado;

g) Publicações acadêmico-científicas (artigos, livros, capítulos de livros, etc);

h) Publicações em revistas de circulação nacional/índexadas;

i) Publicações em revistas de circulação internacional/índexadas; j) Experiência docente;

k) Experiência profissional;

l) Participação em atividades de extensão;

m) Atividades acadêmicas durante a graduação (iniciação-científica, monitoria, estágio);

n) Recebimento de bolsa ou apoio para pesquisa;

o) Participação ou coordenação em projeto de pesquisa;

p) Premiação e distinção acadêmica;

q) Assessoria e consultoria;

r) Produções artístico-culturais;

s) Patentes ou propriedades intelectuais registradas;

5.7.2. A Comissão Julgadora adotará os seguintes critérios para julgamento da prova de títulos, considerando a qualidade e o interesse da produção do candidato:

a) A Relevância do tema da produção do candidato na comunidade de especialistas;

9.9. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

9.10. Qualquer alteração nas regras de execução do concurso deverá ser objeto de novo Edital.

Anexo I – Programas das Disciplinas
Disciplina TP133 - TÉCNICAS DE REFRIGERAÇÃO AVANÇADA

Tratamento de ar para aplicações em estocagem frigorífica. Controle de Uir e temperatura do ar de estocagem de produtos resfriados. Justificativa econômica.

Dimensionamento do resfriador de ar (evaporadores e fan-coil). Exemplos e otimização.

Tipos de sistemas de Refrigeração; por compressão mecânica, por absorção, por adsorção; termoelétrico e outros.

Refrigeração por energia solar.

Termoacumulação latente e sensível. Curvas de demanda térmica. Eficiência Energética. Aplicações.

Bomba de calor. Aplicações para altas temperaturas. Aplicações de dupla utilização de altas e baixas temperaturas. Exemplos e cálculos.

Recuperação de calor e eficiência energética de sistemas de refrigeração.

Disciplina FT720 - PROCESSOS COM REMOÇÃO DE CALOR

Aplicações de resfriamento e congelamento na conservação de alimentos. Importância individual das etapas de processamento para a segurança e estabilidade microbiológica dos alimentos: resolução de temperatura. Refrigeração: fatores controladores da velocidade de resfriamento e de perda de peso durante o processo.

Transferência de calor com mudança de fase de líquido para sólido e de sólido para líquido: Fundamentação sobre congelamento e descongelamento de alimentos. Efeitos do congelamento e descongelamento nas propriedades dos materiais biológicos.

Resfriamento. Refrigeração: Princípios de operação. Balanço de calor e massa. Eficiência de ciclos de refrigeração. Resfriamento de alimentos líquidos e sólidos; aspectos microbiológicos e cálculo do tempo de resfriamento.

Trocadores de calor para resfriamento de líquidos: aplicações para líquidos de baixa e alta viscosidade. Sistemas de refrigeração multipressão. Compressores, evaporadores e condensadores para refrigeração. Características de desempenho, capacidade, dimensionamento, seleção e operação. Resfriamento acelerado e utilização de sprays. Resfriamento por imersão. Estudo de caso (EX): Resfriamento de alimentos sólidos e líquidos.

Câmaras de armazenamento e de transporte: carga térmica e dimensionamento.

Congelamento. Congelamentos de alimentos líquidos e sólidos. Cálculo do tempo de congelamento. Estudo de caso (EX): congelamento de líquidos como sucos e polpas de frutas (diferenças de volume e propriedades físicas). Processos e equipamentos. Câmaras, tipos de congelamento e estêres. Estudo de caso (EX): congelamento de alimentos sólidos (ex. carnes, frutas ou hortaliças).

Disciplina FT741 - INSTRUMENTAÇÃO E CONTROLE DE PROCESSOS

Introdução à instrumentação e controle de processo

Principais sensores/transmissores industriais, fundamentos de atuação: temperatura, vazão, pressão e nível

Sensores especiais utilizados na indústria de alimentos, fundamentos de atuação e principais aplicações no processamento de alimentos

Atuadores industriais. Válvulas de controle, relés, inversores de frequência

Sistemas de transmissão: pneumático, eletrônico e digital; conceito de sinais, precisão, calibração, sensibilidade e ruído

Identificação e simbologia dos instrumentos e sistemas de controle: Representações gráficas na instalação industrial

Fundamentos de controle automático de processos industriais

Estratégias de controle de processos: malha aberta, malha fechada; feedback; feedforward

Tipos de controladores (convencionais/não-convencionais); ações básicas de controle (proporcional integral-PID, proporcional integral derivativo-PID)

Instrumentação e controle de sistemas na indústria de alimentos

Anexo II - Bibliografia
Disciplina TP133 - TÉCNICAS DE REFRIGERAÇÃO AVANÇADA

ASHRAE Handbook – HVAC Systems and Equipment, 2012

ASHRAE Handbook – Refrigeration, 2014

ASHRAE Handbook – HVAC Applications, 2015

Disciplina FT720 - PROCESSOS COM REMOÇÃO DE CALOR

STOECKER, W. F.; JABARDQ, J. M. Saiz. Refrigeração industrial. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. 8521203055 (broch).

DOSSAT, Roy J. Princípios de refrigeração: teoria, praticas, exemplos, problemas soluções. São Paulo : Atlas, [1995?] 852891599.

ASHRAE handbook refrigeration. Hentons, Ga.: American Society of Heating, Refrigeration and Air-Conditioning Engineers, 2010. 1v + 1 CD-ROM ISBN: 9781933742816; 9781933742830 (CD-ROM).

Disciplina FT741 - INSTRUMENTAÇÃO E CONTROLE DE PROCESSOS

FRANCO, L. C. Apostila: Instrumentação e Redes Industriais.

COUGHANOWR, D. R; KOPPEL, L. B. Análise e controle de processos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 1978. ISBN: 8570301014.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA CIVIL, ARQUITETURA E URBANISMO
EDITAL

Concurso público de provas e títulos, para provimento de 1 (um) cargo de Professor Titular, nível MS-6, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, na área de Sistema de Abastecimento e Tratamento de Água, nas disciplinas CV642 - Sistema de Abastecimento de Água, CV942 - Tratamento de Água para Abastecimento e CT76 - Processos Físico-Químicos Aplicados ao Tratamento de Água, do Departamento de Infraestrutura e Ambiente da Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo da Universidade Estadual de Campinas. O concurso de que trata este Edital terá início às 08h45 do dia 27 de setembro de 2022, na Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo, com o seguinte calendário fixado para a realização das provas:

Dia: 27/09/2022 (terça-feira)

08h45 Abertura

09h00 Prova de Títulos

10h30 Prova de Educação

14h00 Prova de Arguição

A Comissão Julgadora estará constituída dos seguintes Professores Doutores: Titulares: Meuris Gurgel Carlos da Silva - Presidente - Profa. Titular – UNICAMP, José Roberto Guimarães - Prof. Titular – UNICAMP, Maurício Luiz Sens - Prof. Titular – UFSC, Miguel Mansur Aisse - Prof. Titular – UFPR e Marcelo Libânio - Prof. Titular – UFMG, Suplentes: Telma Teixeira Franco - Prof. Titular – UNICAMP, Helaine de Oliveira Pastore Jensen - Prof. Titular – UNICAMP e Marcia Walquíria de Carvalho Dezotti - Prof. Titular – UFRI.

Ficam, pelo presente Edital, convocados os membros da Comissão Julgadora e o candidato inscrito: Prof. Dr. Ricardo de Lima Isaac.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

UNIDADES UNIVERSITÁRIAS

CAMPUS DE BOTUCATU

Faculdade de Medicina

EDITAL Nº 647/2022 – STGP/FM – RESULTADO E CLASSIFICAÇÃO

O Diretor da Divisão Técnica Administrativa da Faculdade de Medicina do Campus de Botucatu, TORNA PÚBLICO o resultado e classificação do Concurso Público de Títulos e Provas para preenchimento de 01 (um) cargo de Professor Assistente, em Titulação mínima de Doutor, em Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP, sob o regime jurídico efetivo, na área de conhecimento Saúde Coletiva, junto ao Departamento de Saúde Pública da Faculdade de Medicina do Câmpus de Botucatu, referente ao EDITAL Nº 351/2022 - STGP/FM, na seguinte conformidade:

CANDIDATO(S) APROVADO(S)
NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

TIAGO ROCHA PINTO – 271103607 – 9,50 – 1º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 8,0 - 9,5 - 10,0 - 10,0 - 9,5 Examinador 2: 8,0 - 9,5 - 10,0 - 10,0 - 9,5 Examinador 3: 8,0 - 9,5 - 10,0 - 10,0 - 9,5

NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

JULIANA AZEVEDO FERNANDES – 841875227 – 9,31 – 2º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 9,0 - 9,5 - 9,5 - 9,5 - 9,42 Examinador 2: 9,0 - 9,5 - 9,0 - 9,5 - 9,25 Examinador 3: 9,0 - 9,5 - 9,0 - 9,5 - 9,25

NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

FERNANDA TORTORELLI ZARILI – 435033669 – 9,00 - 3º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0 Examinador 2: 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0 Examinador 3: 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0 - 9,0

NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

HENRIQUE SATER DE ANDRADE – 503010340 – 8,44 - 4º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 8,0 - 8,0 - 8,5 - 9,0 - 8,5 Examinador 2: 8,0 - 8,0 - 8,5 - 9,0 - 8,5 Examinador 3: 8,0 - 8,0 - 8,5 - 9,0 - 8,5

NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

LUCIANA CRISTINA PARENTI – 265754793 – 8,36 - 5º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 9,5 - 7,0 - 9,0 - 9,0 - 8,42 Examinador 2: 9,5 - 7,0 - 8,5 - 9,0 - 8,25 Examinador 3: 9,5 - 7,0 - 9,0 - 9,0 - 8,42

NOME – RG – Média Final (incluindo a prova escrita) – Classificação

MARIANA ALICE DE OLIVEIRA IGNACIO – 330367614 – 8,08 - 6º

Prova Escrita (Peso 1) - 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) - Média Examinador 1: 8,0 - 7,5 - 8,0 - 8,5 - 7,92 Examinador 2: 8,0 - 7,5 - 8,0 - 8,5 - 8,08 Examinador 3: 8,0 - 7,5 - 8,5 - 8,5 - 8,08

O(s) candidato(s) poderá(ão) solicitar revisão de notas no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data desta publicação, mediante requerimento dirigido à Congregação da Faculdade de Medicina do Câmpus de Botucatu, a ser apresentado no endereço eletrônico <https://inscricao.unesp.br>.
Processo nº 596/2022-FM
EDITAL Nº 64/2022 - FMB/DTA-STA
CONVOCAÇÃO PARA AS PROVAS

A Diretora da Faculdade de Medicina de Botucatu CONVOCA o candidato abaixo relacionado para as provas do Concurso Público para provimento de 01 (um) cargo de PROFESSOR TITULAR, no conjunto de disciplinas "Moléstias Infeciosas e Parasitárias I (Relação entre Hospedeiro, Parasita e Meio Ambiente), Moléstias Infeciosas e Parasitárias II (História Natural das Doenças) e Moléstias Infeciosas e Parasitárias III (Internato)", junto ao Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia da Faculdade de Medicina, que serão realizadas no dia 02/09/2022 com início às 09:00 hs, na Sala de Reuniões da Diretoria da Faculdade de Medicina.

Nome do candidato – RG
CARLOS MAGNO CASTELO BRANCO FORTALEZA – 16.825.408-8
Proc.151/2022
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia
Câmpus de Botucatu
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia
Edital nº 190/2022-STGP-FMVZ

Acham-se abertas, nos termos do Despacho nº 360/2022-RUNESP, de 19/04/2022, publicado no Diário Oficial do Estado – DOE – Poder Executivo – Seção I de 20/04/2022, com base no Estatuto e Regimento Geral da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP bem como na Resolução Unesp nº 49/2009 (alterada pela Resolução Unesp nº 09/22), as inscrições para o concurso público de provas e títulos para provimento de um (1) cargo de PROFESSOR TITULAR, em Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP, no Regime de Turno Completo – RTC, quando for o caso, junto ao Departamento de Clínica Veterinária da Faculdade de Medicina, Veterinária e Zootecnia do Câmpus de Botucatu, na disciplina de Oritopatologia.

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. Vencimento corresponde à referência MS-6 – R\$ 19.855,85.

2. INSCRIÇÕES
2.1. As inscrições serão recebidas via internet, no endereço eletrônico <https://inscricao.unesp.br>. O candidato deverá preencher o formulário eletrônico e realizar o pagamento da taxa de

inscrição no valor de R\$ 237,00 (duzentos e trinta e sete reais) por meio depósito bancário identificado ou transferência bancária para o Banco do Brasil – Agência 5165 – Conta Corrente 130357-0 – CNPJ 48.031.918/0002-97 – Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia – UNESP das 08h00 do dia 29/08/2022 às 23h59 do dia 13/10/2022, observado o horário de Brasília.

2.2. O comprovante de pagamento da inscrição deverá ser anexado na área do candidato, em seu respectivo campo, disponível no endereço eletrônico <https://inscricao.unesp.br>.

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

2.4. Por se tratar de concurso para provimento de 1 (um) cargo público, não haverá reserva de vagas conforme prevê o Decreto nº 5.908/2018.

3. CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO
3.1. Poderão inscrever-se no concurso público os portadores do título de Livre-Docente obtido na UNESP, USP, UNICAMP, ou pela UNESP declarado equivalente, que tenha sido conferido pelo menos 06 (seis) anos antes da data da inscrição.

3.2. O candidato deverá comprovar, também, atividades didáticas na graduação, por período mínimo de 06 (seis) anos após a obtenção do título de Livre-Docente, e satisfazer, no ato da inscrição, as seguintes condições:

3.2.1. estar credenciado em Programa de Pós-Graduação "stricto sensu", recomendado pela CAPES, na qualidade de docente e orientador;

3.2.2. ter concluído, pelo menos, 05 (cinco) orientações em Programas de Pós-Graduação "stricto sensu", recomendado pela CAPES, mestrado ou doutorado, sendo pelo menos 02 (duas) após a Livre-Docência;

3.2.3. ter publicado, pelo menos, 20 (vinte) trabalhos científicos ou obras entre: artigos completos em revistas referenciadas em base de dados, indexadores e portais de periódicos com reconhecida qualidade na área, trabalhos completos em anais de eventos de âmbito nacional ou internacional de comprovada relevância na área de conhecimento, livros, capítulos de livros, parituras, obras artísticas e patentes concedidas, sendo no mínimo 06 (seis) publicações após a Livre-Docência;

3.2.4. ter coordenado, pelo menos, 03 (três) projetos de pesquisa ou de extensão com financiamento e avaliação externos à Universidade, dentre os quais 01 (um) obrigatoriamente de pesquisa, sendo pelo menos 01 (um) após a Livre-Docência;

3.2.5. ter coordenado projetos de Núcleo de Ensino ou Programa de Educação Tutorial - PET;

3.2.6. ter coordenado projetos de extensão universitária credenciados em IES ou de pesquisa com financiamento, que não tenham sido contemplados no subitem 3.2.4.

3.2.7. ter produzido, após a Livre-Docência, material didático, demonstrativo, impresso ou por mídia eletrônica de comprovada qualidade editorial, que não os já apresentados no subitem 3.2.3;

3.2.8. ter participado, como membro titular, pelo menos, de 04 (quatro) diferentes órgãos colegiados de Universidade, por no mínimo 06 (seis) mandatos;

3.2.9. ter realizado estágio de pós-doutorado ou atuado como professor/pesquisador convidado no país ou no exterior, por no mínimo 05 (cinco) meses;

3.2.10. ter coordenado programa de pós-graduação "lato sensu" (especialização) ou supervisão acadêmica;

3.2.11. ter orientado 15 (quinze) alunos de graduação, sendo pelo menos 10 (dez) com Bolsa de Iniciação Científica de Agência de Fomento, ou Bolsa de Núcleo de Ensino, ou Bolsa de Projeto de Extensão, Dentre as orientações com bolsa, no mínimo 03 (três) deverão obrigatoriamente ser de Iniciação Científica com apoio de agência de fomento;

3.2.12. ter participado de pelo menos 15 (quinze) congressos científicos, com apresentação de trabalho em cada um;

3.2.13. ter participado de comitês científicos e/ou editoriais após a Livre-Docência;

3.2.14. ter coordenado simpósios, mesas redondas ou ministrado conferências em eventos nacionais ou internacionais da área, após a Livre-Docência;

3.2.15. ter recebido Bolsa de Produtividade do CNPq;

3.2.16. ter coordenado Curso de Graduação e/ou de Pós-Graduação "stricto sensu";

3.2.17. ter coordenado Projeto Temático ou similar;

3.2.18. ter obtido auxílio individual em, no mínimo, 03 (três) das seguintes finalidades:

a) participação em congresso;

b) realização de evento científico, publicação de texto;

c) obtenção de bolsa de estudo própria ou para orientados de Pós-Graduação "stricto sensu";

d) supervisão de Pós-Doutorado, excetuando-se as previstas no subitem 3.2.15, e despesas com professor visitante.

3.3. Os subitens 3.2.1, a 3.2.4, são compulsórios.

3.4. Dos subitens 3.2.5, a 3.2.18., o candidato deverá comprovar atividades em, pelo menos, 06 (seis) deles.

3.5. O candidato, no ato da inscrição, deverá apresentar documentos comprobatórios das exigências contidas nos itens 3.1, 3.2, 3.3, e 3.4, e seus subitens, citando no Memorial e anexando conforme itens 3.9. e 3.10. A não apresentação mínima exigida, ainda que haja outras explicitadas no Memorial Circunstanciado, implicará no indeferimento da inscrição.

3.6. Especialista de reconhecido valor, não portador de títulos acadêmicos, poderá, em caráter excepcional, ser aceito para inscrição no concurso público, a juízo de dois terços dos membros da Congregação e mediante manifestação favorável do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão Universitária (CEPE) e homologada pelo Conselho Universitário, também por dois terços da totalidade de seus membros.

3.7. O candidato estrangeiro poderá inscrever-se no concurso público com cédula de identidade com visto temporário, entretanto, por ocasião da nomeação deverá apresentar a cédula de identidade com visto permanente ou no prazo de 30 (trinta) dias entregar cópia simples do protocolo de pedido de transformação do visto temporário em permanente, sob pena de ser exonerado.

3.8. CPF regularizado.

3.9. Todos os documentos deverão ser anexados no formato PDF (Portable Document Format), com limite de 500MB por arquivo, no sistema eletrônico de inscrições, no endereço <https://inscricao.unesp.br>.

3.10. Procedimentos para inserção dos documentos comprobatórios das exigências contidas nos itens 3.1 e 3.2 e seus subitens:

3.10.1. Os documentos referentes a cada item ou subitem devem ser juntados em um único arquivo e inseridos nos campos previstos no formulário de inscrição.

3.10.2. Documentos do subitem 3.2.3:
(a) capítulo de livro impresso; indicar o padrão internacional de numeração de livro (ISBN), digitalizar a página de rosto, de parte do sumário onde consta o capítulo e da primeira página do capítulo;

(b) artigos e livros impressos: indicar o padrão internacional de numeração de livro (ISBN), no caso de livro, digitalizar a primeira página e da página que conste a legenda bibliográfica (com o título, volume, número do fascículo, ano de publicação e número das páginas inicial e final do artigo ou livro). Se não tiver legenda bibliográfica, digitalizar e anexar também a capa e sumário;

(c) artigos e livros eletrônicos: indicar título, o DOI (Identificador de Objeto Digital) ou o localizador padrão de recursos (url -Uniform Resource Locator);