

ANEXO I DO EDITAL Nº 209/2023-PRH

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE ANÁLISES CLÍNICAS E BIOMEDICINA

(03) Microbiologia de Alimentos e Prática Clínico / Laboratorial

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Contaminação microbiana de alimentos: características básicas e suas consequências; interface com a saúde humana e a cadeia produtiva de alimentos.
2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos, e sua importância na conservação e na segurança de alimentos.
3. Controle do desenvolvimento de microrganismos em alimentos: princípios gerais, métodos clássicos e tecnologias emergentes na conservação de alimentos.
4. Métodos convencionais e alternativos de detecção e caracterização de microrganismos de interesse em alimentos.
5. Doenças bacterianas veiculadas por alimentos.
6. Microrganismos indicadores e critérios de higiene, qualidade e segurança microbiológica de alimentos.
7. Ferramentas da garantia da qualidade microbiológica e da segurança de alimentos.
8. O papel do profissional farmacêutico e biomédico na prática e na garantia da segurança de alimentos.
9. Biossegurança em laboratório de Microbiologia.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, M. R., MOSS, M. O., MCCLURE, P. Food Microbiology. Royal Society of Chemistry 4ed., 2016.
- AZEREDO, D.R.P. Inocuidade dos alimentos. Volume 1. Rio de Janeiro: Atheneu, 2016.
- DODD, C. E. R.; ALSSWORTH, T.; RIEMANN, H. P. Foodborne Diseases. Science Direct. 3ed. 2017.
- DOYLE, P. M.; DIEZ-GONZALEZ, F.; HILL, C. Food Microbiology: Fundamental and Frontiers. Washington: ASM Press. 5ed. 2019.
- FORSYTHE, J. S. Microbiologia da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2ed. 2013.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu. 1 ed. 2008.
- MONTVILLE, T. J.; MATTHEWS, K. R. Food Microbiology: An Introduction. American Society for Microbiology. 4ed. 2019.
- SÃO JOSÉ, J. F. B.; ABRANCHES, M. V. (org.) Microbiologia e Higiene de Alimentos - Teoria e Prática, Rio de Janeiro: Rubio. 1ed. 2019.
- SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Blucher. 6ed. 2022.
- URZÚA, M. A. H. Microbiología de los Alimentos: Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la Salud. Editorial Médica Panamericana. 1ed. 2016.

AVALIAÇÃO DA PROVA ESCRITA

CRITÉRIOS/QUESITOS	
1- APRESENTAÇÃO a) Introdução b) Desenvolvimento c) Conclusão	Até 2 pontos

2- CONTEÚDO a) Desenvolvimento do tópico b) Organização c) Coerência e adequação d) Nível de aprofundamento	Até 6 pontos
3- LINGUAGEM a) Uso de adequado da terminologia técnica b) Propriedade c) Clareza d) Precisão e) Referências bibliográficas	Até 2 pontos

Orientação: são atribuídas as pontuações somente aos itens 1, 2 e 3

AVALIAÇÃO DA PROVA DIDÁTICA

CRITÉRIOS/QUESITOS	
1- Plano de aula - Adequação dos objetivos ao tópico - Dados essenciais do conteúdo - Adequação dos procedimentos e recursos didáticos - Indicação do referencial bibliográfico adequado e atual sobre o tópico da aula	Até 2 pontos
2- Parte expositiva	Até 6 pontos
a) Conteúdo: - Apresentação e problematização - Desenvolvimento sequencial - Articulação do conteúdo com o tópico - Cumprimento dos objetivos - Exatidão e atualidade - Síntese analítica	
b) Exposição: - Consistência argumentativa (contextualização, questionamentos, exemplificações, dados, informações) - Adequação do material didático ao conteúdo - Clareza, objetividade e comunicabilidade - Linguagem: adequação, com correção, fluência e dicção - Adequação ao tempo disponível	
c) Uso de recursos: - Adequação dos materiais - Uso adequado dos recursos	
3- Arguição	Até 2 pontos
a) Conhecimento: - Nível de conhecimento geral e específico - Informações corretas - Atualidade de informações b) Comunicação e linguagem: - Clareza e objetividade - Relação com as áreas correlatas - Argumentação segura	

Orientação: são atribuídas as pontuações somente aos itens 1, 2 e 3

**AVALIAÇÃO PROJETO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS
PONTUAÇÃO MÁXIMA DE 10 PONTOS**

1. Relevância do tema proposto pelo candidato para a área em que o projeto de atividades acadêmicas está inserido, alinhando ensino, pesquisa e extensão	2 pontos
2. Nível de conhecimento na área objeto do concurso	2 pontos
3. Capacidade de inter-relacionamento de ideias e conceitos	2 pontos
4. Adequação do projeto ao(s) grupo(s) e à(s) linha(s) de pesquisa da área específica do concurso do Departamento	2 pontos
5. Demonstração de exequibilidade do plano de atividades acadêmicas, alinhando ensino, pesquisa e extensão	2 pontos

Observação: O projeto de atividades acadêmicas deve ser redigido em até dez (10) páginas, em formato livre.

AVALIAÇÃO DE TÍTULOS E CURRÍCULO

TABELA DE PONTUAÇÃO	
I - FORMAÇÃO ACADÊMICA/TITULAÇÃO NA ÁREA DO CONCURSO (máximo de 200 pontos)	
Doutorado na área do concurso, ou ciências da saúde ou ciências biológicas	200
Créditos completos de doutorado, com aprovação na qualificação, na área do concurso, ou ciências da saúde ou ciências biológicas	150
Mestrado na área do concurso, ou ciências da saúde ou ciências biológicas	100
OBS: Será considerado apenas a maior pontuação.	
II - ATIVIDADES ACADÊMICAS (máximo de 500 pontos)	
Pontuação por obra ou atividade (área Farmácia e/ou Medicina II)*	
1- Artigos Publicados indexados ao Qualis, na área do concurso nos últimos 05 anos	
Qualis A1	100
Qualis A2	85
Qualis A3	75
Qualis A4	65
Qualis B1	55
Qualis B2	40
Qualis B3	25
Qualis B4	10
Qualis C	5
Produção que não consta no Qualis (com fator de impacto acima de 2)	20

Observação: Limitado a cinco publicações a partir do extrato B4

* Será considerada a maior classificação Qualis do periódico entre as duas áreas.

2- Livros de interesse na área publicados no exterior com ISBN e com corpo editorial	
Autor	50
Autor de capítulo	25
Tradutor / revisor técnico	12
Coordenador / organizador	12
Editor	15
3- Livros de interesse na área, publicados no Brasil, com ISBN e com corpo editorial	
Autor	40
Autor de capítulo	20
Tradutor / revisor técnico	10
Coordenador / organizador	10
Editor	10
4- Livros de interesse na área	
Autor	30
Autor de capítulo	15
Tradutor / revisor técnico	10
Coordenador / organizador	10
Editor	5
Livros que não se enquadram nos itens acima	10
5- Orientações/supervisões concluídas – pontuação por ocorrência	
Doutorado	40
Estagio Pós-Doutoral	25
Mestrado	25
Especialização	7,5
Iniciação científica, tecnológica, extensão e ensino	7,5
Graduação (trabalho de conclusão, estágio, monitoria)	2,5
Residência	15
OBS: Para as coorientações, deve ser computada a metade dos pontos.	
6- Projetos de ensino, pesquisa ou extensão nos últimos 05 anos	
Pontuação por ano de realização	
Coordenação de projetos aprovados e/ou financiados por agências ou órgãos governamentais ou não	24
Participação em projetos aprovados e/ou financiados por agências ou órgãos governamentais ou não	12
Coordenação de projetos aprovados institucionalmente em andamento ou concluídos	6
Participação em projetos aprovados institucionalmente em andamento ou concluídos	2
7- Bancas e comissões julgadoras nos últimos 05 anos	
Doutorado (Não pontuar quando for o orientador)	10

Mestrado (Não pontuar quando for o orientador)	7,5
Especialização (Não pontuar quando for o orientador) (Máximo 5 por ano)	5
Graduação (Não pontuar quando for o orientador) (Máximo 5 por ano)	2,5
Concurso público, teste seletivo (Máximo 5 por ano)	2,5
8- Participação em eventos científicos na área do concurso nos últimos 05 anos	
Coordenação do evento nacional ou internacional	20
Coordenação do evento regional ou local	10
Palestrante evento internacional/ nacional	20
Palestrante evento regional/local	5
Ministrante de minicurso	5
Apresentação de trabalho científico, com publicação de texto completo em anais de eventos nacionais ou internacionais	10
Apresentação de trabalho científico, com publicação de texto completo em anais de eventos regionais ou estaduais	2
Apresentação de trabalho científico, com publicação de resumo em anais de eventos nacionais ou internacionais	1
Apresentação de trabalho científico, com publicação de resumo em anais de eventos regionais ou estaduais	0,5
Participação em evento	0,3
9- Produção artística / cultural / didática na área nos últimos 05 anos	
Produção de material audiovisual: vídeos, CD's, DVD's e Portfólios	20
Montagem, curadoria, organização de eventos, direção de espetáculos (musicais, peças teatrais, danças e artes visuais) apresentada ao público em eventos reconhecidos como de abrangência internacional	40
Montagem, curadoria, organização de eventos, direção de espetáculos (musicais, peças teatrais, danças e artes visuais) apresentada ao público em eventos reconhecidos como de abrangência nacional	35
Montagem, curadoria, organização de eventos, direção de espetáculos (musicais, peças teatrais, danças e artes visuais) apresentada ao público em eventos reconhecidos como de abrangência local	18
Atuação como intérprete em eventos artísticos (de música, artes cênicas e artes visuais), em âmbito internacional.	40
Atuação como intérprete em eventos artísticos (de música, artes cênicas e artes visuais), em âmbito nacional	20
Autoria de obras artísticas (música, artes cênicas e artes visuais) apresentadas publicamente em âmbito internacional	40
Autoria de obras artísticas (música, artes cênicas e artes visuais) apresentadas publicamente em âmbito nacional	20
10-Produção técnica na área	
Licenciamento de patentes de produtos e processos	150

Registro de patentes de produtos e de processos	100
Depósitos de patentes	50
Softwares relevantes na área	150
Produção de material audiovisual relevante na área, aprovado e financiado por instituições de ensino e de pesquisa	40
Produção de material audiovisual relevante na área sem financiamento	20
11 – Prêmios e Títulos	
Prêmios, distinções e láureas outorgados por entidades científicas, acadêmicas ou artísticas	20
III – EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	
(máximo de 300 pontos)	
1- Magistério nos últimos 05 anos (Semestre ou módulo semestral)	
*Magistério em curso de pós-graduação <i>stricto sensu</i>	40
*Magistério em curso de pós-graduação <i>lato sensu</i>	15
**Magistério em curso de graduação	50
**Magistério no ensino fundamental, médio e técnico	5
**Magistério em curso de treinamento ou extensão	3
Cursos não curriculares ministrados na especialidade, com carga horária acima de 40 h/a	3
Estágio Pós-doutoral concluído	15
2- Atividades administrativas nos últimos 05 anos	
2.1- Pontuação por atividade	
Coordenação de curso de pós-graduação <i>stricto sensu</i>	40
Coordenação de curso de pós-graduação <i>lato sensu</i>	15
Coordenação de curso de graduação	40
Participação em Conselhos Superiores (não cumulativa com coordenação de curso)	5
Participação em atividades administrativas de Instituições de Ensino Superior (chefia, diretoria de unidades, pró-reitorias, etc.)	20
Coordenação de comissões e/ou comitês de órgãos de fomento e/ou de avaliação/regulação	10
2.2- Experiência profissional na área nos últimos 05 anos	
Pontuação por ano	
Experiência profissional na área do concurso	12
TOTAL DE PONTOS DA AVALIAÇÃO DE TÍTULOS E CURRÍCULO = 1000 PONTOS	
TOTAL DE PONTOS DO CANDIDATO = SOMA DOS ITENS I, II e III	
NOTA FINAL ATRIBUÍDA PELA BANCA EXAMINADORA AO CANDIDATO = TOTAL DE PONTOS DIVIDIDO POR 100	

Observação: a auto-atribuição de pontuação pelo candidato não vincula a Banca Examinadora, que poderá concluir por pontuação diversa daquela atribuída pelo candidato caso entenda que os documentos por ele apresentados não correspondem às hipóteses por ele sugeridas quando do preenchimento do presente formulário.