



EDITAL Nº 172/2014-PRH

A PRÓ-REITORA DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ, no uso de suas atribuições e considerando o Edital nº 169/2014-PRH, publicado no Suplemento de Concursos Públicos do Diário Oficial do Estado do Paraná em 21 de maio de 2014, o contido no processo nº 5929/2014-PRO e o princípio da legalidade e a conveniência administrativa, resolve

TORNAR PÚBLICO

O **cancelamento** da área de conhecimento ou matéria **(01) Plantas Medicinais** pertinente ao Departamento de Agronomia, ofertada por meio do Edital nº 169/2014-PRH.

2. A **inclusão** da área de conhecimento ou matéria Ciência e Tecnologia de Alimentos para o Departamento de Agronomia do Centro de Ciências Agrárias com conteúdo programático no Anexo Único deste Edital.

Área de conhecimento ou matéria(s):	(01) Ciência e Tecnologia de Alimentos
Nº de vaga(s) e carga horária:	01 vaga / 40 horas semanais.
Local de atuação:	Câmpus Sede - Maringá.
Requisito(s):	Graduação em Agronomia, com Doutorado em Agronomia ou Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Tipos de prova:	Escrita e avaliação do <i>curriculum vitae</i> .

3. A alteração do período para realização das provas que passa a ser de 23 a 26 de junho de 2014.

4. A alteração de nomenclatura, no que se refere a área de conhecimento ou matéria (68) Desenho Técnico, que passa a ser: **(68) Desenho Arquitetônico**.

5. A alteração de nomenclatura, no que se refere a área de conhecimento ou matéria (82) Segurança do Trabalho, que passa a ser: **(82) Tecnologia das Construções e Segurança do Trabalho** e a promoção de alteração parcial do programa de prova, especificamente nos itens 1, 2, 3 e 5, constante no Anexo, que passa a ser:

1. Norma Regulamentadora 18 (NR18).
2. Projeto de Execução de Fôrmas, Escoras e Cimbramento.
3. Organização de um Canteiro de Obras.
5. Excluir o item.



6. A alteração de nomenclatura, no que se refere a área de conhecimento ou matéria (84) Transportes, que passa a ser: **(84) Produção na Construção Civil** e a promoção de alteração parcial do programa de prova, especificamente no item 1 e 2, constante no Anexo, que passa a ser:

1. Produtividade na Construção Civil;
2. Excluir o item.

Maringá, 23 de maio de 2014.

Profa. Dra. Sonia Lucy Molinari
Pró-Reitora de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários



ANEXO ÚNICO DO EDITAL Nº 172/2014-PRH

Departamento de Agronomia / Área de conhecimento ou matéria:

(01) Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA DE PROVA

1- Tecnologia de processamento de alimentos: Princípios e métodos de conservação dos alimentos; 2- Alterações químicas e microbiológicas em alimentos; 3- Tecnologia de produtos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais); 4- Embalagens para alimentos: Princípios e propriedades; 5- Controle de qualidade na indústria de alimentos; 6- Fisiologia na pós-colheita de frutas e hortaliças.

REFERÊNCIAS

- ALDRIGUE, M.L.; MADRUGA, M.S.; FIOREZE, R.; LIMA, A.W.O.; SOUZA, C.P. **Aspectos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. V.1. João Pessoa: Editora UFPB/Idéia, 2002.
- AZEREDO, H.M.C. **Fundamentos da Estabilidade de Alimentos**. EMBRAPA, 2004.
- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. V.3. São Paulo: Atheneu, 1998.
- CHAVES, J.B.P. **Controle de qualidade para indústrias de alimentos (princípios gerais)**. Viçosa: UFV, 1998.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças – Fisiologia e Manuseio**. Lavras: UFLA. 2005. 783p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FELOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. São Paulo: Artmed, 2006.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. 2008. **Microbiologia dos Alimentos**. Editora Atheneu.
- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel. 2008. 512p.
- KOBLITZ, M.G.B. 2008. **Bioquímica de Alimentos**. Editora Nova Guanabara.
- LIMA, U. A. **Matérias-Primas dos Alimentos**. São Paulo: Blucher. 2010. 402p.
- MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, LV.; KUSKOSKI, E.M. **Introdução à Ciências de Alimentos**. Florianópolis: UFSC. 2002. 255p
- ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. V.1. São Paulo: Artmed, 2005.
- ROSENTHAL, A. **Tecnologia de alimentos e inovação: Tendências e Perspectivas**. Brasília: EMBRAPA (Informação Tecnológica), 2008.