

### ANEXO 62 DO EDITAL 386/2009-PRH CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR NÃO-TITULAR

### **DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA**

Área de conhecimento: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ANÁLISE SENSORIAL

#### PROGRAMA DE PROVAS

- 1. Obtenção higiênica do leite e metodologias de análise instrumental deste produto.
- 2. Composição, propriedades físico-químicas, sensoriais e microbiológicas do leite.
- 3. Tecnologia, processamento, armazenamento e transporte de leite e derivados.
- 4. Estrutura e composição química da carne. Transformação do músculo em carne.
- 5. Industrialização da carne: frio, salga, defumação.
- 6. Produção de embutidos e outros métodos de conservação da carne.
- 7. Requisitos de um laboratório de Análise sensorial, seleção e treinamento de provadores.
- 8. Análise sensorial: Métodos discrimintativos.
- 9. Análise sensorial: Métodos descritivos.
- 10. Análise sensorial: Métodos afetivos.

#### Referências

AMIOT, J. Ciência e tecnologia de la leche. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.

BEHMER, M.I.A. **Tecnologia do leite**. Produção – Industrialização – Análise. Ed. Nobel, São Paulo, 1985.

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Editora Universitária Champagnat, 2ª ed. Curitiba, 2007.

GIRARD, J.P. **Tecnologia de la carne y de los productos cárnicos**. Editorial Acríbia, S.A. Zaragoza (España), 1991.

MORAES, M. A. C. Método para Avaliação Sensorial dos Alimentos, UNICAMP - Campinas, 1990

PARDI, M. C. et al. - Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: EDUFF/UFG. 1995. v.1,2.

PRANDL, et al. **Tecnología e Higiene de la Carne**. Editorial Acribia S.A., Zaragoza – Espanha, 1994, 854p.

SBCTA - Análise sensorial – Sociedade Brasileira de Ciência e tecnologia de Alimentos - Campinas, 2000. 127p. (Manual - Série qualidade - PROFIQUA).

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



## UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ PRÓ-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS



Edital 386/2009-PRH - Anexo 62

fls. 2

## TABELA DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DE CURRICULUM VITAE

## TABELA 1: PONTUAÇÃO NÃO CUMULATIVA (5,5 NO MÁXIMO)

		Formação Acadêmica	Pontuação
1	1.1	Pós-doutorado	5,5
1	1.2	Doutorado	5,0

## TABELA 2: PRODUÇÃO CUMULATIVA (4,5 no MÁXIMO)

	Atividade docente, profissional, produção científica e outros títulos.	Pontuação por item	Pontuação máxima por bloco
2.1	Magistério superior na graduação.	0,1 por semestre	1,0
2.2	Magistério na pós-graduação.	0,1 por disciplina	
2.3	Projeto de pesquisa, ensino e extensão concluído.	0,05 por ano e por projeto	0,1
2.4	Projeto de extensão e de ensino permanente.	0,05 por ano e por projeto	
2.5	Orientação de trabalho de iniciação científica.	0,02 cada	0,2
2.6	Orientação de monografia de especialização.	0,02 cada	
2.7	Orientação de dissertação de mestrado.	0,05 cada	
2.8	Orientação de tese de doutorado.	0,10 cada	
2.9	Participação em banca examinadora de concurso para magistério superior.	0,02 cada	0,1
2.10	Participação em banca examinadora de especialização e exame de qualificação.	0,01 cada	
2.11	Participação em banca examinadora de defesa de mestrado.	0,02 cada	
2.12	Participação em banca examinadora de defesa de doutorado.	0,05 cada	
2.13	Docência em curso de atualização ou extensão em nível superior.	0,01 cada	0,1
2.14	Conferência e palestra na área ou em área afim.	0,01 cada	
2.15	Coordenação de curso de pós-graduação.	0,02 por ano	0,1
2.16	Coordenação de curso de graduação.	0,02 por ano	
2.17	Cargo administrativo.	0,02 por ano	
2.18	Participação em órgão colegiado.	0,01 por ano	



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ PRÓ-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS



Edital 386/2009-PRH - Anexo 62

fls. 3

2.19	Livro editado: autor.	0,4 cada, na área do concurso.	2,0
		0,1 cada, em outras áreas.	
2.20	Livro editado: co-autor ou editor.	0,3 cada, na área do concurso.	
		0,1 cada, em outras áreas.	
2.21	Livro editado: tradutor ou revisor técnico.	0,2 cada, na área do concurso.	
		0,1 cada, em outras áreas.	
2.22	Artigo em revista especializada/científica indexada e capítulo de livro: autor.	0,3 cada, na área do concurso.	
		0,1 cada, em outras áreas.	
2.23	Artigo em revista especializada/científica e capítulo de livro: coautor.	0,2 cada, na área do concurso.	
		0,1 cada, em outras áreas.	
2.24	Artigo em revista não-especializada e não-indexada, e em anais de encontro científico.	0,03 cada, na área do concurso.	
		0,01 cada, em outras áreas.	
2.25	Outra publicação.	0,01 cada	
2.26	Apresentação de trabalho em evento de natureza técnicocientífica e cultural.	0,01 cada	0,1
2.27	Curso de pós-graduação ou aperfeiçoamento, cursado na área afim.	0,03 cada	0,1
2.28	Graduação em outra área (para mais de uma graduação).	0,05 cada	
2.29	Participação em evento de curta duração na área ou área afim.	0,01 cada	
2.30	Atividade docente não-universitária na área ou em área afim.	0,02 por ano	0,1
2.31	Docência em curso de treinamento ou extensão, em nível não- universitário.	0,02 cada	
2.32	Cargo de direção, supervisão e orientação na área de magistério do Ensino Fundamental e do Ensino Médio.	0,02 por ano	
2.33	Atividade profissional não-docente na área.	0,05 por semestre	0,4
2.34	Orientação na área ou em área afim como atividade técnica.	0,05 cada	
2.35	Aprovação em concurso público na área ou área afim.	0,01 cada	0,05
2.36	Estágio extracurricular na área ou área afim.	0,02 por semestre	0,1
2.37	Exercício de monitoria na área ou área afim.	0,02 por semestre	
2.38	Participação em projeto de ensino, pesquisa ou extensão, enquanto acadêmico.	0,02 por semestre	
2.39	Prêmio, distinção e láurea por trabalho técnico e científico na área.	0,01 cada	0,05
2.40	Outra atividade na área ou área afim.	0,01 cada	
2.41	Outra atividade	0,01 cada	

Av. Colombo, 5.790 / Bloco 104 sala 28 – Câmpus Universitário – CEP 87.020-900 – Maringá – PR Fones: (44) 3261 4233 – 3261 4352 – e-mail: concurso@uem.br Internet: www.uem.br/concurso