



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
EDITAL DE PROCESSO SUMÁRIO DE SELEÇÃO

Edital do Processo Sumário de Seleção, para admissão, em caráter temporário, de docentes na Carreira de Professor do Magistério Secundário Técnico - MST - do Colégio Técnico de Campinas, da Universidade Estadual de Campinas, em jornada de 40 horas semanais junto ao Departamento de Alimentos.

I – DAS VAGAS

1. - O número de vagas abertas neste Processo Sumário de Seleção é de 01 (uma) vaga, em que o candidato aprovado será contratado em caráter emergencial, nos termos da Deliberação CAD-A-003/2018, pelo prazo de 365 dias (trezentos e sessenta e cinco) dias, prorrogável uma única vez, por igual período, em substituição a docente e enquanto ele estiver afastado de suas funções, no Regime Geral da Previdência Social, nos termos do artigo 40, §13 da Constituição Federal, na jornada de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais. A contratação se dará na Carreira do Magistério Secundário Técnico (MST), com enquadramento no nível na Categoria e Nível inicial da referida Carreira (II-C), independente de sua titulação, de acordo com o disposto no artigo 4º, da deliberação CAD-A-003/2018.
2. - Os resultados do presente processo poderão ser utilizados para preenchimento de eventual vaga na área deste Edital, que surgir durante seu prazo de validade (podendo ser em jornada de 10h, 20h, 30h ou 40h).
3. - A vaga se refere às disciplinas relacionadas no anexo A, do Departamento de Alimentos.
4. - As ementas das disciplinas a que se refere este processo estão relacionadas no Anexo A deste Edital.

II – DO PERFIL DOS CANDIDATOS

5. - O candidato deverá ser portador, no mínimo, da titulação de Bacharelado em Engenharia de Alimentos.
 - 5.1. Candidatos que ainda não tenham obtido o título supracitado deverão comprovar matrícula em curso de nível superior que ofereça essa titulação.
 - 5.2. Títulos adicionais de pós-graduação poderão ser apresentados, pois serão objeto de avaliação na prova de títulos, mas não eximem o candidato de apresentar a comprovação da titulação solicitada nos itens 5 ou 5.1.
6. - É desejável experiência profissional e/ou didática em laboratórios de análises físico-químicas ou microbiológicas.
 - 6.1. A inscrição de candidato que deixar de atender ao perfil desejável previsto no item 6 não será indeferida por esse motivo.
7. - O candidato deverá aceitar, no ato da inscrição, o termo de conhecimento das regras do processo seletivo sumário e das exigências da carga horária de trabalho, inerentes à vaga.
8. - O candidato deverá ter disponibilidade para assumir as atividades nos horários de funcionamento da escola (de segunda a sexta-feira, nos períodos da manhã, tarde e/ou noite e aos sábados pela manhã), conforme consta do Anexo A.

III – DA COMISSÃO JULGADORA

9. A Comissão Julgadora será constituída de 3 (três) membros indicados pelo Diretor Geral do Colégio Técnico de Campinas da UNICAMP.

VI – DAS INSCRIÇÕES



10. - A inscrição deverá ser feita pelo próprio interessado através do link <https://www.sis.cgu.unicamp.br/solicita/concurso/formulario/5>, a partir das 6h00 do dia 02/10/2020 (sexta-feira) até as 23h59 do dia 07/10/2020 (quarta-feira).

10.1. - Ao efetivar sua inscrição o candidato manifesta sua ciência quanto à divulgação de seus dados em listagens e resultados no decorrer deste Processo Seletivo como, por exemplo, nome completo, notas, pontuações e desempenho nas fases previstas. Tendo em vista que essas informações são essenciais para a publicidade dos atos inerentes ao Processo Seletivo, não caberão indagações posteriores quanto à sua divulgação, ficando o candidato ciente que essas informações serão divulgadas no site do Colégio Técnico de Campinas, podendo ser encontradas através dos mecanismos de busca existentes.

11. – Não serão admitidas inscrições enviadas via postal, via fac-símile ou correio eletrônico, nem inscrições condicionais ou apresentadas fora do prazo estabelecido, apenas as enviadas conforme informações constantes no item **10.**

12. - Para inscrição, o candidato deverá inserir os documentos abaixo relacionados (**frente e verso**), em campo específico no formulário de inscrição:

12.1 - A documentação, digitalizada em arquivo no formato PDF deverá ter, no máximo, 10 MB.

I – prova de que é portador da titulação mínima exigida no item 5, através de Diploma com indicação do registro (**frente e verso**);

II – fotocópias dos documentos de identificação pessoal;

III - *Curriculum Vitae et studiorum atualizado*, relacionando formação e titulação acadêmicas, produção técnico-científica, participação em eventos técnico científicos na área de atuação, trabalhos e artigos publicados e experiência profissional docente e não docente;

IV - **cópia simples (frente e verso)** de **todos** os documentos comprobatórios da titulação acadêmica, produção técnico-científica, participação em eventos técnico-científicos na área de atuação, publicações de trabalhos, material didático e artigos publicados e, **cópia simples (frente e verso)** de **todos** os documentos comprobatórios de experiência docente e/ou não docente na área deste Edital, através da carteira profissional e/ou declaração de empresa / escola com data de início e final de exercício;

V - Proposta de Plano de Trabalho, objeto do processo de seleção, que deverá contemplar a proposta pedagógica do candidato para duas aulas práticas de laboratório, sendo uma das aulas práticas para as disciplinas Análise de Alimentos I ou Análise de Alimentos II e a outra aula prática para a disciplina Microbiologia de Alimentos. As disciplinas estão descritas no subitem VII, cuja ementa consta no **Anexo A**, devendo abordar:

- A teoria envolvida no experimento;
- O roteiro para aula;
- As recomendações aos alunos
- As orientações à equipe de apoio para o preparo e finalização da aula.
- Bibliografia;

VII - Disciplinas para Elaboração da Proposta de Plano de Trabalho

- AL052 / ALI52 – Análise de Alimentos I
- AL062 / ALI62 – Análise de Alimentos II
- AL041 / ALI41 – Microbiologia de Alimentos



VIII- Requerimento de inscrição dirigido ao Diretor, contendo nome, domicílio e profissão (gerado pelo sistema).

13. – A comprovação de conclusão da titulação mínima será obrigatória quando da convocação para admissão, nos termos estabelecidos nos itens 45 e 46 do presente Edital.

§ único - A falta de comprovação da titulação mínima exigida no item 5, quando da convocação para admissão resultará na desclassificação do candidato convocado.

14. - O candidato poderá aditar, instruir ou completar seus documentos até a data fixada para o encerramento das inscrições, desde que ela esteja como rascunho, após confirmada a inscrição não poderá ser modificada.

15. - A inscrição no processo seletivo somente será efetivada se o candidato apresentar, até a data fixada para o encerramento das inscrições, todos os documentos e/ou comprovantes previstos no item **12**.

16. - Recebida a documentação, a Comissão Julgadora analisará as inscrições apresentadas, para deferir as que atenderem às exigências do edital.

17. – O aposentado em carreira docente, aprovado no processo seletivo, somente poderá ser admitido em jornada reduzida (10 horas semanais), sendo vedada a extensão para as demais jornadas (20, 30 e 40 horas semanais).

18. - A relação de candidatos cujas inscrições tenham sido deferidas e o calendário de atividades do processo seletivo serão divulgados no site do COTUCA, no primeiro dia útil após o encerramento das inscrições.

V – DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

19. O processo seletivo sumário constará de Prova Escrita, Prova de Títulos e Prova Didática, todas de caráter classificatório, além do descrito no item 19.I.c.

1ª Fase:

I – Prova Escrita: versará sobre assuntos de ordem geral e doutrinária, relativos aos conteúdos indicados no **Anexo A**.

a) A Prova Escrita será corrigida pelos membros da Comissão Julgadora, sendo que cada corretor atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) em sua planilha individual de avaliação.

b) Para fins de classificação na Prova Escrita, a pontuação de cada candidato na mesma será calculada pela média aritmética simples das notas individualmente atribuídas pelos corretores.

c) Caso mais de 5 (cinco) candidatos inscritos realizem a Prova Escrita, esta passará a ter, também, caráter eliminatório, sendo considerados aprovados nessa prova aqueles que nela obtiverem pontuação igual ou superior a 7 (sete), conforme definido no subitem anterior. Caso até 5 (cinco) candidatos inscritos realizem essa Prova, todos serão considerados aprovados na mesma, independentemente da pontuação nela obtida.

d) A ausência do candidato na Prova Escrita acarretará sua eliminação do Processo Seletivo.

e) Somente participarão das demais fases deste Processo Seletivo os candidatos aprovados na Prova Escrita.

2ª Fase:

II – Prova de Títulos: análise do *Curriculum Vitae*, considerando-se titulação acadêmica do candidato, conhecimento exigido pela vaga, experiência docente e profissional, plano de trabalho, participação em congressos, eventos técnico-científicos, publicação de artigos, livros e material didático.

3ª Fase:



III – Prova Didática, na qual o candidato desenvolverá um tema a ser sorteado, sendo vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, diapositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição. Além do conteúdo e prática pedagógica, serão considerados, na avaliação, aspectos relativos à organização e qualidade da aula apresentada.

a) Os temas propostos para a Prova Didática estão definidos no **Anexo B**, sendo que um único tema será sorteado para as provas didáticas de todos os candidatos.

IV – Prova de Arguição, na qual o candidato será arguido a respeito do seu Plano de Trabalho, experiência didática, profissional e acadêmica, bem como sobre suas visões a respeito do processo educativo e como se daria sua atuação para a consecução dos objetivos dos cursos e disciplinas em que lecionaria.

20. A prova Didática do presente processo seletivo será realizada em sequência para cada candidato, e em sessão pública. A prova de Arguição ocorrerá logo após a finalização da prova didática. É vedado ao candidato assistir às provas dos demais.

21. A ponderação dos critérios de seleção será feita da seguinte forma:

- I – Prova Escrita: peso 2 (dois);
- II – Prova de Títulos: peso 2 (dois);
- III – Prova Didática: peso 5 (cinco);
- IV – Prova de Arguição: peso 3 (três).

VI – DO PROCESSO DE SELEÇÃO

22. O Processo de Seleção terá início na data da prova Escrita, divulgada conforme o item **18**, e ocorrerá nas dependências do Colégio Técnico de Campinas.

23. A Prova Escrita será realizada na data e horário previstos no calendário de atividades, divulgado conforme o item **18**.

24. Caso a Prova Escrita, nos termos do item **19.I.c.**, venha a também ter caráter eliminatório, seus resultados serão divulgados no site do COTUCA, conforme o calendário de atividades do processo seletivo.

25. O sorteio do tema, calendário e horários para a prova Didática será feito em sessão pública no dia e horário previstos no calendário de atividades do processo seletivo, em uma das salas do COTUCA.

a) O sorteio do tema único e dos horários de cada candidato para a prova Didática será feito em sessão pública, garantindo-se antecedência **mínima** de 24 (vinte e quatro) horas da realização da referida prova;

b) O resultado do sorteio supracitado será divulgado no site do COTUCA (endereço de Internet informado no item **43**, logo após sua realização;

c) Em função do número de candidatos, mais de um dia poderá ser necessário para a realização das provas didáticas e de arguição;

d) A presença do candidato no sorteio dos horários e do tema para a prova didática não é obrigatória, não sendo o candidato desclassificado por eventual ausência neste sorteio.

26. As provas didáticas sobre o tema sorteado serão realizadas nos dias e horários determinados no sorteio citado no item anterior.

27. Os candidatos receberão notas de 0 (zero) a 10 (dez) nas provas nas provas Escrita, de Títulos, Didática e de Arguição.

28. As notas de cada prova serão atribuídas individualmente pelos integrantes da Comissão Julgadora em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova.



- 29.** A nota final que cada candidato receberá de cada examinador será a média ponderada das pontuações atribuídas por este ao candidato em cada prova, com os pesos definidos no item **21**.
- 30.** A média final de cada candidato será a média aritmética simples das notas finais de cada examinador.
- 31.** As médias finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal se inferior a cinco, e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.
- 32.** Observado o previsto no item 24, os envelopes contendo as notas serão abertos ao final de todas as provas do concurso, em sessão pública, e as notas atribuídas serão lidas para conhecimento dos presentes.
- 33.** A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre os resultados do processo seletivo, justificando-os. Dele deverão constar tabelas e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos.
- 34.** Serão considerados habilitados para admissão em caráter temporário os candidatos que obtiverem média final mínima 7 (sete).
- 35.** Será indicado para admissão em caráter temporário o candidato que for classificado em primeiro lugar, na ordem decrescente de média final.
- 36.** Em caso de empate nas médias finais, a classificação será definida pela Comissão Julgadora, sendo que se dará preferência ao candidato que:
- 1º - obtiver maior pontuação na Prova Didática;
 - 2º - obtiver maior pontuação na Prova de Arguição;
 - 3º - obtiver maior pontuação na Prova Escrita;
 - 4º - obtiver maior pontuação na Prova de Títulos.
- Persistindo o empate, a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora.

VII – DO RESULTADO

- 37.** Os resultados apurados pela Comissão Julgadora serão divulgados no site do COTUCA e publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, relacionando o nome de cada candidato, suas notas em cada prova e os resultados obtidos, bem como a classificação final e indicação de admissão.
- 38.** A respeito da decisão da Comissão Julgadora caberá recurso ao Diretor Geral do Colégio Técnico de Campinas, até 24 horas após a publicação dessa decisão no Diário Oficial do Estado de São Paulo.
- 39.** A homologação do resultado pela Diretoria Geral do COTUCA será feita no primeiro dia útil após o final do prazo de interposição de recursos.
- § Único** - Na hipótese de interposição de recurso, a homologação do resultado somente será feita ao final da tramitação do mesmo.
- 40.** - A homologação supracitada deverá ser referendada pela Congregação do COTUCA e publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo, sendo que a contratação dos candidatos selecionados para admissão somente será realizada após a validação dos resultados pela Universidade.

VIII – DO PRAZO DE VALIDADE DA SELEÇÃO

- 41.** O prazo de validade da seleção é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de divulgação da homologação do resultado pela Direção Geral, podendo ser renovado uma única vez por igual período.



IX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 42.** 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.
- 43.** O Edital, o requerimento de inscrição, as convocações, avisos e resultados deste Processo Seletivo Sumário serão divulgadas na seção "Concursos" do site do COTUCA (<http://cotuca.unicamp.br/editais>), sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.
- 44.** A critério do Colégio Técnico de Campinas, ao candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas disciplinas e classes diferentes das citadas neste Edital, desde que afins à área do Processo Seletivo ou à área de atuação do candidato admitido, atendendo ao limite de carga didática máxima prevista na Carreira do Magistério Secundário Técnico para a jornada definida para a vaga a que se refere este Edital.
- 45.** O candidato selecionado para admissão terá até 5 (cinco) dias úteis, a partir da data em que for convocado pelo Colégio, para entregar toda a documentação solicitada para contratação, incluindo a comprovação de titulação mínima exigida e a sua anuência, por escrito, ao horário estabelecido pelo Colégio. Não havendo a entrega dos documentos dentro do prazo, ficará configurada a desistência do candidato à vaga, e será convocado para admissão o candidato seguinte na lista de classificados.
- 46.** O candidato selecionado para admissão apenas terá sua contratação realizada se atender às determinações da Diretoria Geral de Recursos Humanos da Unicamp no tocante à documentação necessária e, em especial, atender ao disposto no artigo 37, inciso XVI, da Constituição Federal e do artigo 115, inciso XVIII, da Constituição do Estado de São Paulo.
- 47.** O candidato aprovado exercerá sua função pelo prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, prorrogável uma única vez, por igual período, ou até a reassunção do docente afastado das suas atividades, o que ocorrer primeiro.
- 48.** O material entregue pelos candidatos no ato da inscrição será arquivado para fins de consulta pelas comissões da Universidade e cumprimento dos trâmites de contratação,
- 49.** Cópias das Deliberações mencionadas poderão ser obtidas no site da Secretaria Geral da Unicamp (<http://www.sg.unicamp.br>) ou junto à Secretaria da Comissão Geral de Avaliação, que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao Processo Seletivo Público.
- 50.** Qualquer alteração do edital deverá ser objeto de nova publicação.
- 51.** Os casos omissos serão objeto de deliberação da Comissão Julgadora.

Campinas, 23 de setembro de 2020.



ANEXO A

DISCIPLINAS, CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA ESTE PROCESSO SELETIVO e CLASSES PREVISTAS

AL032 / ALI32 - Química Analítica – 12 aulas semanais 1º semestre – Cursos 15 e 16.

Estudo das soluções. Estudo das Unidades de concentração. Relações entre tipos de unidades de concentração. Diluição de soluções. Mistura de soluções. Titulometria. Preparo e padronização de soluções. Determinação de acidez

AL044 / ALI44 - Introdução à Análise de Alimentos – 12 aulas semanais 2º semestre – Cursos 15 e 16.

Estudo do Equilíbrio Iônico. Teoria de pH. Lei da diluição de Ostwald. Solução tampão. Funcionamento, calibração e uso do pHmetro. Refratometria; medida de Brix; correção de temperatura. Polarimetria: determinação da concentração de soluções de açúcares. Análise qualitativa de carboidratos e aminoácidos. Determinação quantitativa de carboidratos.

AL052 / ALI52 - Análise de Alimentos I – 12 aulas semanais 1º semestre – Cursos 15 e 16.

Titulometria – aplicação em determinações de acidez, vitamina C, açúcares, cloretos, cálcio e magnésio em diferentes tipos de alimentos e/ou água. Gravimetria – aplicação em determinação de umidade e cinzas em alimentos. Potenciometria – aplicação em determinação de acidez em alimentos. Espectrofotometria – conceitos fundamentais, construção de curva padrão, aplicação em determinação de açúcares, proteínas, compostos bioativos e outros em alimentos. Análises específicas para sucos, frutas, doces e água. Análise estatística de resultados experimentais.

AL062 / ALI62 - Análise de Alimentos II - 12 aulas semanais 2º semestre – Cursos 15 e 16.

Cromatografia - conceitos gerais, cromatografia planar e cromatografia em coluna, cromatografia líquida de alta eficiência e cromatografia gasosa. Aplicação de métodos titulométricos, cromatográficos, extrativos e gravimétricos para análise de laticínios, cereais, carnes, óleos e gorduras, mel, etc.

AL031 / ALI31 - Microbiologia Básica – 12 aulas semanais 1º semestre – Cursos 15 e 16.*

Classificação de risco laboratórios biológicos, segundo Ministério da Saúde. Caracterização dos materiais para as práticas microbiológicas. Classificação e preparo de meios de cultura e soluções para análises. Práticas assépticas para condutas analíticas. Prática das técnicas básicas de inoculação em placas e em tubos. Aplicação dos fatores que controlam crescimento de microrganismos. Isolamento de microrganismos. Estudo da morfologia de colônias em placas. Estudo da morfologia celular por microscopia ótica campo claro. Microrganismos importantes em alimentos.

AL041 / ALI41 - Microbiologia de Alimentos – 12 aulas semanais 2º semestre – Cursos 15 e 16.*

Classificação de métodos para análise microbiológica de alimentos. Microrganismos: características e os importantes em alimentos como deterioradores, patógenos e os usados na produção de alimentos. Métodos oficiais para controle dos principais grupos de microrganismos e os exigidos para controle do padrão microbiológico para alimentos. Avaliação de resultados de análises frente a padrões estabelecidos pelas agências reguladoras. Diferenciação das culturas de linhagem para uso na produção de alimentos. Aplicação de microrganismos na produção de alimentos.

*disciplinas que eventualmente podem ser assumidas. Eventualmente o docente também poderá assumir outras disciplinas da área do concurso, dependendo das necessidades da unidade.



Catálogo geral de disciplinas do COTUCA, para consulta a grades curriculares de cursos e outros conteúdos:

<https://cotuca.unicamp.br/cotuca/academico/catalogos/>



Atribuição preliminar de cursos e disciplinas e carga horária semanal

1º semestre

Curso	Classe	Turno	Disciplina	CH Semanal
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL032 / ALI32 - Química Analítica	12
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL052 / ALI52 - Análise de Alimentos I	12
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL031 / ALI31 - Microbiologia Básica*	12

2º semestre

Curso	Classe	Turno	Disciplina	CH Semanal
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL044 / ALI44 - Introdução à Análise de Alimentos	12
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL062 / ALI62 - Análise de Alimentos II	12
15 e 16	Técnico em Alimentos	Diurno	AL041 / ALI41 - Microbiologia de Alimentos*	12

*disciplinas que eventualmente podem ser assumidas

Turnos de trabalho

- Segunda a sexta-feira, nos períodos da manhã, tarde, noite e aos sábados pela manhã. Poderá haver até 6 aulas (cada uma com 45 minutos) no sábado pela manhã.
- Carga horária semanal de 40 horas, sendo até 70% destinados à ministração de aulas e o restante para preparação de aulas, correção de avaliações, reuniões e aprimoramento docente.



Anexo B

Relação de Temas Propostos para a o Plano e Trabalho e para a Prova Didática

Tema 1 – Determinação de açúcares redutores e de açúcares totais em goiabada.

Tema 2 – Determinação de glicose por iodometria em suco de laranja.

Tema 3 – Determinação de cloreto por argentometria em água.

Tema 4 - Análise qualitativa de alimentos utilizando cromatografia plana e em camada delgada.

Tema 5 - Análise quantitativa de alimentos utilizando cromatografia líquida de alta eficiência, interpretação de cromatogramas e resultados analíticos.

Tema 6 - Análise de óleos e gorduras: determinação volumétrica de índice de iodo e índice de peróxido e sua importância para o controle de qualidade.

Tema 7 - Análise de cloretos por método de Mohr e Volhard: conceito, aplicabilidade e limitações em análise de alimentos.

Tema 8 – Espectrofotometria: conceitos fundamentais, construção de curva padrão, aplicação em determinação proteínas, vitamina C e compostos fenólicos.

Tema 9 - Aplicação de microrganismos na produção de alimentos

Tema 10 - Classificação de métodos para análise microbiológica de alimentos.

Tema11 - Análise de coliformes e coliformes termotolerantes em alimentos.

Tema 12 - Técnicas básicas usadas para análises microbiológicas de alimentos.

Tema 13 - Seleção de microrganismos para uso na produção alimentos