



**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO DO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

ÁREA: Ciência e Tecnologia de Alimentos

CALENDÁRIO ESTIMATIVO DO CONCURSO

DESCRIÇÃO	DATA
PUBLICAÇÃO DO EDITAL NO DOU/SITE CTDR	01/07/2021
INSCRIÇÕES E-MAIL DTA (até as 23:59h)	09 a 13/07/2021
SOLICITAÇÃO DE ISENÇÃO DAS TAXAS DE INSCRIÇÕES	09 a 11/07/2021
RESULTADO DA SOLICITAÇÃO DE ISENÇÃO	Até 12/07/2021
DIVULGAÇÃO RESULTADOS DAS INSCRIÇÕES	14/07/2021
HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES	19/07/2021
PROCESSO SELETIVO: SORTEIO DO TEMA DA PROVA DIDÁTICA	20/07/2021
PROCESSO SELETIVO: PROVA DIDÁTICA – ENVIO PARA O E-MAIL DO DTA: 1. LINK DO VIDEO COM APRESENTAÇÃO DO CANDIDATO E AULA DE ACORDO COM O TEMA SORTEADO E 2. PLANO DE AULA	21/07/2021
DIVULGAÇÃO DAS NOTAS PROVA DIDÁTICA*	27/07/2021
PROCESSO SELETIVO: PROVA DE TÍTULOS*	28/07/2021
DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DA PROVA DE TÍTULOS*	29/07/2021
DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL E ENCAMINHAMENTO RELATÓRIO CONCLUSIVO AO DTA	12/08/2021
DIVULGAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO FINAL	16/08/2021

*DEPENDENDO DO NÚMERO DE CANDIDATOS ESTAS DATAS PODERÃO SER ALTERADAS



TEMAS DA PROVA DIDÁTICA (Conteúdo Programático)

- 1. Conservação dos Alimentos:** Fundamentos da preservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamentos térmicos. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da conservação precária dos alimentos;
- 2. Embalagens para alimentos:** Finalidades e características de embalagens para alimentos. Composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação dos diferentes tipos de embalagens. Interação entre embalagem e alimento. Controle de qualidade e legislação;
- 3. Análise sensorial:** Importância e aplicações da Análise sensorial, os sentidos e as propriedades sensoriais, elementos estruturais da análise sensorial, principais análises sensoriais, principais análises estatísticas na análise sensorial, problemas sensoriais na indústria de alimentos;
- 4. Elaboração de embutidos do pescado:** aspectos tecnológicos e de conservação, equipamentos e instalações sanitárias da planta de processamento; avaliação da qualidade por métodos químicos e sensoriais;
- 5. Elaboração de pescado salgado e seco:** aspectos tecnológicos e de conservação, equipamentos e instalações sanitárias da planta de processamento; avaliação da qualidade por métodos químicos e sensoriais;
- 6. Elaboração de pescado defumado:** aspectos tecnológicos e de conservação, equipamentos e instalações sanitárias da planta de processamento; avaliação da qualidade por métodos químicos e sensoriais;
- 7. Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos:** Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Efeitos do processamento dos cereais nas propriedades físicas e químicas das proteínas e amidos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados.

MODALIDADE DA PROVA DIDÁTICA

PROVA DIDÁTICA - REMOTA ASSÍNCRONA (Art. 8º da Instrução Normativa No 01/2021 da PROGEP/UFPB).

- A prova didática consistirá de avaliação de aula gravada pelo candidato sobre o tema sorteado, cujo link de acesso deverá ser encaminhado por e-mail para o Departamento no prazo de até 24 horas contadas a partir do encerramento da sessão pública do sorteio do ponto, junto com o plano de aula.
- O vídeo da aula didática assíncrona não pode ser editado e deverá ter duração, juntamente com a apresentação do candidato, de no máximo 30 minutos.

E-mail do Depto de Tecnologia de Alimentos: dta@ctdr.ufpb.br

Emitido em 01/07/2021

CRONOGRAMA Nº 01/2021 - CTDR-DTA (11.01.32.02)
(Nº do Documento: 1)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 17:07)
NELY DE ALMEIDA PEDROSA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
2760189

(Assinado digitalmente em 02/07/2021 18:26)
KETTELIN APARECIDA ARBOS
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
1859111

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 16:38)
JOÃO PAULO DE SOUSA PRADO
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
1919217

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **1**,
ano: **2021**, documento (espécie): **CRONOGRAMA**, data de emissão: **01/07/2021** e o código de verificação:
0820518c48