

# Edital UFRJ nº 881, de 21 de outubro de 2024

## Processo Seletivo Simplificado para Professores Substitutos

**Centro:** Centro de Ciências da Saúde (CCS)

**Unidade:** Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC)

**Departamento:** Departamento de Nutrição Básica e Experimental (DNBE)

**Setor / Área:** Ciência de alimentos

**Código da Opção de Vaga:** PSS-039

### I. Parâmetros de admissibilidade e pontuação de currículos

**Perfil do candidato (a):** Portador de título de nível superior (bacharel) em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Farmácia e Química, e possuir, no mínimo, título de Mestrado em Nutrição, Ciência dos Alimentos ou áreas afins.

### CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO – ANÁLISE DOS *CURRICULUM LATTES*

Serão classificados os (as) candidatos(as) que obtiverem nota igual ou superior a 7,0 (sete) nesta etapa, considerando os critérios apresentados no **Apêndice I**.

### II. Cronograma de realização das etapas

As etapas do processo seletivo acontecerão entre o dia 11/12/2024 e 18/12/2024. O resultado final do processo seletivo será divulgado no dia 20/12/2024. As etapas detalhadas do processo seletivo encontram-se apresentados no Quadro 1 a seguir.

A seguir são apresentadas outras informações pertinentes a respeito do processo seletivo:

1. Os(as) candidatos(as) serão desclassificados(as) caso não compareçam nos horários estabelecidos para início das etapas do processo seletivo, conforme estabelecido neste documento.
2. Para a prova escrita serão sorteados dois pontos do Programa e a banca fará exposição de duas questões referentes a esses pontos.
3. Os(as) candidatos(as) somente poderão sair da sala após 35 (trinta e cinco) minutos do início da prova escrita.
4. Os(As) dois(duas) últimos(as) candidatos(as) deverão sair juntos(as), permanecendo todos(as) na sala e em silêncio até que o(a) último(a) candidato(a) termine a prova escrita.
5. A prova didática terá o seu tempo limitado a mínimo de 45 (quarenta e cinco) minutos e máximo de 50 (cinquenta) minutos.

**Quadro 1.** Cronograma detalhado das etapas do processo seletivo para a vaga PSS-039.

Data	Horário	Atividades	Local
25/11/24 a 04/12/24	até 17h (04/12/24)	Inscrições via sítio eletrônico de concursos da PR4 <b>e</b> recebimento da documentação dos candidatos via link da Unidade divulgado no Anexo I do Edital	<a href="https://concursos.pr4.ufrj.br">https://concursos.pr4.ufrj.br</a> (Inscrições)  <a href="https://forms.gle/FSmryKgYRtaPFqBt8">https://forms.gle/FSmryKgYRtaPFqBt8</a> (recebimento da documentação)
09/12/24 Segunda-feira	até 12h	<b>Deferimento das inscrições</b>	Sítio de concursos da PR4 e/ou site do INJC e/ou endereço eletrônico
11/12/24 Quarta-feira	até 12h	Prazo final para encaminhamento de recurso contra o indeferimento da inscrição	endereço eletrônico: secretaria@nutricao.ufrj.br
	até 15 h	Publicação do <b>RESULTADO FINAL das inscrições</b> , com inscrições deferidas e com inscrições indeferidas	Sítio de concursos da PR4 e/ou site do INJC e/ou endereço eletrônico
	15:00h	Instalação da banca	Atividade interna da banca
	15:10h	Análise do Currículo	Atividade interna da banca
	20:00h	<b>Resultado da avaliação de currículo</b>	Site do INJC e/ou endereço eletrônico
12/12/24 Quinta-feira	08:30h	<b>Abertura do local da prova escrita</b> <i>Obs.: Candidato(a) que não comparecer no horário determinado será eliminado(a) do processo seletivo.</i>	Presencial Local a ser divulgado via site e/ou endereço eletrônico
	08:45h	Prazo máximo para chegar no local	
	09:00h	<b>Sorteio dos pontos para a prova escrita</b>	

	09:30h	<b>Início da prova escrita</b>	
	12:30h	Término da prova escrita <i>(até 3 h de duração)</i>	
13/12/24 Sexta-feira	18:00h	Resultado da Prova escrita	Site do INJC e/ou endereço eletrônico
16/12/24 Segunda-feira	08:30h	<b>Sorteio do tema para a prova didática Grupo 1</b> <i>Obs.: Candidato(a) que não comparecer no horário determinado será eliminado(a) do processo seletivo</i>	Presencial Local a ser divulgados via site e/ou endereço eletrônico
17/12/24 Terça-feira	08:30h	<b>Sorteio do tema para a prova didática Grupo 2</b> <i>Obs.: Candidato(a) que não comparecer no horário determinado será eliminado(a) do processo seletivo</i>	Presencial Local a ser divulgados via site e/ou endereço eletrônico
	09:00h	<b>PROVA DIDÁTICA Grupo 1</b> <i>Obs.: Candidatos(as) aptos(as) devem estar presentes no horário marcado e entregar seu material de exposição da aula à comissão julgadora, não sendo permitida alteração após a entrega.</i>	Presencial Local a ser divulgados via site e/ou endereço eletrônico
18/12/24 Quarta-feira	09:00h	<b>PROVA DIDÁTICA Grupo 2</b> <i>Obs.: Candidatos(as) aptos(as) devem estar presentes no horário marcado e entregar seu material de exposição da aula à comissão julgadora, não sendo permitida alteração após a entrega.</i>	Presencial Local a ser divulgados via site e/ou endereço eletrônico
20/12/24 Sexta-feira	17:00h	<b>PUBLICAÇÃO DO RESULTADO FINAL</b>	Site do INJC e/ou endereço eletrônico

**\*Cronograma sujeito a alterações em decorrência do número de candidatos inscritos e aprovados nas etapas eliminatórias.**

### III. Modalidade do PSS

Todas as etapas do processo seletivo serão realizadas de forma **presencial**, no Centro de Ciências da Saúde da UFRJ.

### IV. Programa de pontos a serem cobrados nas provas

1. Leite e derivados: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
2. Ovos: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
3. Carnes e derivados: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
4. Frutas e hortaliças: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
5. Cereais e leguminosas: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
6. Óleos e gorduras: composição química, processamento tecnológico, controle de qualidade físico-químico, aspectos higiênico-sanitários e legislações vigentes.
7. Inovação e desenvolvimento de novos produtos com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e novas normas para rotulagem nutricional.
8. Aspectos sustentáveis e redução de perdas e desperdícios na cadeia produtiva de alimentos.

### V. Referências Bibliográficas

1. Damodaran, S.; Parkin, K L; Fenemma, O R. **Química de Alimentos de Fenemma**. Ed Artmed, 4ª Edição, 2010.
2. Gava, A.J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo. Nobel, 2008.
3. Gomes, J.C.; Oliveira, G.F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**, Editora UFV, 2011.
4. Koblitz, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011. 301 p.
5. Ordóñez, J.A. **Tecnologia de alimentos de origem animal vol. 2**, Porto Alegre. Artmed, 2005.

6. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
7. Willett, Walter et. al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, v. 393, n. 10170, p. 447-492, 2019.
8. Legislações vigentes e pertinentes à temática.

## **VI. Critério para cálculo da média, para efeito de classificação no PSS**

### **1ª etapa**

Avaliação do Currículo: candidatos(as) com pontuação inferior a 7,0 serão eliminados(as).

### **2ª etapa**

Aos(As) classificados(as) na primeira etapa serão aplicadas as provas, de caráter eliminatório, na ordem apresentada abaixo:

- ✓ Prova escrita (peso 1)
- ✓ Prova didática (peso 2)

Considera-se automaticamente reprovado(a), o(a) candidato(a) que obtiver nota inferior a 6,0 (seis), em quaisquer das provas. Os candidatos classificados deverão apresentar média final igual ou acima de 7,0 (sete). Critérios de desempate: Em caso de empate de médias, a classificação final terá como critério de desempate o candidato com mais idade, conforme Resolução CEG nº 8/2021.

## **VII. Composição da Banca Examinadora**

### *Membros titulares*

Prof<sup>a</sup>. Ellen Cristina Quirino Lacerda  
Prof<sup>a</sup>. Cristiane Mesquita da Silva Gorgonio  
Prof<sup>a</sup>. Juliana de Paula Lima

### *Membros suplentes*

Prof<sup>a</sup>. Juliana dos Santos Vilar  
Prof<sup>a</sup>Denise Marie Delgado Bouts

**Apêndice I – Critérios de pontuação – Análise de Curriculum Vitae**

<b>Item</b>	<b>Pontuação</b>
<b>1. Formação</b>	<b>máximo 3,0</b>
Doutorado concluído	1,5
Mestrado concluído	1,0
Curso de especialização reconhecido pelo MEC	0,5
<b>2. Experiência profissional/didática</b>	<b>máximo 3,0</b>
Experiência didática (pontua a partir de 6 meses, cada 6 meses vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5
Experiência profissional (pontua a partir de 1 ano, cada ano vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5
<b>3. Produção científica</b>	<b>máximo 3,0</b>
Aperfeiçoamento científico/Bolsa de apoio técnico/Bolsista de pesquisa no mestrado ou doutorado/Coordenador de projetos de pesquisa (cada item vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5
Artigo completo aceito ou publicado em periódicos internacionais/nacionais indexados (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
Resumo publicado em anais de eventos científicos nacionais ou internacionais (cada item vale 0,5, pontuando até 0,5 ponto)	0,5
Capítulos de livro (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	0,25
Trabalhos técnicos (cartilha, manuais, etc registrados) (cada item vale 0,25, pontuando até 0,25 ponto)	0,25
<b>4. Outras atividades</b>	<b>Máximo 1,0</b>
Outras atividades acadêmicas (orientações de TCC, orientação de estágio, participação em bancas de TCC e outras atividades correlatas com ensino, pesquisa e extensão) (cada item vale 0,25, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
<b>Total</b>	<b>10</b>