



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE CONCURSO PÚBLICO

Boletim de Serviço Eletrônico em
15/04/2024
DOU de 15/04/2024, seção 3, página 50



EDITAL DE ABERTURA PROCESSO SELETIVO Nº 003/2024-PS-CM

De ordem do Magnífico Reitor da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), consoante Decreto nº 7.485, de 18 de maio de 2011, publicado no Diário Oficial da União (DOU) de 19 de maio de 2011, Portaria Interministerial nº 253, de 26/07/2011, publicada no DOU de 27 subsequente, c/c Portaria MEC nº 1.034, de 27/07/2011, publicada no DOU de 28 subsequente, torno público a abertura de inscrições para o Processo Seletivo para Professor Substituto para o preenchimento de **1 (uma) vaga** para a carreira de Professor do Magistério Federal, nos termos do presente Edital de Abertura e do Edital de Condições Gerais Nº 001/2023, publicado no DOU de 03 de agosto de 2023 e disponível em https://sei.utfpr.edu.br/sei/publicacoes/controlador_publicacoes.php?acao=publicacao_visualizar&id_documento=3944335&id_orgao_publicacao=0.

1 DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Processo Seletivo será regido por este edital e pelo Edital de Condições Gerais 001/2023, disponível em https://sei.utfpr.edu.br/sei/publicacoes/controlador_publicacoes.php?acao=publicacao_visualizar&id_documento=3944335&id_orgao_publicacao=0.

1.1.1 Para fins deste edital considera-se:

- a) O endereço eletrônico de concursos públicos e processos seletivos: <http://portal.utfpr.edu.br/editais/concursos>
- b) O Campus para o qual a vaga se destina: **Campo Mourão**.
- c) O endereço da Coordenadoria de Gestão de Recursos Humanos do Campus **Campo Mourão é a Via Rosalina Maria dos Santos, 1233, Vila Urbanizada - Campo Mourão - PR**.
- d) O e-mail de contato: **cogerh-cm@utfpr.edu.br**

1.2 O período de contrato será de 5 (cinco) meses, sendo admitida sua prorrogação, no interesse da Administração e nas hipóteses legais vigentes, desde que o prazo do contrato não exceda 02 (dois) anos, conforme dispõe a Lei 8.745/1993.

1.3 O valor da taxa de inscrição, a remuneração e os requisitos estão disponíveis no Anexo I.

1.4 O programa está disponível no Anexo II.

1.5 Ao efetuar a inscrição, o candidato declara que leu e está de acordo com todos os termos deste Edital de Abertura e do Edital de Condições Gerais, disponível em https://sei.utfpr.edu.br/sei/publicacoes/controlador_publicacoes.php?acao=publicacao_visualizar&id_documento=3944335&id_orgao_publicacao=0.

2. DA INSCRIÇÃO

2.1 A inscrição deverá ser realizada das: 9h do dia 16/04/2024 às 23h do dia 30/04/2024.

2.2 Último dia para pagamento da Guia de Recolhimento da União: 02/05/2024.

2.3 Período para solicitar isenção: 16/04/2024 a 21/04/2024

2.4 Resultado da Isenção: 22/04/2024 até às 18h.

2.5 Prazo para recurso contra o indeferimento do pedido de Isenção: das 18h do dia 22/04/2024 às 18h do dia 24/04/2024.

2.6 Resposta ao recurso da isenção: 26/04/2024.

3. DO ENSALAMENTO

3.1 O ensalamento da Prova Escrita será divulgado no dia 06/05/2024 até às 18h.

4. DA BANCA EXAMINADORA

4.1 Publicação, na página do concurso, da portaria de composição da banca examinadora: 06/05/2024 até às 18h.

4.2 Prazo de recurso para impugnação de membro da banca examinadora: das 18h do dia 06/05/2024 às 18h do dia 08/05/2024.

5. DAS PROVAS

5.1 O Processo Seletivo será constituído de Prova Escrita e Prova de Desempenho de Ensino.

5.2 da Prova Escrita (PE):

5.2.1 Tipo: Dissertativa com sorteio de ponto.

5.2.2 Sorteio do ponto: 09/05/2024 às 8h.

5.2.3 Data de realização da Prova Escrita: 09/05/2024 às 9h.

5.2.4 Duração: 3h.

5.2.5 O acesso ao local de realização da Prova Escrita **será fechado com 15 (quinze) minutos de antecedência ao início da prova.**

5.3 da Prova de Desempenho de Ensino (PDE)

5.3.1 Sorteio do ponto: 16/05/2024 às 9h.

5.3.2 Data de realização da Prova de Desempenho de Ensino: 17/05/2024 às 9h.

6. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 Resultado da PE: 10/05/2024 até às 18 h.

6.2 Prazo para Recurso contra a PE: das 18h do dia 10/05/2024 às 18h do dia 13/05/2024.

6.3 Resultado do Recurso contra a PE: 14/05/2024 até às 18 h.

6.4 Resultado Final: 20/05/2024 até às 18h.

6.5 Prazo para Recurso contra o Resultado Final: das 18h do dia 20/05/2024 às 18h do dia 22/05/2024.

6.6 Resultado do Recurso contra o Resultado Final: 24/05/2024 até às 18 h.

6.7 Se houver candidato(s) negro(s) aprovado(s) o Procedimento de Heteroidentificação será realizado em 13/05/2024, em local e horário a serem divulgados com o Resultado da Prova Escrita.

6.7.1 Resultado do Procedimento de Heteroidentificação: 13/05/2024 até às 18h.

6.7.2. Prazo para Recurso contra o resultado do Procedimento de Heteroidentificação: das 18h do dia

13/05/2024 às 18h do dia 15/05/2024.

6.7.3 Resultado do Recurso contra o resultado do Procedimento de Heteroidentificação: 17/05/2024 até às 18h.

ANEXO I AO EDITAL Nº 003/2024-PS-CM - ABERTURA

Área/Subárea:	VG	VG PCD	PDE	CH	Requisito ⁽¹⁾
Engenharias II/Engenharia Química; Ciências Agrárias/Engenharia de Alimentos; Tecnologia em Alimentos	01	0	05	40	Engenharia de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos ou Engenharia Química, com Especialização

LEGENDA:

(1) Referência utilizada: Tabela de Áreas do Conhecimento da CAPES, disponível em <https://goo.gl/YoT6v7>.

(2) Quando não especificada, a Pós-Graduação mínima deve ser em nível de especialização.

VG: nº total de vagas

PDE: nº de candidatos convocados para a Prova de Desempenho de Ensino

CH: Carga horária

REMUNERAÇÃO (40 Horas)

Titulação	Vencimento Básico	Retribuição por Titulação	Total
Especialização	3.412,63	511,90	3.924,53
Mestrado	3.412,63	1.279,74	4.692,37
Doutorado	3.412,63	2.943,39	6.356,02
TAXA DE INSCRIÇÃO R\$ 124,00			

ANEXO II AO EDITAL Nº 003/2024-PS-CM - ABERTURA

ÁREA/SUBÁREA: Engenharias II/Engenharia Química; Ciências Agrárias/Engenharia de Alimentos/ Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA

- Estrutura e funcionamento das biomoléculas em procariontes e eucariontes (animal e vegetal) e suas funções nas células.
- Divisões celulares e fases do desenvolvimento embrionário humano.

3. Ciclo celular e caracterização e funcionamento de tecidos biológicos humanos.
4. Transporte de fluidos: princípios, tubulações, tipos de bombas, perda de carga, balanço de energia e quantidade de movimento.
5. Sistemas particulados: processos de redução de tamanho, peneiramento, granulometria, análise e equacionamento dos processos, equipamentos.
6. Agitação e mistura: conceitos, princípios, aplicações, tipos de agitadores, equipamentos, dimensionamento.
7. Tecnologia do processamento de leite (composição, classificação, padrões, qualidade e fraudes, tratamento e beneficiamento).
8. Tecnologia do processamento de queijos.
9. Tecnologia do processamento de iogurtes e bebidas lácteas.
10. Tecnologia do processamento de gelados comestíveis.

Observação:

O ponto sorteado para a Prova Escrita será retirado para o sorteio de ponto da Prova de Desempenho de Ensino.

REFERÊNCIAS

A relação a seguir contempla as referências consideradas elementares, o que não impede que outras sejam utilizadas.

BEHMER, Manuel Lecy Arruda. **Tecnologia do leite**: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção- industrialização - análise. 15. ed. São Paulo: Nobel, 1984. 320 p.; ISBN 85-213-0205-3

CRUZ, Adriano G., ZACARCHENCO, Patrícia B., OLIVEIRA, Carlos Augusto F., CORASSIN, Carlos H. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados**. Rio de Janeiro: GEN LTC,2016, ISBN 9788535280791, 9788595154049

CRUZ, Adriano G., ZACARCHENCO, Patrícia B., OLIVEIRA, Carlos Augusto F., CORASSIN, Carlos H. **Processamento de leites de consumo**. Rio de Janeiro: GEN LTC,2016, ISBN 9788535280838, 9788595154025

CRUZ, Adriano G., ZACARCHENCO, Patrícia B., OLIVEIRA, Carlos Augusto F., CORASSIN, Carlos H. **Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais**. Rio de Janeiro: GEN LTC,2016, ISBN 9788535280852, 9788595154032

CRUZ, Adriano G., ZACARCHENCO, Patrícia B., OLIVEIRA, Carlos Augusto F., CORASSIN, Carlos H. **Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados**. Rio de Janeiro: GEN LTC,2016, ISBN 9788535280814, 9788595154018

FOUST, Alan S. et al. **Princípios das operações unitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1982. 670 p. ISBN 8521610386.

GEANKOPLIS, Christie John. **Transport processes and separation process principles: includes unit operations**. 4th ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall PTR, 2009. Pearson Education, 1026 p. ISBN 013101367X.

JUNQUEIRA, L. C. U.; JUNQUEIRA, L. M. M. S. **Técnicas básicas de citologia e histologia**. São Paulo: Santos Editora, 2010.

LEHNINGER, T. M., NELSON, D. L. & COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 6ª Edição, 2014. Ed. Artmed.

RAVEN, P. H., EICHHORN, S. E., & RAVEN, P. K. (2014). **Biologia vegetal** (8. ed.). Guanabara Koogan.

TADINI, Carmen Cecília et al. **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos**. Rio de Janeiro, LTC, 2018.

PCI Concursos