

## ANEXO II

### TABELA DE PONTUAÇÃO DE TÍTULOS

#### 1.- GRAUS ACADÊMICOS (máximo 3,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
1.1. Diploma de graduação a partir do segundo em área afim	0,50 p/curso	0,50
1.2. Certificado de curso de aperfeiçoamento (mínimo de 180 horas) em área afim	0,30 p/curso	0,60
1.3. Certificado de curso de especialização em área afim	0,50 p/curso	1,00
1.4. Diploma de mestrado em curso de área afim	1,00 p/curso	2,00
1.5. Diploma de doutorado em curso de área afim	2,00 p/curso	2,00
1.6. Título de livre-docência	2,00 p/título	2,00

#### 2.- EXPERIÊNCIA DOCENTE (máximo 3,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
2.1. Docência em nível superior	0,25 p/ano	2,00
2.2. Orientação de monitoria	0,10 p/ano	1,00
2.3. Orientação de iniciação científica	0,20 p/ano	1,00
2.4. Orientação de trabalho de conclusão de curso	0,10 p/trabalho	1,00
2.5. Orientação de dissertação de mestrado	0,30 p/dissertaç.	3,00
2.6. Orientação de tese de doutorado	0,50 p/tese	3,00

#### 3.- ATIVIDADES TÉCNICO-CIENTÍFICAS E EXTENSIONISTAS (máximo 2,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
3.1. Apresentação de trabalhos em congressos e similares com resumo publicado nos anais	0,10 p/apresent.	1,00
3.2. Apresentação de trabalhos em congressos e similares com artigo completo publicado nos anais	0,20 p/publicação	1,00
3.3. Publicação em revistas científicas com corpo editorial	0,50 p/publicação	2,00
3.4. Livros publicados	1,00 por livro	2,00
3.5. Capítulo de livro	0,20 por capítulo	2,00
3.6. Atividades de extensão como coordenador na área de concurso	0,25 por atividade	2,00

#### 4.- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO-DOCENTE (máximo 2,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
4.1. Experiência técnica na área do concurso	0,50 por atividade/ por ano	2,00
4.2. Experiência administrativa na área do concurso	0,10 por atividade/ por ano	1,00
4.3. Estágios não-curriculares na área de concurso (mínimo de 30 dias)	0,10 por estágio	0,50
4.4. Participação em bancas de pós-graduação	0,30 por banca	0,90
4.5. Aprovação em concursos públicos em área afim	0,20 p/concurso	1,00
4.6. Estágio de recém-doutor	0,50 por ano	1,00



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS

**CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NA CARREIRA DO  
MAGISTÉRIO SUPERIOR  
EDITAL 035/2009**

***PARÂMETROS PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO***

- 1) O plano de trabalho deverá ser elaborado em papel A4, com margens de 1,5 cm, letra “Times New Roman” tamanho 12, espaço 1,5 e números de página situados no canto inferior esquerdo. O plano de trabalho deverá conter necessariamente os itens abaixo e não deverá ultrapassar 10 páginas.
  
- 2) O plano de trabalho deve estar centralizado na área de **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS** e mostrar exeqüibilidade e inter-relação entre ensino, pesquisa e extensão, bem como prever claramente os objetivos, as atividades a serem desenvolvidas e a metodologia para tal. O plano de trabalho deve focalizar a região de abrangência da FURG e preferencialmente envolver as demais áreas da Escola de Química e Alimentos.
  
- 3) O plano de trabalho será avaliado pelos seguintes itens:
  - a) Adequação do tema do plano de trabalho com a matéria do concurso: até 2,0 pontos.
  - b) Caráter inovador da proposta: até 2,0 pontos
  - c) Adequação da Metodologia: até 2,0 pontos.
  - d) Viabilidade de execução: até 2,0 pontos.
  - e) Comprometimento do plano de trabalho com a pesquisa, extensão com as demais áreas da Escola de Química e Alimentos: até 2,0 pontos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE.  
**ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS**

CAMPUS CARREIROS RUA: AV. ITÁLIA Km 08 CEP: 96201-900 – TEL: 3233.6960 FAX: 32336961 – RIO GRANDE – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL.

---

## CONCURSO PARA SELEÇÃO DE DOCENTE - EDITAL Nº 035/2009

### MATÉRIA/DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

#### PROGRAMA DAS PROVAS

- 1.- Resfriamento e congelamento de alimentos
- 2.- Preservação de alimentos por secagem
- 3.- Preservação de alimentos por enlatamento
- 4.- Preservação de alimentos por concentração de açúcar e sal
- 5.- Preservação de alimentos por radiações ionizantes
- 6.- Preservação de alimentos por altas pressões
- 7.- Preservação de alimentos por campos ôhmicos
- 8.- Conservação de vegetais pelo emprego do frio
- 9.- Conservação de vegetais pelo controle de umidade
- 10.- Conservação de vegetais por fermentação

## **Bibliografia**

FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Artmed Bookman. 2006.

REES, J. A. G. e BETTISON, J. Proceso Térmico y Envasado de los Alimentos. Acribia. 2002.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Vol. 1. Artmed. 2005.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu. 2008.

DESROSIER, N. W. The Technology of Food Preservation. The Avi Publishing Company, Inc. 1970.

EARLE, R. L. e EARLE, M. D. Unit Operations in Food Processing. The New Zealand Institute of Food Science and Technology. 2004.

<http://www.nzifst.org.nz/unitoperations>

BRENNAN, I. C.; BUTTERS, J. R.; COWELL, N. D. e LILLY, A. E. V. Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos. Acribia. 1998.

SMITH, D. S.; CASH, J. N.; NIP, W.; HUI, Y. H. Processing Vegetables Science and Technology. Technomic, 1997.

SALUNKHE, D. K. e KADAM, S. S. Handbook of Vegetables Science and Technology. Marcel Dekker, Inc. 1998.

ARTHEY, D. e ASHURT, P. R. Procesado de Frutas. Acribia. 1997.