



PROGRAMA DE PONTOS

Matérias/Disciplina: Processamento de Produtos de Origem Animal; Processamento de Produtos de Origem Vegetal; Tecnologia de Carnes; Pescado: Preservação e Controle; Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos.

Pontos para prova escrita e didática:

1. Operações unitárias envolvidas no abate de bovinos, suínos e frangos.
2. Características de qualidade da carne de bovinos, suínos e frangos.
3. Produtos cárneos industrializados.
4. Conservação de produtos cárneos.
5. Características de qualidade do pescado.
6. Processamento de pescados.
7. Leite: composição, análises físico-químicas e microbiológicas.
8. Conservação e processamento de leites e derivados.
9. Mel: propriedades, conservação e processamento de produtos derivados.
10. Ovos: composição, conservação e processamento de produtos derivados.
11. Características de qualidade de vegetais.
12. Produtos vegetais industrializados.
13. Conservação de produtos vegetais.

Bibliografia sugerida:

1. CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças. ESALQ, Lavras, Brasil, 2005.
2. CRUZ, A; ZACARCHENCO, P.B; OLIVEIRA, C. A.F; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de Consumo. Elsevier, Rio de Janeiro, Brasil, 2017.
3. EARLY, R. The Technology of Dairy Products. Blackie Academic Professional, London, UK, 1998.
4. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Atheneu, São Paulo, Brasil, 2008.
5. FELLOWS P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Artmed, Porto Alegre, Brasil, 2018.
6. FERNANDES, M.S.; GARCIA, R.K.A. Princípios e Inovações em Ciência e Tecnologia de Alimentos. AMC Guedes, Rio de Janeiro, Brasil, 2015.
7. GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. Qualidade e Processamento de Pescado. Elsevier, Rio de Janeiro, Brasil, 2014.
8. GONÇALVES, A.A. Tecnologia do Pescado. Atheneu, São Paulo, Brasil, 2011.
9. JONGEN, W. Fruit and Vegetable Processing. CRC Press, Boca Raton, EUA, 2002.
10. KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, Brasil, 2011.



11. LIMA, U.A. *Matérias-primas dos Alimentos*. Blucher, São Paulo, Brasil, 2010.
12. LOWRIE, R.A. *Ciência da Carne*. Artmed, Porto Alegre, Brasil, 2005.
13. ORDÓÑEZ, J.A. *Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal*. Artmed, Porto Alegre, Brasil, 2005.
14. PICCHI, V. *História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina*. Paco Editorial, Jundiaí, Brasil, 2015.
15. PINTO, P.S.A. *Inspeção e Higiene de Carnes*. Editora UFV, Viçosa, Brasil, 2008.
16. TERRA, N.N. *Defeitos em Produtos Cárneos: Origens e Soluções*. Livraria Varela São Paulo, Brasil, 2004.
17. WALSTRA, P; WOUTERS J.T.; GEURTS, T.J. *Dairy Science and Technology*. CRC Press, Boca Raton, EUA, 2005.

TABELA DE PONTUAÇÃO DE TÍTULOS

APROVADA NO CONSELHO DA EQA, CONFORME DELIBERAÇÃO 077/2015-COEPEA- DIA 22/12/2015 em Reunião Extraordinária

1. GRAUS ACADÊMICOS (máximo 5,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos *
1.1. Certificado de curso de especialização em área afim	0,5
1.2. Diploma de mestrado na área do Concurso	2,0
1.3. Diploma de doutorado na área do Concurso	5,0

* **Pontuará apenas a formação acadêmica de maior Grau e de maneira não acumulativa**

2. EXPERIÊNCIA DOCENTE (máximo 2,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
2.1. Docência em nível superior	0,20 por semestre	0,80
2.2. Docência em nível médio	0,05 por semestre	0,30
2.3. Orientação de monitoria e/ou iniciação científica	0,01 por trabalho	0,05
2.4. Orientação de trabalho de conclusão de curso concluído	0,01 por trabalho	0,05
2.5. Orientação de dissertação de mestrado concluída	0,05 por dissertação	0,20
2.6. Orientação de tese de doutorado concluída	0,10 por tese	0,40
2.7. Co-orientação de dissertação de mestrado concluída	0,04 por dissertação	0,08
2.8. Co-orientação de tese de doutorado concluída	0,06 por tese	0,12

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 em área afim com resumo publicado nos anais	0,01 por publicação	0,05	
3.2. Apresentação de trabalhos em congressos e similares em área afim com artigo completo publicado nos anais	0,02 por publicação	0,10	
3.3. Artigos publicados ou aceitos (com DOI) para publicação em periódicos com Fator de Impacto (FI) conforme o publicado pelo "Journal Citation Reports - JCR do Institute for Scientific Information – ISI".	FI ≥ 1,00	1,20	
	0,50 ≤ FI ≤ 0,999		0,20 p/artigo
	0,01 ≤ FI ≤ 0,499		0,10 p/artigo
	Sem Fator de Impacto ou indexados em outra base de dados		0,05 p/artigo
3.4. Livros publicados em área afim	0,15 por livro	0,30	
3.5. Capítulo de livro em área afim	0,10 por capítulo	0,10	
3.6. Patente registrada	0,20 por patente	0,20	
3.7. Atividades de extensão relacionadas na área do concurso	0,05 por atividade	0,05	
		2,0	

4.- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO-DOCENTE (máximo 1,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
4.1. Experiência técnica com vínculo empregatício na área do concurso	0,25 por atividade/por ano	0,50
4.2. Experiência administrativa em educação	0,05 por atividade/por ano	0,10
4.3. Estágios não-curriculares na área de concurso (mínimo de 30 dias)	0,01 por estágio	0,02
4.4. Participação em bancas de pós-graduação	0,05 por banca	0,10
4.5. Aprovação em concursos públicos em área afim	0,02 por concurso	0,08
4.6. Estágio de Pós-Doutorado e/ou de Recém-Doutor	0,10 por semestre	0,20