



Ministério da Educação
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas
Diretoria de Seleção e Desenvolvimento de Pessoas
Divisão de Seleção e Controle de Vagas

ANEXO I

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

RESOLUÇÃO Nº 02/2026/CONSU, DE 13 DE JANEIRO DE 2026

1. ESPECIFICAÇÃO DA VAGA	
1.1.	Unidade Acadêmica: Instituto de Ciência e Tecnologia (ICT) / Curso de Engenharia de Alimentos
1.2.	Campus de atuação: Campus JK
1.3.	Descrição da vaga: Professor Substituto
1.4.	Área de Conhecimento: Microbiologia de Alimentos, Higiene e Legislação de Alimentos, Fundamentos de Nutrição, Novas Tecnologias Aplicadas na Indústria de Alimentos, Operações Unitárias, Fundamentos de Engenharia de Alimentos.
1.5.	Quantidade de vagas: 1
1.6.	Regime de Trabalho: () 20 horas semanais / (x) 40 horas semanais
1.7.	Requisitos de Titulação Exigido:
1.8.	(X)Graduação em: Engenharia de Alimentos OU Engenharia Química OU Nutrição OU Ciência e Tecnologia de Alimentos OU Ciência de Alimentos OU Tecnologia de Alimentos OU Química de Alimentos.
1.9.	()Especialista em: _____
1.10.	()Mestrado em: _____
1.11.	()Doutorado em: _____
1.12.	Disciplinas a serem ministradas: Quaisquer disciplinas determinadas pela Unidade, correlatas à área do processo seletivo ou compatíveis com a formação acadêmica do candidato.
1.13.	Conteúdo Programático:
1.13.1.	Fatores que influenciam o crescimento e o desenvolvimento de microrganismos em alimentos.
1.13.2.	Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.
1.13.3.	Métodos de identificação e quantificação de microrganismos em alimentos.
1.13.4.	Procedimentos, métodos e avaliação da eficiência da higienização na indústria de alimentos.
1.13.5.	Agentes detergentes e sanitizantes.
1.13.6.	Digestão, absorção, transporte, metabolismo celular e qualidade nutricional dos macronutrientes e micronutrientes.
1.13.7.	Tecnologias alternativas às tecnologias clássicas de processamento e conservação de

alimentos.

- 1.13.8. Agitação e mistura.
- 1.13.9. Caracterização de partículas.
- 1.13.10. Separação sólido-líquido: filtração, sedimentação e centrifugação.
- 1.13.11. Formação e atribuições do engenheiro de alimentos.
- 1.14. Bibliografia Sugerida:
 - 1.14.1. JAY, J.M. et al. Microbiologia de alimentos. Artmed, 2005.
 - 1.14.2. FRANCO, B.D.G de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
 - 1.14.3. SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A. SILVEIRA, N.F.A., TANIWAKI, M.H., GOMES, R.A.R., OKAZAKI, M.M. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. Editora Blücher, 2017.
 - 1.14.4. ANDRADE, N.J.; PINTO, C.L.O. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008. 368p.
 - 1.14.5. GIBNEY, M.J. Introdução à nutrição humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
 - 1.14.6. KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
 - 1.14.7. TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
 - 1.14.8. CRISTIANINI, M. et al. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. mento de alimentos. São Paulo: Blucher, 2023.
 - 1.14.9. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu Editora. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003. 652 p.
 - 1.14.10. FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípios das operações unitárias. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
 - 1.14.11. GEANKOPLIS, C.J. Transport processes and separation process principles. 4 ed. Upper Saddle River, NJ:Prentice Hall, 2003.
 - 1.14.12. HOLTZAPPLE, M.T.; REECE, W.D. Introdução à Engenharia. Rio de Janeiro, RJ: LTC ed., c2006. xii, 220 p.

2. MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

2.1. O concurso será composto das seguintes etapas e provas:

ETAPAS	AVALIAÇÃO	CARÁTER	PESO ATRIBUÍDO
1ª	Prova Didática	Obrigatório, Eliminatório e Classificatório	7
2ª	Prova de Títulos	Obrigatório e Classificatório	3
TOTAL			10

2.2. Para a segunda fase serão classificados os primeiros colocados na prova didática, respeitada a nota mínima para ser aprovado. Havendo candidatos classificados nas reservas de vagas, a distribuição das vagas será realizada conforme legislação pertinente, observada a ordem de classificação.

2.3. Cronograma previsto:

ETAPAS	PROVAS	DATA	HORÁRIO	LOCAL
--------	--------	------	---------	-------

1ª	Sessão de Abertura do Certame	22/04/2026	8h	Prédio do Instituto de Ciência e Tecnologia, Sala 253, UFVJM – Campus JK, Rodovia MG 367 - km 583, nº 5000, Alto da Jacuba, Diamantina/MG, CEP: 39100-000
1ª	Entrega dos documentos necessários para a Prova de Títulos	Na sessão pública de abertura do certame		
1ª	Sorteio do tema da Prova Didática	Na sessão pública de abertura do certame		
1ª	Prova Didática	23/04/2026	8h30	No mínimo 24h após o sorteio do tema da prova didática. A banca examinadora indicará o horário de início da primeira aula, sendo as demais realizadas em sequência, respeitados os intervalos para alimentação, descanso ou situações de força maior
1ª	Entrega do Plano de Aula para a Prova Didática	Cada candidato deverá entregar o plano de aula impresso a cada membro da banca examinadora, no início da sua aula (Prova Didática)		
2ª	Prova de Títulos	24/04/2026	8h30	Na sessão pública de abertura do certame

2.4. Caso seja necessário realizar outro(s) sorteio(s) de temas, estes ocorrerão em intervalos de 24 horas.

2.5. O candidato deverá comparecer nas datas e horários estabelecidos para a realização de cada prova do concurso público, incluindo a sessão de abertura e os sorteios referentes à ordem de apresentação e temas, exceto na prova de títulos. O não comparecimento ou o atraso implicará eliminação, exceto na prova de títulos. É vedada a representação do candidato por procurador legalmente constituído em qualquer dessas etapas.

3. PROVA DIDÁTICA

3.1. A prova será realizada no formato presencial.

3.2. Serão disponibilizados para os candidatos sala de aula, extensão elétrica, pincel marcador de quadro branco, apagador, projetor multimídia e computador.

3.3. Os Recursos que poderão ser utilizados, por conta do candidato: Computador (com saída HDMI para projeção, caso necessário) ou equivalente (com adaptador HDMI para projeção, caso necessário); equipamento para operar slides; equipamentos de armazenamento de arquivos eletrônicos; materiais impressos, tais como livros, roteiros em papel.

3.4. Os Recursos que NÃO poderão ser utilizados: Telefone celular. Nenhum dispositivo de comunicação de áudio e/ou vídeo, de nenhuma natureza. Fones de ouvido, pontos eletrônicos e demais mecanismos de recepção de áudio e vídeo.

3.5. A prova deverá ser feita na língua portuguesa.

3.6. Critérios de correção da prova didática:

NÚMERO	CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA
I	Domínio técnico-científico do tema sorteado	Domínio técnico-científico do ponto sorteado, profundidade, relação do tema da aula com a Unidade Acadêmica e atualização	45

II	Uso adequado dos recursos de comunicação, métodos e estratégias de ensino. Capacidade de estimular e facilitar o aprendizado	Capacidade do candidato, relativa à utilização dos recursos de comunicação, recursos didáticos, técnicas de ensino, capacidade de estimular e facilitar o aprendizado do aluno, e habilidades na abordagem do conteúdo	20
III	Execução coerente do plano de aula	Execução do plano de aula, sequência lógica e coerência do conteúdo	15
IV	Cumprimento do tempo da exposição	O item será pontuado da seguinte forma, tempo: - maior que 60 minutos: 0 ponto - entre 51 e 60 minutos: 5 pontos - entre 40 e 50 minutos: 10 pontos - entre 30 e 39 minutos: 3 pontos - menor 30 minutos: 0 ponto	10
V	Comportamento ético-profissional, criatividade, expressividade e capacidade comunicativa	Comportamento ético-profissional, criatividade e expressividade, correção na linguagem, clareza da e habilidade na formação de respostas	10
TOTAL			100

4. ANÁLISE DE TÍTULOS ACADÊMICOS E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

4.1. A pontuação não será cumulativa e será considerado apenas o título de maior grau e que seja na área de conhecimento definida no edital, não sendo pontuada a titulação mínima exigida como requisito à investidura.

4.2. O barema e os comprovantes digitalizados deverão ser entregues em arquivo digital (pendrive) na data da sessão de abertura da prova didática.

4.3. Os títulos enviados fora do período previsto serão desconsiderados.

4.4. É de responsabilidade do candidato o teor e a integridade dos documentos digitalizados. Em caso de dúvida motivada e fundamentada quanto à autenticidade ou veracidade do documento, a Unidade poderá solicitar a apresentação do original para conferência.

4.5. Os comprovantes citados no item 4.2, quando entregues em formato digital, deverão ser organizados em um arquivo único em PDF, seguindo a sequência na ordem crescente dos itens de cada tabela de pontuação indicada nesta Instruções Específicas.

4.6. O (a) candidato (a) deverá elaborar o barema com base na(s) tabela(s) a seguir, preenchendo a coluna "Pontuação atribuída pelo candidato" com a pontuação que julga fazer jus em cada item.

4.7. A pontuação atribuída pelo candidato será o resultado da multiplicação da pontuação individual, prevista na tabela, pela quantidade de atividades realizadas em cada item.

4.8. Os comprovantes deverão trazer indicação da tabela e item aos quais se referem, para conferência pela Banca Examinadora.

4.9. Serão consideradas apenas as atividades e produções realizadas desde o início do ano vigente do concurso até a data de entrega dos documentos, bem como as realizadas nos 5 (cinco) anos civis imediatamente anteriores a esse período.

4.10. Critérios de avaliação da Prova de Títulos/Barema:

	PONTOS	LIMITES E AJUSTES	TETO MÁXIMO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA PELO CANDIDATO
Grupo A: Titulação Acadêmica			20	
Doutorado	20,00	Pontua somente o maior título		
Mestrado strictu sensu	10,00			
Especialização lato sensu com mínimo de 360 h	5,00			
Grupo B: Experiência Docente (Regência em sala de aula)			50	
Ensino Superior, Técnico ou Tecnológico	2,5	Por mês		
Ensino Médio, Ensino Fundamental ou Infantil	1,25	Por mês		
Monitoria no Ensino Superior	1,00	Por mês		
Grupo C: Produção Científica, Técnica e Cultural			30	
Artigos técnico-científicos publicados em periódico indexado(com ISSN e/ou DOI)	10,00	Últimos 5 anos		
Livros (com ISBN)	10,00	Últimos 5 anos		
Capítulos de livros com ISBN	5,00	Últimos 5 anos		
Patente	10,00	Últimos 5 anos		
Trabalho apresentado em eventos	2,50	Últimos 5 anos		
TOTAL			100	

Os trabalhos publicados em coautoria receberão a mesma pontuação dos trabalhos de autoria exclusiva do candidato.

5. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 5.1. O número máximo de candidatos (as) classificados (as) na primeira etapa será: 10 (dez)
- 5.2. O peso de cada prova será:
 - a) Didática: 7
 - b) Títulos: 3
- 5.3. Em caso de conflito entre o Edital nº 31/2026 e o disposto nestas instruções específicas, devem prevalecer as disposições do Edital nº 31/2026.
- 5.4. Os casos omissos serão resolvidos pela Congregação da Unidade em primeira instância e o Conselho Universitário em segunda instância, se necessário.

Diamantina-MG, 30 de março de 2026.

