



FESB – FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE
BRAGANÇA PAULISTA

Av. Francisco Samuel Lucchesi Filho, 770 – Penha/ Bragança Paulista - SP CEP:
12.929-600

Fone/Fax: (11) 4035 – 7800 / e-mail: faculdade@fesb.edu.br

EDITAL Nº 02/2015

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE BRAGANÇA PAULISTA

O Diretor Presidente da Fundação Municipal de Ensino Superior de Bragança Paulista, Adilson Octaviano, torna público o edital para seleção e contratação de docente para o Curso de **Nutrição** da Faculdade de Ciências e Letras de Bragança Paulista, pelo regime da CLT.

1. INSTRUÇÕES

1.1. Inscrições – O link do Currículo Lattes atualizado deverá ser enviado até o dia **22/01/2015**, através do e-mail faculdade@fesb.edu.br juntamente com carta de interesse e o cronograma de atividades para a disciplina de interesse. Oportunidade para profissionais com necessidades especiais desde que compatível com as funções do cargo (lei nº. 8213/91);

1.1.1. O candidato selecionado será comunicado sobre a entrevista via email ou telefone.

1.2. Número de vagas: Verificar tabela abaixo

1.3. Requisitos: Formação no componente curricular específica preferencialmente com titulação de Mestre e/ou Doutor, experiência acadêmica comprovada (de acordo com a Deliberação CNE 55/2006) e disponibilidade para atender o número de horas exigidas pela disciplina, dias e horários;

1.4. A seleção constará de análise de currículo, uma aula de 20 minutos, seguido de entrevista feita pelos componentes da banca examinadora;

1.5. Instrumentos de Seleção: o profissional selecionado será avaliado por uma banca examinadora (**somente para currículos selecionados pela Coordenação e Direção Acadêmica**), composta pela Diretoria Acadêmica, Coordenação do curso e Coordenação Pedagógica;

1.6. Data da seleção: confirmada através de e-mail;

1.7. Resultado: O professor selecionado será notificado via e-mail.

1.8. Recurso: não caberão recursos da decisão da banca examinadora.

2. CURSO, DISCIPLINA, VAGA, TOTAL DE AULAS E TEMA.

CURSO	DISCIPLINA	AULAS	HORÁRIO	SELEÇÃO - critérios
NUTRIÇÃO Banca: 27 de Janeiro -	<ul style="list-style-type: none"> Composição dos Alimentos 	2h/a	A definir	Apresentação do Conteúdo Programático Metodologias de Ensino Sistema de Avaliação Aula: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS – Composição dos alimentos e reações químicas e bioquímicas que podem levar à alteração da qualidade.
	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos Alimentos I 	2h/a		Aula: TEMA TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS I: Secagem de alimentos por defumação, liofilização e “spray- dryer”.

Ementa - Composição dos Alimentos: Água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e sais minerais. Carnes, leite, ovos, mel e vegetais (legumes, cereais e frutas).

Objetivos Gerais: Apresentar a composição dos alimentos relacionando o aspecto nutricional e efeitos do processamento industrial sobre as características do produto final e sua vida de prateleira.

Ementa - Tecnologia dos Alimentos I: Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Conservação por agentes físicos. Pasteurização e Apertização. Radiação. Termobacteriologia e valores D e Z em processos. Secagem por defumação, liofilização e “spray- dryer”. Métodos de preservação fermentativos. Culturas “starters”. Perdas nutricionais durante o processamento de alimentos. Aditivos em alimentos. Embalagens.

Objetivos: Contribuir para ampliar o campo de visão do aluno e prove-lo de ferramentas auxiliares para a avaliação da qualidade nutricional dos alimentos industrializados. Garantir que os alunos sejam capazes de discutir os efeitos e pontos críticos desses processos na qualidade nutricional e sensorial dos alimentos parciais ou totalmente processados

Bragança Paulista, 12 de janeiro de 2015.

Adilson Octaviano
Diretor Presidente da F.M.E.S.B.P.