



**DE ACORDO COM O EDITAL Nº 57, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2022 QUE REGE O CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO (D.O.U), nº 244. SEÇÃO 03 DE 08/10/2021 (pág. 129-126), PUBLICADO EM 28/12/2022.**

A Chefe do Departamento de Ciências Farmacêuticas (DCF) do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), no uso das suas atribuições, torna público o **Calendário Oficial** das provas e títulos, a **Composição** dos membros Titulares e Suplentes da **Comissão Examinadora**, o **conteúdo programático com referências bibliográficas** para o concurso de PROFESSOR ADJUNTO CLASSE A (DEDICAÇÃO EXCLUSIVA) na **Área de conhecimento: Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Nutracêuticos e Suplementação Alimentar**, conforme quadro abaixo:

**Da Inscrição:**

PRAZO DE INSCRIÇÃO<sup>1</sup>: **01 a 17/02/2023**

Local: Secretaria do Departamento de Ciências Farmacêuticas/CCS- Campus I da UFPB (CEP 58.051-900), João Pessoa-PB, **de forma presencial, por procuração ou via SEDEX.**

Horário: das 8 às 12h00 e das 13 às 17h00

**Da solicitação de Isenção da Taxa de Inscrição:**

PRAZO: **01 a 03/02/2023**

Local: Secretaria do Departamento de Ciências Farmacêuticas/CCS- Campus I da UFPB ou pelo **e-mail específico para o concurso: [permanentedcf@ccs.ufpb.br](mailto:permanentedcf@ccs.ufpb.br)**

Horário: das 8 às 12h00 e das 13 às 17h00

**Do Resultado da Solicitação de Isenção:**

PRAZO: **07/02/2023**

<sup>1</sup> O início das inscrições deve ser posterior ao prazo de impugnação ao Edital (5 dias úteis a contar do primeiro dia útil seguinte a publicação);

**Conteúdo Programático:**

1. Tecnologia dos principais produtos alimentícios de origem animal: carnes, aves e pescados.
2. Tecnologia e conservação de alimentos: calor, frio, desidratação, aditivos químicos, fermentação, salga, cura, defumação e embalagens.
3. Tecnologia de leite e derivados
4. Desenvolvimento e produção de prebióticos, probióticos e simbióticos.
5. Alimentos funcionais: ácidos graxos, carotenoides, fitoesteróis, compostos bioativos e fibras.



6. Desenvolvimento e produção de suplementos alimentares: vitaminas e minerais, substâncias bioativas, alimentos com alegações de propriedades funcionais, suplementos para atleta e complementos alimentares para gestantes e nutrizes.
7. Análises de alimentos: amostragem e preparo, umidade, minerais, lipídeos, proteínas, carboidratos, fibras e vitaminas.
8. Tecnologia de produção de proteínas, enzimas e peptídios funcionais.
9. Controle de qualidade dos alimentos e suplementos alimentares.
10. Tecnologia de alimentos de uso enteral e parenteral

**Referências: (Se Houver)**

BAER-DUBOWSKA, W., BARTOSZEK, A., & MALEJKA-GIGANTI, D. Carcinogenic and anticarcinogenic food components. Boca Raton, FL: Taylor & Francis. 2006.

BIANCO, A. L. A construção das alegações de saúde para alimentos funcionais. Brasília, DF., Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 113 p. (on-line)

BORÉM, A.; COSTA, N.M.B. Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. 1ª ed. São Paulo: Nobel, 2003, 214 p.

BRASIL, Instrução normativa - IN Nº 28, de 26 de julho de 2018. Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Edição 144, seção 1, p. 141.

BRASIL, Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada. Edição 144, seção 1, p. 100.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução nº 21, de 13 de maio de 2015. Regulamento Técnico referente a Alimentos para Nutrição Enteral. Diário Oficial da União, 13 maio, 2015. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/87a31900486b6d34ba71bb734e60b39c/Resolu%C3%A7%C3%A3o+RDC+21-](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/87a31900486b6d34ba71bb734e60b39c/Resolu%C3%A7%C3%A3o+RDC+21-2015_F%C3%B3rmulas+para+Nutri%C3%A7%C3%A3o+Enteral.pdf?MOD=AJPERES)

[2015\\_F%C3%B3rmulas+para+Nutri%C3%A7%C3%A3o+Enteral.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/87a31900486b6d34ba71bb734e60b39c/Resolu%C3%A7%C3%A3o+RDC+21-2015_F%C3%B3rmulas+para+Nutri%C3%A7%C3%A3o+Enteral.pdf?MOD=AJPERES)

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 239, de 26 de julho de 2018. Estabelece aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3898839/RDC\\_239\\_2018\\_.pdf/05e2f081-e98f-4afd-af5d-04392e176717](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3898839/RDC_239_2018_.pdf/05e2f081-e98f-4afd-af5d-04392e176717)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SVS. Portaria nº 34, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. Diário Oficial da União, 16 jan. 1998. Disponível em:

[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e2c4d7004ef96658a9b9ed9](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e2c4d7004ef96658a9b9ed9153a1fa5b/Portaria+n%C2%BA+34+de+13+e+janeiro+de+1998.pdf?MOD=AJPERES)

[153a1fa5b/Portaria+n%C2%BA+34+de+13+e+janeiro+de+1998.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e2c4d7004ef96658a9b9ed9153a1fa5b/Portaria+n%C2%BA+34+de+13+e+janeiro+de+1998.pdf?MOD=AJPERES)



- CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015.
- CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 207 p. ISBN 8526806416.
- CECILIA, T. C. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Grupo GEN, 2015.
- COSTA N.M.B.; ROSA C.O.B. (Org.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. ISBN 9788577710669.
- COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. Alimentos funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2ª. Ed Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- FELLOWS, P. Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. Zaragoza: Acribia, 1994. 549 p.
- FERREIRA, C.L.L.F. Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 226 p.
- GOLDBERG, I. & WILLIAMS, R. Biotechnology and food ingredients. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991. 577 p.
- GOLDBERG, I. Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York: Chapman & Hall, 1994. 571 p.
- GOULD, G. W. New methods of food preservation. Zaragoza: Acribia, 1995. 324 p.
- GRANATO, D.; NUNES, D.S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- GUPTA, R.C. Nutraceuticals, Academic Press, 2016, HURST, W.J. (ed) Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p.
- HURST, W.J. (ed) Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p. (on line)
- KAUR, M. Medical Foods from Natural Sources. Springer, 2009.
- LATIMER JR.; George W. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. 19th. ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2012. 2v. ISBN 0935584838.
- PIMENTEL, C. B. M. V., FRANCKI, M., GOLLUCKE, B. P. Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias em alimentos. 1 ed. São Paulo: Varela, 2005.
- PIMENTEL, C.V.D.M.B.; ELIAS, M.F.; PHILIPPI, S.T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Editora Manole, 2019.
- PINTO, J. F. Nutracêuticos e Alimentos Funcionais, 1 ed, Ed. Liedel – Edições Técnicas, 2010, 250p.
- SAAD, S.M.I., CRUZ, A.G., FARIA, J.A.F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1ª. ed. São Paulo: Varela, 2011. 669p.
- SHI, J.; MAZZA, G.; LE MAGUER, M. (Ed.) Functional Foods: biochemical and processing aspects. 1 ed. Vol 2. CRC Press, 2002.



### **Comissão Examinadora (Titulares e Suplentes):**

#### **Membros internos:**

**ANA LUIZA MATTOS BRAGA (Membro titular - interno, CTRD)**

CELIDARQUE DA SILVA DIAS (Membro suplente- interno, DCF/CCS)

SILVANA TERESA LACERDA JALES (Membro suplente- interno, DCF/CCS)

#### **Membros externos:**

**CRISTIANE FERNANDES DE ASSIS (Membro titular, UFRN)**

**THAYZA CHRISTINA MONTENEGRO STAMFORD (Membro titular, UFPE)**

NEREIDE STELA SANTOS MAGALHÃES (Membro suplente, UFPE/DCF)

ARNÓBIO ANTONIO DA SILVA JUNIOR (Membro suplente, UFRN/DCF)

ELANE SCHWINDEN PRUDÊNCIO (Membro suplente, UFSC/PPGCAL)

### **Calendário de provas<sup>2</sup>:**

**08/05/2023 - Prova Teórica**

**08/05/2023 - Divulgação do Resultado da Prova Teórica**

**09-10/05/2023 - Prazo para pedido de reconsideração do Resultado da Prova Teórica**

**11/05/2023 - Divulgação do resultado da avaliação dos pedidos de reconsideração da Prova Teórica**

**11/05/2023 - Sorteio do ponto da Prova Didática**

**12/05/2023 - Realização da Prova Didática**

**12/05/2023 - Divulgação do Resultado da Prova Didática**

**13-15/05/2023 - Prazo para pedido de reconsideração do Resultado da Prova Didática**

**16/05/2023 - Divulgação do resultado da avaliação dos pedidos de reconsideração da Prova Didática**

**16/05/2023 - Prova de Plano de Trabalho**

**16/05/2023 - Divulgação do resultado da Prova de Plano de Trabalho**

**17-18/05/2023 - Prazo para pedido de reconsideração do Resultado da Prova de Plano de Trabalho**

**19/05/2023 - Divulgação do resultado da avaliação dos pedidos de reconsideração da Prova de Plano de Trabalho**

**19/05/2023 - Divulgação do resultado da Prova de Títulos**

**20-22/05/2023 - Prazo para pedido de reconsideração do Resultado da Prova de Títulos**

**23/05/2023 - Divulgação do resultado da avaliação dos pedidos de reconsideração da Prova de Títulos**

**23/05/2023 - Divulgação do Resultado Final (Quadro de notas)**

Obs: Atentar para os prazos de pedidos de reconsideração de nota.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS



<sup>2</sup> Início das provas não pode ocorrer antes de decorridos 120 dias da publicação do Edital de abertura (vide Decreto nº 9.739/2019)

João Pessoa, 31 de janeiro de 2023.

BAGNÓLIA ARAÚJO COSTA  
Mat. SIAPE 337384  
Chefe do DCF/CCS