

EDITAL Nº 0071/2023

**RESULTADO DAS INSCRIÇÕES HOMOLOGADAS
PROCESSO SELETIVO – DOCENTE DE NUTRIÇÃO (EXTERNO)**

Informamos que no dia **15 de agosto de 2023**, às **09h00min**, será realizado o Sorteio do Tópico (**ANEXO I**), do **PROCESSO SELETIVO** para **DOCENTE DO CURSO** de bacharelado em **NUTRIÇÃO** a ser apresentado na **PROVA DIDÁTICA**, com os candidatos que obtiveram suas inscrições **DEFERIDAS**. O sorteio do tópico será realizado online, através da Plataforma de Reuniões Online (Google Meet), desta forma, o link de acesso, será enviado através do e-mail cadastrado na ficha de inscrição. A partir disso, informamos que esta Etapa será presencial, realizada no Centro Universitário de Patos – UNIFIP, Bloco A, sala A07 (1º andar), localizado na Rua Horácio Nóbrega, S/N, Belo Horizonte, Patos – PB. Segue tabela com informações de datas e horários:

PROCESSO SELETIVO	
BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO I	
1. Jackson Silva Lima Laurentino	DEFERIDA – 16/08/2023 às 09h00min
2. Maria Luiza Rolim Bezerra	DEFERIDA – 16/08/2023 às 09h40min
3. Mikael Johnathan Ribeiro da Silva	DEFERIDA – 16/08/2023 às 10h20min
4. Neusa Lygia Vilarim Pereira	DEFERIDA – 16/08/2023 às 11h00min
BROMATOLOGIA	
1. Mikael Johnathan Ribeiro da Silva	DEFERIDA – 16/08/2023 às 13h00min
2. Maria Luiza Rolim Bezerra	DEFERIDA – 16/08/2023 às 13h40min
3. Neusa Lygia Vilarim Pereira	DEFERIDA – 16/08/2023 às 14h20min
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	
1. Emeline Trindade de A. Vasconcelos Aires	DEFERIDA – 16/08/2023 às 15h00min
HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	
1. Emeline Trindade de A. Vasconcelos Aires	DEFERIDA – 16/08/2023 às 15h40min
INDEFERIDOS	
1. Flávio Gomes Fernandes	Não atende aos requisitos básicos – graduação em nutrição ou engenharia de alimentos.

OBSERVAÇÃO: Conforme disposto no Edital as inscrições de candidatos externos, seriam consideradas apenas na ausência de candidatos internos.

Patos – PB, 11 de agosto de 2023.

ANEXO I

TOPICOS PARA SORTEIO E APRESENTAÇÃO NA PROVA DIDÁTICA	
BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO I	
1.	Água e sistema-tampão: estrutura, propriedades e mecanismo de ação;
2.	Lipídeos: definição, classificação e funções biológicas;
3.	Enzimas e coenzimas.
BROMATOLOGIA	
1.	Fraudes em Alimentos;
2.	Pontos críticos de controle de qualidade em um laboratório de análise de alimentos;
3.	Determinação de composição centesimal e análise de pureza de produtos alimentícios.
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	
1.	Conservação de alimentos por utilização de calor;
2.	Conservação de alimentos por utilização de baixas temperaturas;
3.	Embalagens para alimentos.
HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	
1.	Doenças de origem alimentar e Surtos alimentares;
2.	Procedimentos Operacionais Padrão – POP;
3.	Legislação de Rotulagem de Alimentos.