



Ministério da Educação  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

## **INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO**

**Área de Conhecimento:** Engenharia de Alimentos.

**Subárea de conhecimento / Grupo de disciplinas:** Matérias Primas Alimentícias, Planejamento e Projeto de Indústrias de Alimentos I, Planejamento e Projeto de Indústrias de Alimentos II, Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Desenvolvimento de Novos Produtos.

### **1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Química de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.

### **2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Frutas e Hortaliças: propriedades, características e principais análises.
2. Grãos, Cereais e tubérculos e raízes tuberosas: propriedades, características e principais análises.
3. Carnes e Pescados: propriedades, características e principais análises.
4. Ovos, mel e leite: propriedades, características e principais análises.
5. Estudo de Mercado e Localização da Indústria de Alimentos.
6. Estudo do Processo, fluxogramas e diagrama pictorial de um Projeto Industrial.
7. Balanço de Massa e Energia aplicados à Indústria de Alimentos.
8. Seleção de equipamentos, análise dimensional e layout da fábrica.
9. Etapas para o desenvolvimento de novos produtos.
10. Métodos objetivos e subjetivos (análise sensorial) em produtos alimentícios.

### **3. SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA**

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos (3a ed). Curitiba: Champagnat – Pucpress, 4, 2011.

KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011.

LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v.1, 2005.

BARTHOLOMAI, V.C.H. Food factories: process, equipment, cost. S.l: VHC-Pub, 1987.

MADRID, A. C.; VINCENTE, J. M. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996.

KOTLER, P. Marketing de lugares: como conquistar crescimento de longo prazo na América Latina e no Caribe. 340 p. São Paulo: Prentice Hall, 2006.