



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – EDITAL 003/2017

DISCIPLINAS: Engenharia Bioquímica, Biotecnologia de Alimentos e Tecnologia das Fermentações e disciplinas afins.

REGIME DE TRABALHO: 40 (quarenta) horas semanais

DA TITULAÇÃO: Graduação em Engenharia de Alimentos ou Graduação em áreas afins com pós-graduação nas áreas de Engenharia, Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Microrganismos e meios de cultura de interesse industrial;
2. Cinética de processos enzimáticos;
3. Cinética de processos fermentativos;
4. Biorreatores: Processo descontínuo, descontínuo alimentado e contínuo;
5. Balanços de massa, cinética e cálculo de reatores;
6. Purificação de produtos biotecnológicos.
7. Principais métodos de obtenção enzimática e fatores que afetam a sua atividade;
8. Organismos e vegetais geneticamente modificados;
9. Aplicações da biotecnologia na obtenção de novos produtos e ingredientes para a indústria.
10. Fermentação Alcoólica, Láctica e Acética.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

- ✓ SCHMIDELL, W. (coord.) et al. **Biotecnologia industrial:** engenharia bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, v. 2, 2001.
- ✓ BORZANI, W. (coord.) et al. **Biotecnologia industrial:** fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, v. 1, 2001.
- ✓ LIMA, U. A. (coord.) et al. **Biotecnologia industrial:** processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, v. 3, 2001.
- ✓ AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia industrial:** Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, v. 4, 2001.
- ✓ PASTORE, G.; BICAS, J.L.; MARÓSTICA-JR, M.R. **Biotecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, v. 12, 2013.