



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:** Materiais e Embalagens para Alimentos e Conservação na Indústria de Alimentos.

### **SUBÁREA DE CONHECIMENTO / GRUPO DE DISCIPLINAS:**

Materiais e Embalagens para Alimentos;  
Processos de Conservação da Indústria de Alimentos;  
Secagem de Alimentos;  
Refrigeração de Alimentos;  
Nanotecnologia aplicada na Indústria de Alimentos.

### **1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos; Engenharia Química; Nutrição; Ciência de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Química de Alimentos.

### **2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Branqueamento, pasteurização e esterilização;
2. Secagem e evaporação;
3. Refrigeração, congelamento e liofilização;
4. Uso de aditivos e fermentações;
5. Materiais, propriedades, produção e controle de qualidade de embalagens de vidro e de embalagens metálicas;
6. Materiais, propriedades, produção e controle de qualidade de embalagens plásticas e multicamadas;
7. Legislação e rotulagem de embalagens;

8. Aplicações de nanotecnologia em alimentos.

### 3. SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA

- OLIVEIRA, L. M.; QUEIROZ, G. C. (Ed.). Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagem, 2008.

- JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagem, 2009.

- SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagem, 2002.

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

- GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

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

- CALLISTER JR, W. D.; RETHWISCH, D. G. Ciência e engenharia de materiais: uma introdução. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

- GRAHAN, M. Nanotecnologia em embalagens. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 2. (Coleção Quattor).