



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: Análise de Alimentos, Tecnologia das Fermentações, Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Tratamentos de Resíduos Agroindustriais.

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 ou Nutrição.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tecnologia de produção de alimentos por fermentação alcoólica;
2. Tecnologia de produção de alimentos por fermentação acética e láctica;
3. Amostragem, preparo de amostras e interferentes na análise de alimentos;
4. Métodos de determinação dos principais constituintes dos alimentos: umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos e minerais.
5. Princípios e métodos de análise sensorial de alimentos: métodos descritivos; discriminativos e afetivos;
6. Fisiologia dos órgãos dos sentidos, condições para análise, seleção e treinamento de provadores;
7. Perdas de qualidades físicas, químicas e nutricionais durante o processamento de alimentos de origem vegetal;
8. Tecnologia do processamento de frutas e hortaliças;
9. Tratamento de resíduos agroindustriais na indústria de alimentos.

3. SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA

AQUARONE, E. et al. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, v.4., 2001.

BORZANI, W. et al. Biotecnologia industrial: fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, v. 1, 2001.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora Unicamp, 1999.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio. Lavras: Editora UFLA, 2005.

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 4ª ed. Champagnat – Pucpress, 2013.

IMHOFF, K R.; IMHOFF, K. Manual de tratamento de águas residuais. 26 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2002.

LIMA, U. de A. et al. Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, v.3, 2001.

MATOS, A.T. Manejo e tratamento de resíduos agroindustriais. Viçosa: AEAGRI. 2005.

ORDOÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1

SCHMIDELL, W. et al. Biotecnologia industrial: engenharia bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, v.2, 2001.