



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS



PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO

Estas Instruções Específicas, o Edital nº 227/2014, a Resolução nº 13 – CONSU e a Resolução nº 16 – CONSU de 11/07/2014, disciplinarão o Concurso Público da classe de Professor Classe A – Adjunto não cabendo a qualquer candidato alegar desconhecê-lo.

ÁREA DE CONHECIMENTO: Tecnologia de Cereais, Panificação, Tecnologia de Vegetais e Tecnologia de Óleos e Gorduras

CURSO: Engenharia de Alimentos

CAMPUS: Diamantina

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Classe A – Adjunto A

REGIME DE TRABALHO: Dedicção Exclusiva

DA TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA

Engenheiro(a) de Alimentos com Doutorado em Ciência de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Definições, estrutura e composição química dos principais cereais utilizados na alimentação humana;
2. Tecnologia de amido e derivados;
3. Princípios da formação da massa, fermentação, assamento e resfriamento de pães;
4. Características, composição, processamento e controle de qualidade de farinha de trigo e subprodutos;
5. Extração e refino de óleos vegetais;
6. Tecnologias de processamento de óleos, gorduras e subprodutos;
7. Tecnologia de produtos minimamente processados;
8. Tecnologia de Obtenção do cacau, produtos do cacau e do chocolate;
9. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS



PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

10. Conservação de frutas e hortaliças pelo calor;

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.

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

DENDY, David A. V.; DOBRASZCZYK, Bogdan J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2004.

CALLEJO GONZALES, Maria Jesus. Industrias de cereales y derivados. 1 ed. Madrid: Mundi Prensa Libros, 2001.

MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela. 1998.