



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 224/2015, 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:** Análise Sensorial, Tecnologia de Vegetais e Aditivos na Indústria de Alimentos

**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

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Princípios e métodos de análise sensorial de alimentos: métodos descritivos;
2. Princípios e métodos de análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos e afetivos;
3. Correlação entre análise sensorial, análises instrumentais e físico-químicas;
4. Fisiologia dos órgãos dos sentidos, condições para análise, seleção e treinamento de provadores;
5. Fisiologia e transformações bioquímicas na pós-colheita de frutas e hortaliças;
6. Perdas de qualidades físicas, químicas e nutricionais durante o processamento de alimentos de origem vegetal;
7. Tecnologia do processamento de frutas;
8. Tecnologia do processamento de hortaliças;
9. Tecnologia de obtenção do cacau, subprodutos do cacau e chocolate;
10. Aditivos e coadjuvantes na indústria de alimentos;

### SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.) Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.



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

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS



CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa, MG: UFV, 2005.

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

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.

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

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. São Paulo: Artmed, 2006.

MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília/ Embrapa/Sebrae, 2007.

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