



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E**  
**MUCURI**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS**

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO**  
**PÚBLICO**

ÁREA DE CONHECIMENTO: PLANEJAMENTO E PROJETOS DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES.

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LOCAL: CAMPUS JK - DIAMANTINA

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Adjunto / Assistente

## **1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos com Título de Doutor/Mestre em Engenharia de Alimentos, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos.

## **2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Elaboração de um projeto de uma indústria de alimentos;
2. Seleção e cálculos de projetos de equipamentos;
3. Exigências legais para implantação de indústrias de Alimentos;
4. Especificação de processos, sistema de qualidade, insumos industriais, equipamentos, instalações e edificações;
5. Estudo preliminar de viabilidade econômica de indústrias de Alimentos;
6. Determinação dos indicadores de rentabilidade e risco;

7. Propriedades fisiológicas, físicas, térmicas, químicas e óticas das matérias-primas;
8. Recepção, classificação, limpeza, lavagem, secagem, e outras operações relativas ao pré-processamento de vegetais;
9. Importância dos aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos.

### 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. HELDMAN, D. R. **Food process**. Connecticut: AVI, 1982.
2. HELDMAN, D. R., LUND D. B. **Handbook of Food Engineering**. 2. ed. CRC Press. 2007.
3. HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. B. **Engenharia química: princípios e cálculos**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
4. CASAROTTO Filho, Nelson. **Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio**. São Paulo, SP: Atlas, 2009.
5. KOBLITZ, M. G.B. **Matérias - Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade**. Guanabara Koogan. 2011.
6. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.
7. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed , 2005 . v.1.
8. ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo A. **Processos e operações unitárias da indústria química**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.
9. FOUST, Alan S. et al. **Princípios das operações unitárias**. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
10. ANVISA. **Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993**. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" - COD-100 a 001.0001, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" - COD- 100 a 002.0001, e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"- COD- 100 a 003.0001 e COD- 100 a 004.0001.

11. BARTHOLOMAI, V.C.H. **Food factories: process, equipment, cost.** S.l: VHC-Pub, 1987.
12. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
13. HUGHES, Christopher. **Guía de aditivos.** Zaragoza, Espanha: Acribia, 1994.
14. WOOD, Roger et al. **Analytical methods for food additives.** Boca Raton: CRC Press, 2004.
15. Outras referências a critério do candidato.

#### **4. DAS PROVAS, HORÁRIOS E LOCAIS**

**Período:** O período de realização das provas do concurso será informado e divulgado no site institucional (UFVJM), com prazo mínimo de dez (10) dias úteis de antecedência.