



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: TECNOLOGIA DE CEREAIS, SECAGEM, PANIFICAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.

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. Definições, estrutura e composição química dos principais cereais utilizados na alimentação humana;
2. Características, composição, processamento e controle de qualidade de farinha de trigo e subprodutos;
3. Princípios da formação da massa, fermentação, assamento e resfriamento de pães;

4. Tecnologia de extrusão: conceito, classificações, processo e seus efeitos sobre os nutrientes;
5. Tecnologia de biscoitos: processamento, problemas de industrialização e métodos para análise de biscoitos e bolachas;
6. Percepção Sensorial e fisiologia dos órgãos dos sentidos;
7. Testes sensoriais: discriminativos, descritivos e afetivos;
8. Princípios, técnicas e equipamentos de secagem de produtos alimentícios;
9. Processamento, características e armazenamento de alimentos desidratados;
10. Métodos alternativos de secagem: conceitos e aplicações;

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Editora Universitária Champagnat, Curitiba, 1996.
2. ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.) **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.
3. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003
4. CAUVAIN, S. P., YOUNG, L. S. **Tecnologia de panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
5. KENT, N. L. **Tecnologia de los cereales**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1987.
6. CALLEJO GONZALES, Maria Jesus. **Indústrias de cereales y derivados**. 1 ed. Madrid: Mundi Prensa Libros, 2001.
7. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática**. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006. 602p.
8. EL DASH, A.A.; CAMARGO C.R.O. **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio e Tecnologia, 1982. 400p.
9. MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e Análise de Biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.
10. Harper JM. **Extrusion of Foods**. Boca Raton: CRC Press, v. 1, 1981. 212p.

11. MAFART, P. Ingeniería industrial alimentaria: procesos físicos de conservación. Zaragoza: Acribia, 1994.
12. KUDRA, S. T.; MUJUMDAR, Arun S. **Advanced drying technologies**. 1 ed. New York: CRC Press, 2001.
13. 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.