



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 259/2015, 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: Tecnologia de Cereais, Panificação, Tecnologia de Óleos e Gorduras e Tratamento de água 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

DA TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA

Doutorado em Ciência de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos ou Alimentos e Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Definições, estrutura e composição química dos principais cereais utilizados na alimentação humana;
2. Tecnologia de amido: principais matérias-primas, método de obtenção, modificações químicas, enzimáticas e físicas, propriedades e aplicações na indústria de alimentos.
3. Farinha de Trigo: trigos, beneficiamento, controle de qualidade e utilização na indústria de panificação.
4. Tecnologia de panificação - pão: principais matérias-primas e ingredientes, processamento e qualidade.
5. Tecnologia de panificação - biscoito: principais matérias-primas e ingredientes, processamento e qualidade.
6. Tecnologia de panificação - bolo: principais matérias-primas e ingredientes, processamento e qualidade.
7. Tecnologia de massas alimentícias: principais matérias-primas e ingredientes, processamento e



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



PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

qualidade.

8. Extração e refino de óleos vegetais, Tecnologias de processamento de óleos, gorduras e subprodutos;
9. Métodos de tratamento de águas residuárias e de resíduos sólidos industriais.
10. Controle de qualidade de águas residuárias de indústrias de processamento de alimentos.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

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.

MACEDO, J.A.B., Águas e Águas. 3 ed. Belo Horizonte: CRQ-MG, 2007.

NUNES, J.A., Tratamento físico-químico de água residuárias industriais. 6 ed. Aracaju, SE, 2012.