



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

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO
PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO

ÁREA DE CONHECIMENTO: Engenharia de alimentos
CONJUNTO DE DISCIPLINAS PASSÍVEIS DE ATUAÇÃO: Bioquímica de
Alimentos, Análise de Alimentos e disciplinas correlatas.
Bacharelado em Ciência e Tecnologia - Campus JK - Diamantina

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Assistente I

1. DA TITULAÇÃO

Graduação em Engenharia (Alimentos, Química ou Bioquímica), Farmácia, Ciências Biológicas e áreas afins e Mestrado em Engenharia (Alimentos, Química ou Bioquímica), Ciência e Tecnologia de Alimentos e áreas afins.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- [1] Amostragem para análise de alimentos
- [2] Determinação da composição centesimal em alimentos
- [3] Análises de vitaminas, pigmentos e resíduos de pesticidas
- [4] Uso de cromatografia gasosa e HPLC em alimentos
- [5] Água em alimentos
- [6] Carboidratos: classificação, estrutura, função e reações em alimentos
- [7] Lipídios: classificação, estrutura, função e reações em alimentos
- [8] Enzimas: classificação, atividade e aplicações na indústria de alimentos
- [9] Pigmentos e outros corantes em alimentos
- [10] Vitaminas em alimentos
- [11] Processos fermentativos na indústria de alimentos

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- [1] AQUARONE, E.; BORZANI, W. SCHMIDELL, W. ; LIMA, U. A. **Biotechnologia na produção de alimentos**. 1 São Paulo, SP. ed. Editora Edgard Blucher LTDA. 2001.

- [2] ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**, 4 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- [3] BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A.. **Manual de Laboratório Para Química De Alimentos**, Ed. Varela, 2a. Ed.,2002.
- [4] BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A., **Introdução à química de alimentos**, Ed. Varela, 2000.
- [5] BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**, 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- [6] CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e prática em análise de alimentos**. 2 ed. Ed. Varela, 2007.
- [7] CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. E; BESANÇON P. **Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos**.v. 1 e 2. Zaragoza: Editorial Acribia, 1999.
- [8] ESKIN, M. N. A. **Biochemistry of foods**. 2.ed. New York. Academic Press, 1990.
- [9] FENNEMA, O. R. **Food Chemistry**. Ed. Marcel Dekker. NY. USA. 1996.
- [10] FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, Espanha, 1993.
- [11] HUI, Y. H. **Food Biochemistry and Food Processing**. 1 ed. Oxford, UK. Ed.Blackwell Publishing. 2006.
- [12] MACEDO, G. A., PASTORE, G. M., SATO, H. H., KUN PRAK, Y. G. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- [13] SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise alimentos- métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2006.