

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR DE MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL N.º 144 DE 09 DE SETEMBRO DE 2016
CURSO: MEDICINA VETERINÁRIA

• **TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

PROGRAMA DAS PROVAS DE CONHECIMENTOS

1. Fundamentos da conservação de alimentos;
2. Composição química da carne bovina;
3. Crescimento e Desenvolvimento dos Tecidos das Carcaças;
4. Fatores que Afetam a Conversão do Músculo em Carne e a Qualidade da Carne;
5. Microbiologia do Leite;
6. Industrialização do Leite;
7. Produção de Queijo Minas Frescal e Minas Padrão;
8. Produção e Processamento de Ovos;
9. Produção e Processamento do Mel;
10. Produção e Processamento de Pescado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne – Fundamentos. Série Didática. Ed. UFV, 2013.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da Qualidade de Carnes – Fundamentos e Metodologias. 1. Ed. UFV, 2009.

CASTILLO, C. J. et al. Qualidade da Carne. São Paulo: Livraria Varela, 2006.

ORDÓÑESZ, J. A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. 1. Ed. Artmed, 2005.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. Ed. Artmed, 2012.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

VARNAM, A. H; SUTHERLAND, J. P. Milk and milk products: technology, chemistry and microbiology. United States: Aspen Publishers, 2001.

GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado – Ciência e Tecnologia, Inovação e Legislação. Livraria Ateneu: São Paulo, 2011.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. V. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. Editora Nobel, São Paulo – SP, 2009.

LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. Artmed. São Paulo, 6º . Ed. 2005.

ESPECIFICIDADES DO PROJETO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS:

O projeto de atividades acadêmicas deverá versar sobre as ações a serem desenvolvidas pelo candidato no âmbito da UFVJM, contemplando ações de Ensino, Pesquisa, Extensão e atividades administrativas.