



## INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – EDITAL 003/2017

**DISCIPLINAS:** Princípios de Conservação de Alimentos, Materiais e Embalagens para Alimentos, Irradiação de Alimentos e disciplinas afins.

**REGIME DE TRABALHO:** 40 (quarenta) horas semanais

**DA TITULAÇÃO:** Graduação em Engenharia de Alimentos ou Graduação em áreas afins com pós-graduação nas áreas de Engenharia, Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Embalagens celulósicas, metálicas, plásticas e de vidro.
1. 2. Processos de fabricação e controle de qualidade de embalagens.
2. 3. Legislação e rotulagem.
3. 4. Inovações na área de embalagens para alimentos.
4. Conceitos e princípios gerais de conservação de alimentos;
5. Emprego de tratamentos térmicos na conservação de alimentos.
6. Emprego de baixas temperaturas na conservação de alimentos
7. 9. Uso de aditivos e fermentações na conservação de alimentos;
8. 10. Novas tecnologias para conservação de alimentos;

### BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

- ✓ FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- ✓ GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.
- ✓ ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.
- ✓ ANYADIKE, N. **Embalagens flexíveis.** São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1. (Coleção Quattor)
- ✓ CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para a indústria alimentar.** Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
- ✓ TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens.** São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 3. (Coleção Quattor)