



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA  
CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO**

**EDITAL Nº 67/2024**

**1. ÁREA DE CONHECIMENTO:**

Engenharia de Alimentos

**1.1. SUBÁREA DE CONHECIMENTO / GRUPO DE DISCIPLINAS:**

Microbiologia de Alimentos, Higiene e Legislação de Alimentos, Fundamentos de Nutrição, Novas Tecnologias Aplicadas na Indústria de Alimentos, Química de Alimentos, Tecnologia de Cereais.

**2. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e Química de Alimentos.

**3. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Fatores que influenciam o crescimento e o desenvolvimento de microrganismos em alimentos.
2. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.
3. Métodos de identificação e quantificação de microrganismos em alimentos.
4. Procedimentos, métodos e avaliação da eficiência da higienização na indústria de alimentos.
5. Agentes detergentes e sanitizantes.
6. Digestão, absorção, transporte, metabolismo celular e qualidade nutricional dos macronutrientes e micronutrientes.
7. Tecnologias alternativas às tecnologias clássicas de processamento e conservação de alimentos.
8. Água nos alimentos.
9. Estrutura, classificação, propriedades e reações químicas dos principais componentes dos alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e pigmentos.
10. Cereais utilizados na alimentação humana, sua estrutura, composição química, importância e utilização.
11. Processo de beneficiamento e fabricação dos principais derivados da farinha de trigo (pão, biscoito, macarrão e bolo).

**4. SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA**

JAY, James M. et al. Microbiologia de alimentos. Artmed, 2005.

FRANCO, B.D. G de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A. SILVEIRA, N F.A., TANIWAKI, M.H., GOMES, R.A.R., OKAZAKI, M.M. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. Editora Blücher, 2017.

ANDRADE, N. J.; PINTO, C. L. O. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008. 368p.

GIBNEY, M. J. Introdução à nutrição humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

TIRAPÉGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

CRISTIANINI, M. et al. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. São Paulo: Blucher, 2023.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.