



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: Análise Sensorial,
Tecnologia de Queijos, Tecnologia de Ovos e Mel e disciplinas correlatas.
Instituto de Ciência e Tecnologia - Campus JK - Diamantina

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Auxiliar I -20 horas

1. DA TITULAÇÃO

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

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- [1] Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial
- [2] Métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial:
- [3] Estrutura e organização de um laboratório de análise sensorial e treinamento de provadores
- [4] Definição, classificação e situação mundial da produção de queijos
- [5] Seleção, padronização e pasteurização de leite para queijos e etapas fundamentais do processamento de queijos.
- [6] Estrutura, composição e propriedades funcionais do ovo de galinha
- [7] Definição, composição, aspectos mercadológicos e equipamentos para processamento do mel

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- [1] DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007.
- [2] SBCTA - Análise sensorial – Sociedade Brasileira de Ciência e tecnologia de Alimentos - Campinas, 2000
- [3] BEHMER, M.L. Tecnologia de Leite (produção, industrialização e análise), São Paulo: Nobel, 1984.
- [4] FURTADO, M. Arte e Ciência do Queijo, São Paulo: Editora Globo, 1991.
- [5] SEBRAE. Informações de mercado sobre mel e derivados da colméia. Série Mercado.
- [6] ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 1. ed., 2005.
- [7] Outras referências a critério do candidato.