



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

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO
PÚBLICO

ÁREA DE CONHECIMENTO: MATERIAIS, EMBALAGENS PARA ALIMENTOS E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LOCAL: CAMPUS JK - DIAMANTINA

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Adjunto / Assistente

1. DA TITULAÇÃO

Graduação em Engenharia de Alimentos com Título de Doutor/ Mestre em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Preparação de matérias-primas: redução de tamanho, mistura e modelagem, separação e concentração dos componentes dos alimentos;
2. Características, propriedades e aplicações das principais matérias para embalagens utilizadas em alimentos;
3. Embalagens ativas e embalagens inteligentes para alimentos;
4. Atmosfera modificada e controlada na conservação de alimentos;

5. Processamento por aplicação de calor: branqueamento, pasteurização, evaporação e destilação;
6. Processamento por aplicação de calor: extrusão, desidratação, forneamento e assamento, fritura;
7. Aspectos gerais da conservação de alimentos por irradiação e seus efeito nos microrganismos;
8. Legislação e controle de alimentos irradiados;
9. Ciclos frigoríficos: compressão e absorção de vapor;
10. Importância e métodos de aplicação de frio na indústria de alimentos.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
2. ORDONEZ J. A. P. **Tecnologia de Alimentos. V. I. Componentes dos Alimentos e Processos**, Porto Alegre: Artmed, 2005
3. HELDMAN, D. R., LUND D. B. **Handbook of Food Engineering**. 2. ed. CRC Press. 2007.
4. KUDRA, S. T.; MUJUMDAR, Arun S. **Advanced drying technologies**. 1 ed. New York: CRC Press, 2001.
5. MAFART, P. **Ingeniería industrial alimentaria: procesos físicos de conservación**. Zaragoza: Acribia, 1994.
6. STOECKER, W. F. SAIZ JABARDO, J. M. **Refrigeração industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 1998.
7. SILVA, José de Castro. **Refrigeração comercial climatização industrial**. São Paulo: Hemus, 2004
8. MARTÍN, P. A. **Tecnología del frío y frigoconservación de alimentos**. Madri: Vicent, 2005.
9. BRENNAN J.G. **Food Processing Handbook**, J. Wiley & Sons, 2005
10. ARDITO, E. F. **Embalagem de papel, cartão e papelão ondulado para alimentos**. Campinas: ITAL, 1988.

11. BUREAU, G. **Embalage de los alimentos de Gran consumo**. Zaragoza: Acribia, 1996.
12. GARCIA, E. E. C. **Embalagens plásticas**. Campinas: CETEA ITAL, 1989.
13. ITAL, **Controle de qualidade da embalagem metálica**. Campinas: ITAL, 1990.
14. ITAL, **Embalagens plásticas: Controle de qualidade**. Campinas: ITAL, 1989.
15. ITAL, **A embalagem de alimentos no Brasil**. Campinas: ITAL, 1984.
16. XAVIER, R. L. **Controle de qualidade da embalagem de vidro**. Campinas: ITAL, 1991
17. JAIME, Sandra Balan Mendoza; DANTAS, Fiorella Balardin Hellmeister. **Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade**. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagem, 2009.
18. Outras referências a critério do candidato.

4. DAS PROVAS, HORÁRIOS E LOCAIS

Período: O período de realização das provas do concurso será informado e divulgado no site institucional (UFVJM), com prazo mínimo de dez (10) dias úteis de antecedência.