



## **INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO**

Estas Instruções Específicas, o Edital n 176/2015, a Resolução nº 13 – CONSU e a Resolução nº 16 – CONSU de 11/07/2014, disciplinarão o Concurso Público da classe de Professor Classe A – Adjunto não cabendo a qualquer candidato alegar desconhecê-lo.

**ÁREA DE CONHECIMENTO:** Tecnologia de Cereais, Panificação, Tecnologia de Óleos e Gorduras e Tratamento de água na Indústria de Alimentos.

**CURSO:** Engenharia de Alimentos

**CAMPUS:** Diamantina

**GRUPO:** Magistério Superior

**CATEGORIA FUNCIONAL:** Professor Ensino Superior

**CLASSE:** Professor Classe A – Adjunto A

**REGIME DE TRABALHO:** Dedicção Exclusiva

### **DA TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA**

Engenheiro(a) de Alimentos com Doutorado em Ciência de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Definições, estrutura e composição química dos principais cereais utilizados na alimentação humana;
2. Tecnologia de amido e derivados;
3. Princípios da formação da massa, fermentação, assamento e resfriamento de pães;
4. Características, composição, processamento e controle de qualidade de farinha de trigo e subprodutos;



5. Extração e refino de óleos vegetais;
6. Tecnologias de processamento de óleos, gorduras e subprodutos;
7. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças;
8. Controle e tratamento de água para usos industriais: água potável, água de limpeza, água de resfriamento e água para caldeira;
9. Métodos de tratamento de resíduos sólidos e águas residuárias industriais;
10. Controle de qualidade de águas residuárias de indústrias de processamento de alimentos.

## SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.

ORDOÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1

DENDY, David A. V.; DOBRASZCZYK, Bogdan J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2004.

CALLEJO GONZALES, Maria Jesus. Industrias de cereales y derivados. 1 ed. Madrid: Mundi Prensa Libros, 2001.

MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela. 1998.

MACEDO, J.A.B., Águas e Águas. 3 ed. Belo Horizonte: CRQ-MG, 2007.

NUNES, J.A., Tratamento físico-químico de água residuárias industriais. 6 ed. Aracaju, SE, 2012.