



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

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO  
PARA PROFESSOR SUBSTITUTO**

**ÁREA DE CONHECIMENTO: Engenharia de alimentos**

**CONJUNTO DE DISCIPLINAS PASSÍVEIS DE ATUAÇÃO:** Tecnologia da Carne e Derivados, Tecnologia de Leite e disciplinas correlatas.

**Bacharelado em Ciência e Tecnologia - Campus JK - Diamantina**

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Assistente I

**1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos, Veterinária, Zootecnia e áreas afins e Mestrado em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Biotecnologia e áreas afins.

**2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- [1] Características gerais da carne e seus componentes
- [2] Métodos de conservação da carne e os efeitos de tais metodologias na sua composição e característica.
- [3] Obtenção higiênica da carne bovina, suína e de aves
- [4] Transformações bioquímicas do “post mortem”
- [5] Estrutura e características sensoriais da carne
- [6] Fabricação de produtos cárneos: processos gerais
- [7] Características gerais e componentes fundamentais do leite
- [8] Obtenção higiênica e beneficiamento do leite fluído
- [9] Composição química, processamento e controle de qualidade de leite e derivados
- [10] Leites Fermentados,
- [11] Queijos
- [12] Cremes e Manteiga
- [13] Qualidade química e microbiológica do leite e derivados
- [14] Higiene e boas práticas de fabricação na indústria de produtos de origem animal

### 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- [1] BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel, 1984
- [2] BRASIL. Leis, decretos, resoluções, portarias. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- [3] BRASIL. **Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes**. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- [4] BRASIL. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- [5] CONTRERAS, C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização nas indústrias de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002.
- [6] EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 1992, 652p.
- [7] GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: NOBEL, 1984. 284p
- [8] HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Principles and Properties**. New York:VCH, 1993.
- [9] HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Product Manufacturing**. New York:VCH, 1993.
- [10] HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Applications Science, Technology and Engineering**. New York:VCH, 1993.
- [11] LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- [12] OLIVEIRA, J. S. **Queijo: Fundamentos tecnológicos**. Campinas: Icone, 1986. 146p
- [13] ORDONEZ J. A. P. **Tecnologia de Alimentos**. V. II. Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre: Artmed, 2005.
- [14] PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.dos; SOUZA, E.R. de; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. V. I. Ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação. 2ed. Goiânia: CEGRAF-UFG, 2005.
- [15] PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.dos; SOUZA, E.R. de; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. V. II. Tecnologia da carne e de subprodutos. Processamento Tecnológico. 2ed. Goiânia: CEGRAF-UFG, 2005.
- [16] RAMOS E. M., GOMIDE L. A. M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa: Editora UFV, 2007.
- [17] SMIT G. **Dairy Processing: Improving quality**, Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2003.