



## PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO

**ÁREA DO CONHECIMENTO/DISCIPLINAS:** Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Análise Sensorial e Aditivos Alimentares na Indústria de Alimentos.

### INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

1. Princípios e métodos de análise sensorial de alimentos: métodos descritivos;
2. Princípios e métodos de análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos e afetivos;
3. Correlação entre análise sensorial, análises instrumentais e físico-químicas;
4. Fisiologia dos órgãos dos sentidos, condições para análise, seleção e treinamento de provadores;
5. Fisiologia e transformações bioquímicas na pós-colheita de frutas e hortaliças;
6. Perdas de qualidades físicas, químicas e nutricionais durante o processamento de alimentos de origem vegetal;
7. Tecnologia do processamento de frutas;
8. Tecnologia do processamento de hortaliças;
9. Tecnologia de processamento de cana-de-açúcar para a indústria de alimentos;
10. Aditivos e coadjuvantes na indústria de alimentos;

### SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA:

- ✓ ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.) Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.
- ✓ CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa, MG: UFV, 2005.
- ✓ CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio. Lavras: Editora UFLA, 2005.



- ✓ CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.
- ✓ DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 4ª ed. Champagnat – Pucpress, 2013.
- ✓ FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. São Paulo: Artmed, 2006.
- ✓ MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília/Embrapa/Sebrae, 2007.
- ✓ ORDOÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1
- ✓ PAYNE, John Howard. Operações unitárias na produção de açúcar de cana. 2. ed. São Paulo, SP: STAB, 2010. 245 p. (Agricultura sustentável).