



Ministério da Educação
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO

Área de Conhecimento: Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Aditivos alimentares e Tratamentos de Resíduos Agroindustriais.

SUBÁREA DE CONHECIMENTO / GRUPO DE DISCIPLINAS:

Análise Sensorial

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Aditivos alimentares

Tratamentos de Resíduos Agroindustriais.

1. DA TITULAÇÃO

Graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e Química de Alimentos.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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. Tratamentos de Resíduos Agroindustriais;
10. Aditivos e coadjuvantes na indústria de alimentos.

3. 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.

IMHOFF, K R.; IMHOFF, K. Manual de tratamento de águas residuais. 26 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2002.

LIDON, Fernando; SILVESTRE, Maria Manuela. Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia. 1 ed. São Paulo: Escolar, 2007.

MATOS, A.T. Manejo e tratamento de resíduos agroindustriais. Viçosa: AEAGRI. 2005.

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