



Ministério da Educação
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO

Estas Instruções Específicas, o Edital nº 108/2022, a Resolução nº 17/2017, do Conselho Universitário - CONSU, o Edital de Condições Gerias nº 15 de 02 de fevereiro 2018, publicado no Diário Oficial da União de 05 de fevereiro de 2018 e demais legislações pertinentes, disciplinarão o Concurso Público para Professor de Magistério Superior, não cabendo a qualquer candidato alegar desconhecê-lo.

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências Agrárias / Ciência e Tecnologia de Alimentos / Análise de Alimentos, Tratamento de resíduos da indústria de alimentos, Tecnologia das fermentações na indústria de alimentos.

CURSO: Engenharia de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT/UFVJM.

LOCAL: *Campus JK* – Diamantina - MG

1. DA TITULAÇÃO

Doutorado em Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Alimentos e Nutrição ou Engenharia e Ciência de Alimentos.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Análise de alimentos: importância e aplicações; segurança em laboratórios de análise de alimentos; geração e tratamento de resíduos.
2. Amostragem, técnicas de preparo e preservação de amostras.
3. Métodos analíticos para determinação dos principais constituintes dos alimentos: umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos e minerais.
4. Métodos físicos: densimetria, refratometria, colorimetria; medida de pH; técnicas e instrumentos utilizados; aplicações na análise de alimentos.
5. Espectrometria no ultravioleta, visível e infravermelho: princípios e instrumentos utilizados; aplicações na análise de alimentos.
6. Cromatografia Líquida de Alta Eficiência: princípios e instrumentos utilizados; processo de separação; aplicações na análise de alimentos.
7. Cromatografia Gasosa: princípios e instrumentos utilizados; processo de separação; aplicações na análise de alimentos.
8. Tecnologia da produção de alimentos fermentados.
9. Tratamento e aproveitamento de resíduos da indústria de alimentos.

10. Controle de qualidade de águas residuárias de indústrias de processamento de alimentos.

3. BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

AQUARONE, E. et al. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, v.4, 2001.

BORZANI, W. et al. Biotecnologia industrial: fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, v. 1, 2001.

CAVALCANTI, J. E. W. A. Manual de tratamento de efluentes industriais. 2. ed. São Paulo: Engenho Editora Técnica, 2012.

CAMPOS, F. P. de; NUSSIO, C. M. B.; NUSSIO, L. G. Métodos de análise de alimentos. Piracicaba: FEALQ, 2004.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

COLLINS, C, H.; BRAGA, G.L. BONATO, P.S. Introdução a métodos cromatográficos, Editora da UNICAMP, 2006.

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

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos/coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea - São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020.

LIMA, U. de A. et al. Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, v.3, 2001.

MACÊDO, J. A. B. Métodos laboratoriais: análises físico-químicas e microbiológicas. 2.ed. Belo Horizonte: CRQ, 2003.

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

NIELSEN, S. S. Food analysis. 3. ed. s.l: Springer, 2003.

OTLES, S. (ed.). Methods of analysis of food components and additives. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2011.

SCHMIDELL, W. et al. Biotecnologia industrial: engenharia bioquímica. São Paulo: Edgard Blücher, v.2, 2001.

SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2002.