



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

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO
PÚBLICO

ÁREA DE CONHECIMENTO: CONTROLE DE QUALIDADE E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E DERIVADOS

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LOCAL: CAMPUS JK - DIAMANTINA

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Adjunto / Assistente

1. DA TITULAÇÃO

Graduação em Engenharia de Alimentos com Título de Doutor/Mestre em Engenharia de Alimentos, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos.

2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Obtenção higiênica da carne bovina, suína e de aves;
2. Métodos de conservação da carne e processamento produtos cárneos;
3. Fatores no “*antem mortem*” e no “*post mortem*” que influenciam a qualidade da carne;
4. Estruturas e características físicas, químicas e sensoriais da carne;
5. Padrões de qualidade química, física e microbiológica de alimentos;

6. Características gerais do pescado: alterações “*post-mortem*” do pescado, estimativa do grau de alteração e métodos de conservação;
7. Boas Práticas de Fabricação - BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
8. Processamento de pescado, aproveitamento e processamento de subprodutos da indústria de pescado;
9. Estrutura, composição e propriedades funcionais do ovo de galinha;
10. Definição, composição, aspectos mercadológicos e equipamentos para processamento do mel.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Leis, decretos, resoluções, portarias. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
2. 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.
3. CONTRERAS, C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização nas indústrias de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002.
4. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 1992, 652p.
5. GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: NOBEL, 1984. 284p
6. LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
7. ORDONEZ J. A. P. **Tecnologia de Alimentos**. V. II. Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre: Artmed, 2005.
8. 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.

9. 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.
10. RAMOS E. M., GOMIDE L. A. M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa: Editora UFV, 2007.
11. PALADINI, E. P. **Gestão de qualidade: teoria e prática**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004. 339p.
12. PALADINI, E. P. **Avaliação estratégica da qualidade**. São Paulo: Atlas, 2007. 246p.
13. SEBRAE. **Informações de mercado sobre mel e derivados da colméia**. Série Mercado.
14. CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários-Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984;
15. PAIXÃO, V. C. **O Mel, Produção, Tecnologia e Comercialização**; Coleção Técnica Agrária, (Lisboa – Portugal).
16. Outras referências a critério do candidato.

4. DAS PROVAS, HORÁRIOS E LOCAIS

Período: O período de realização das provas do concurso será informado e divulgado no site institucional (UFVJM), com prazo mínimo de dez (10) dias úteis de antecedência.