



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

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

EDITAL Nº 67/2024

1. ÁREA DE CONHECIMENTO:

Engenharia de Alimentos

1.1. SUBÁREA DE CONHECIMENTO / GRUPO DE DISCIPLINAS:

Microbiologia de Alimentos, Higiene e Legislação de Alimentos, Fundamentos de Nutrição, Novas Tecnologias Aplicadas na Indústria de Alimentos, Química de Alimentos, Tecnologia de Cereais.

2. 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.

3. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Fatores que influenciam o crescimento e o desenvolvimento de microrganismos em alimentos.
2. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.
3. Métodos de identificação e quantificação de microrganismos em alimentos.
4. Procedimentos, métodos e avaliação da eficiência da higienização na indústria de alimentos.
5. Agentes detergentes e sanitizantes.
6. Digestão, absorção, transporte, metabolismo celular e qualidade nutricional dos macronutrientes e micronutrientes.
7. Tecnologias alternativas às tecnologias clássicas de processamento e conservação de alimentos.
8. Água nos alimentos.
9. Estrutura, classificação, propriedades e reações químicas dos principais componentes dos alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e pigmentos.
10. Cereais utilizados na alimentação humana, sua estrutura, composição química, importância e utilização.
11. Processo de beneficiamento e fabricação dos principais derivados da farinha de trigo (pão, biscoito, macarrão e bolo).

4. SUGESTÕES DE BIBLIOGRAFIA

JAY, James M. et al. Microbiologia de alimentos. Artmed, 2005.

FRANCO, B.D. G de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A. SILVEIRA, N F.A., TANIWAKI, M.H., GOMES, R.A.R., OKAZAKI, M.M. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. Editora Blücher, 2017.

ANDRADE, N. J.; PINTO, C. L. O. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008. 368p.

GIBNEY, M. J. Introdução à nutrição humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

TIRAPÉGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

CRISTIANINI, M. et al. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. São Paulo: Blucher, 2023.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.