



DGTA/CCHSA/UFPB – EDITAL N° 62, 04 DE JULHO 2017
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO
MAGISTÉRIO SUPERIOR
ADJUNTO A, T-40 (Regime de Dedicção Exclusiva)
Área de CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CALENDÁRIO DE EXECUÇÃO

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE
11/09/2017	9:00 horas	Sorteio do ponto e realização da prova escrita.
12/09/2017	9:00 horas	Divulgação do resultado da prova escrita e sorteio do ponto da Prova Didática e da ordem de apresentação dos candidatos.
13/09/2017	9:00 horas	Realização da prova didática e em seu início o candidato deverá entregar o plano de trabalho e o currículo para a prova de títulos, conforme as normas do edital e a resolução 74/2013 (CONSEPE).
14/09/2017	9:00 horas	Divulgação do resultado da prova didática e sorteio da ordem e defesa do plano de trabalho.
15/09/2017	9:00 horas	Divulgação do resultado das defesas de plano de trabalho e análise dos currículos.

Observações:

1. O candidato deverá se apresentar ao local da prova com trinta minutos de antecedência, portanto RG ou Carteira Nacional de Habilitação;
2. Não será tolerado atraso em nenhuma das provas do certame.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS SOCIAIS E AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA
AGROINDUSTRIAL - DGTA



DGTA/CCHSA/UFPB – EDITAL N° 62, 04 DE JULHO 2017
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO
MAGISTÉRIO SUPERIOR
ADJUNTO A, T-40 (Regime de Dedicção Exclusiva)
Área de CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

BANCA EXAMINADORA

Dra. Solange de Sousa (UFPB) - Titular

Dr. Edvaldo Mesquita Beltrão Filho – Suplente

Dra. Josivanda Palmeira Gomes de Gouveia (UFCG) – Titular

Dr. Mario Eduardo Rangel Moreira Cavalcanti da Mata (UFCG) – Suplente

Dr. Ian Carneiro da Nóbrega (UFRPE) – Titular

Dra. Margarida Angélica da Silva Vasconcelos (UFRPE) – Suplente



DGTA/CCHSA/UFPB – EDITAL N° 62, 04 DE JULHO 2017
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO
MAGISTÉRIO SUPERIOR
ADJUNTO A, T-40 (Regime de Dedicção Exclusiva)
Área de CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL
Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Conteúdo: <ol style="list-style-type: none">1. Tecnologia de processamento de alimentos<ol style="list-style-type: none">1. Princípios de conservação de alimentos (calor, frio, aditivos, radiação, redução de umidade, controle de microrganismos)2. Tecnologias emergentes de processamento de alimentos2. Aplicação da tecnologia de alimentos no aproveitamento dos subprodutos de origem animal e vegetal3. Microrganismos nos alimentos4. Alimentos funcionais/nutracêuticos5. Métodos de análises de alimentos6. Embalagens para alimentos7. Métodos de análise sensorial8. Tecnologia de produtos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais) e alimentos minimamente processados9. Tecnologia de produtos de origem animal10. Qualidade de matérias primas
Referências: <p>ALDRIGUE, M. L. et. al. Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos. João Pessoa. Editora UFPB. V. 1. 2002.</p> <p>ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. Avaliação e controle da formação de biofilmes bacterianos, São Paulo: Varela, 2008. 412 p.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3 ed., Editora UFV, 2006.</p> <p>BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. de - Fundamentos de Tecnologia de alimentos. São Paulo: Etheneu. v. 3, 1998. 317p.</p> <p>BELITZ, H.-D; GROSCHE, W. Food chemistry. 2 ed., Berlin: Springer-Verlag. 1999.</p> <p>BUREAU, G. Embalage de los alimentos de gran consumo. Zaragoza: Acribia, 1996.</p>

CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários** – alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 298 p.

CAUVIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed., Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005, 785 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais**. Benefícios para a saúde. Viçosa, MG, 2008. 298 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais**. Viçosa, MG, 2006. 202 p.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1993.

FERREIRA, S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 173 p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 197 p.

JACKIX, M. H. **Doces, geleias e frutas em calda**. Teórico e prático. Campinas: Editora da UNICAMP: São Paulo: Ícone, 1988. 172 p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2005. 711 p.

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 299 p.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Alimentos de origem animal. v. 2, Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Componentes dos alimentos e processos. v. 1, Porto Alegre: Artmed, 2007. 294 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184 p.

STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEN, T. J. **Alimentos “funcionais”** – conceitos, contextualização e regulamentação. Juiz de Fora: Templo, 2007. 246 p.