



ANEXO 01 DO EDITAL 43/2007-PRH
TESTE SELETIVO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO

Departamento de Agronomia

Área de conhecimento ou matéria:

(01) TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – TECNOLOGIA DE TRANSFORMAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

Tipos de provas para esta área de conhecimento:

Prova escrita, prova didática e avaliação do *curriculum vitae*.

Obs. A prova escrita terá duração de até 03 (três) horas.

PROGRAMA DE PROVA

1. Alterações de alimentos;
2. Métodos de conservação de alimentos;
3. Higienização/sanitização em agroindústrias e controle de qualidade;
4. Produtos de origem vegetal – fisiologia pós-colheita, perdas e processamentos;
5. Produtos de origem animal – tecnologia da carne;
6. Produtos de origem animal – tecnologia do leite.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos - Teoria e Prática**. Viçosa: UFV, 1999. 416p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimento**. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. 652p. 41-55p.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293p.

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo:Nobel, 2002. 284p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume I. Goiânia: UFG, 2001. 623p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Volume II. Goiânia: UFG, 2001. 624-1147p.

PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S. & KRIEG, N.R. **Microbiologia - Conceitos e Aplicações**. Volume 1 e 2. São Paulo:MAKRON Books,1996.

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais - Produtos de origem vegetal** - Volume 2. Viçosa:UFV, 2003. 459p.

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais - Produtos de origem animal** - Volume 1. Viçosa:UFV, 2003. 308p.

SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo:Livraria Varela, 2000. 232p.

SOLER, M.P.; FADINI, A.L.; HILST, M.A.S. & OKADA, C.E. **Frutas: Compotas, Doce em Massa, Geléias e Frutas Cristalizadas para Micro e Pequena Empresa**. Campinas:ITAL, 1995. 73p.