



ANEXO 03 DO EDITAL 20/2007-PRH
TESTE SELETIVO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO

Departamento de Agronomia
Área de conhecimento ou matéria:
**(03) 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 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.