



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA



REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO PARA CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 38/2014

O abaixo assinado (a) _____, brasileiro (a), estado civil _____, nascido em ____/____/____, na cidade de _____, estado de _____, portador do CPF: _____, graduado(a) em _____, doutorado em _____, residente e domiciliado na Rua/Av. _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado _____, CEP _____, Tel. de contato (____) _____, Tel. celular (____) _____, E-mail _____, apresentando documentação inclusa, vem respeitosamente requerer a Vossa Senhoria, o deferimento da inscrição no Concurso Público de Provas e Títulos para o cargo de **Professor Efetivo na Área: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Regime de Trabalho 40hDE** da Universidade Federal de Uberlândia, para o curso de graduação em Engenharia de Alimentos ofertado pela Faculdade de Engenharia Química, **no campus de Patos de Minas**, a realizar-se de acordo com as normas vigentes nesta Universidade e nos termos do Edital nº 38/2014. Ainda pelo presente, e melhor forma de direito declara:

1. Conhecer o Edital nº 38/2014, expedido pela Pró-Reitoria de Recursos Humanos, especificando os requisitos mínimos exigidos para o presente Concurso Público;
2. Conhecer o teor da Resolução nº 08/2007, alterada pela Resolução 06/2009 do Conselho Diretor, e da Lei 8.112/90.
3. Saber que a documentação apresentada no ato da inscrição será submetida a uma pré-análise para posterior deferimento ou não da Unidade Acadêmica. Assim sendo, e estando ciente de todos os termos do Concurso Público, declara submeter-se integralmente a ele para todos os efeitos.

Termos em que, pede deferimento.

Uberlândia, ____/____/2014.

INSCRIÇÃO Nº _____

Assinatura do (a) Candidato (a)

Secretaria da FEQUI

Diretor da FEQUI

DEFERIDO () INDEFERIDO ()

Obs.: No caso de candidatos portadores de necessidades especiais favor descrever abaixo as condições necessárias à realização das provas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA



EDITAL nº 38/2014
PROGRAMA PARA O CONCURSO DE PROFESSOR NO CURSO DE ENGENHARIA DE
ALIMENTOS DE PATOS DE MINAS

ÁREA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa do concurso:

1. Matérias-primas agropecuárias – conhecimentos gerais.
2. Tecnologia de leite – qualidade da matéria-prima, processamento e industrialização.
3. Produção de carne de frango e ovos: da produção animal ao produto acabado.
4. Produtos de carne bovina e suína e seus derivados: da produção animal ao produto acabado.
5. Indústria da pesca: produção e industrialização de pescados e derivados.
6. Características dos cereais mais utilizados nas indústrias de alimentos, processamentos, controle de qualidade e aplicação.
7. Tecnologia de frutas e vegetais: da pré-colheita ao produto processado e embalado.
8. Composição, valor nutritivo, conservação e armazenamento de grãos oleaginosos e seus processamentos para produção de óleos e gorduras vegetais.
9. Controle de qualidade na indústria de alimentos.

Referências Bibliográficas:

- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. Editora Nobel, 2009. 512p.
- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos alimentos e processos**. Artmed, 2005. 294p., v. 1.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal**. Artmed, 2005. 280p. v. 2.
- BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Artmed, 2006.
- BORZANI, W.; ALMEIDA LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; SCHMIDELL, W. **Biotechnologia Industrial**. Edgar Blucher, 2001. v. 4.
- CORTEZ, L.A.B.; Honório, S.L.; MORETTI, C.L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. Embrapa Informações Técnicas. Brasília, 2002.
- COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Artmed, 2004. 368 p.
- HARTMAN, L.; ESTEVES, W. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais**. Série Tecnologia Agroindustrial, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo, 1982.
- MINIFIE, B.W. **Chocolate cocoa and confectionery – science technology**. 3. ed. J. Churchill, 1989, 904p.
- SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição. Introdução à bromatologia**. 3. ed. Artmed, 2002. 280 p.