

EDITAL nº. 038/2016

Processo Seletivo Simplificado para contratação de professores substitutos da Universidade Federal de Uberlândia – UFU.

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Métodos de Conservação de Alimentos pelo uso de calor
2. Uso de aditivos em alimentos
3. Processamento de carnes e vegetais
4. Processos de Obtenção Higiênica e de Conservação do Leite
5. Matérias-primas agropecuárias: Cadeia produtiva de produtos de origem animal e de origem vegetal

6. REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO SUGERIDO

- COULTATE, T.P. *Alimentos: a química de seus componentes*. 3. ed. Artmed, 2004. 368p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). *Química de Alimentos de Fennema*. 4ª ed. Editora Artmed, 2010.
- EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Editora Ateneu, 2001.
- FELLOWS, P. J. *Tecnologia do processamento de alimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006
- GAVA, A. 1984. *Princípios de tecnologia de alimentos*. Sao Paulo Nobel.
- LIMA, U.A. *Matérias-primas dos alimentos*. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402 p.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. 2006. *Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Editora Manole.
- ORDOÑEZ PEREDA, J. A. 2005. *Tecnologia de Alimentos*. Vol.1. Editora ArtMed.
- ORDOÑEZ PEREDA, J. A. 2005. *Tecnologia de Alimentos*. Vol.2. Editora ArtMed.
- POTTER, N. N. *Food science*. 5th ed. Springer, 1998.