



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



REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO PARA CONCURSO PÚBLICO

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 _____, Telefone de contato (____) _____, Telefone 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 IV: ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E DE CONSERVAÇÃO 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 109/2011. Ainda pelo presente, e melhor forma de direito declara:

1. Conhecer o Edital nº 109/2011, 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, ____/____/2012.

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 109/2011
PROGRAMA PARA O CONCURSO DE PROFESSOR NO CURSO DE ENGENHARIA DE
ALIMENTOS DE PATOS DE MINAS
ÁREA IV: ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA DE
ALIMENTOS E DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Conteúdo

- 1- Fatores intrínsecos e extrínsecos no controle do crescimento microbiano nos alimentos: aplicação nos processos de conservação.
- 2- Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos e doenças de origem alimentar.
- 3- Alterações químicas e bioquímicas causadas por micro-organismos em alimentos.
- 4- Micro-organismos indicadores e controle da qualidade microbiológica de alimentos.
- 5- Causas de alterações e deterioração de alimentos.
- 6- Conservação de alimentos pelo uso de calor.
- 7- Conservação de alimentos por remoção do calor, armazenagem e embalagem em atmosfera controlada ou modificada.
- 8- Conservação de alimentos por redução de umidade (concentração e desidratação).
- 9- Conservação de alimentos pelo uso de irradiação e uso de aditivos em alimentos.
- 10- Embalagens para alimentos: aspectos gerais e acondicionamento.

Bibliografia recomendada

- JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6.ed. Artmed, 2005.
- FRANCO, B. D. G. M e LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Atheneu, 2007.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Artmed, 2006.
- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. Editora Nobel, 2009. 512p.
- ILBARZ, A.; BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. **Unit operations in food engineering**. CRC Press, 2003. 889p.
- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - Componentes dos alimentos e processos**. Artmed, 2005. 294p. v. 1.
- 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.
- EARLE, R.L. **Unit operation in food processing**. 2. ed. New Zealand: The New Zealand Institute of Food Science & Technology (Inc.), 1983.