



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG**

**EDITAL REITORIA/SRH Nº 02/2023 – CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E  
TÍTULOS PARA O PROVIMENTO DE CARGO DE PROFESSOR DO MAGISTÉRIO  
SUPERIOR**

**ANEXO II**

**PONTOS DO PROGRAMA – RETIFICADO EM 18 DE OUTUBRO DE 2023**

**Unidade Acadêmica: UNIDADE ACADÊMICA DE CIÊNCIAS DE TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS**

**Centro: CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR**

**E-mail: concurso.professor.srh@setor.ufcg.edu.br**

**Telefone: (083) 2101-1359**

<b>EDITAL Nº:</b>	<b>02/2023 -</b>
<b>CARREIRA:</b>	<b>MAGISTÉRIO SUPERIOR</b>
<b>SUBÁREA DE CONHECIMENTO:</b>	<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>
<b>VAGAS:</b>	<b>01</b>
<b>REGIME:</b>	<b>T-40 DEDICAÇÃO EXCLUSIVA</b>

<b>PONTOS DO PROGRAMA</b>	
1.	Fundamentos da conservação dos alimentos;
2.	Processos que auxiliam na conservação dos alimentos
3.	Processos térmicos na conservação de alimentos;
4.	Microbiologia dos alimentos;
5.	Embalagens para alimentos
6.	Materiais para embalagens
7.	Embalagens inovadoras: ativas e inteligentes;
8.	Tecnologia de produtos de origem vegetal;
9.	Tecnologia de produtos de origem animal;
10.	Tecnologia da cana de açúcar e derivados.

**Onde se lê:**

**BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:**

- ~~1. Callister, W. D., & Rethwisch, D. G. (2011). Materials science and engineering. NY: John Wiley & Sons.~~
- ~~2. Callister, W. (2000). Ciência E Engenharia de Materiais: Uma Introdução. Grupo Gen-LTG.~~

- ~~3. Heldman, D. R., Lund, D. B., & Sabliov, C. (Eds.). (2006). Handbook of food engineering. CRC press.~~
- ~~4. Valentas, K. J., Rotstein, E., & Singh, R. P. (1997). Handbook of food engineering practice. CRC press.~~
- ~~5. Stephanopoulos, G. (1984). Chemical process control (Vol. 2). New Jersey: Prentice Hall.~~
- ~~6. Groover, M. P. (2016). Automation, production systems, and computer-integrated manufacturing. Pearson Education India.~~
- ~~7. Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2001). Introduction to food engineering. Gulf Professional Publishing.~~
- ~~8. Towler, G., & Sinnott, R. K. (2012). Chemical engineering design: principles, practice and economics of plant and process design. Elsevier.~~
- ~~9. Green, D. W., & Southard, M. Z. (2018). Perry's chemical engineers' handbook. McGraw Hill Professional.~~

Leia-se:

#### **BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

1. CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para a indústria alimentar. Instituto Piaget. 2003. 608 p;
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005, 652 p;
3. FELOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. São Paulo: Artmed, 2006;
4. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Livraria Nobel: São Paulo, 2008;
5. JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005;
6. NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. Design de embalagem do marketing à produção. Novatec Editora Ltda. 2008. 336 p