



ANEXO 02 DO EDITAL 293/2011-PRH  
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR NÃO-TITULAR

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS**

Área de conhecimento: **TECNOLOGIA DE TRANSFORMAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS**

**PROGRAMA DE PROVA**

1. Transformações bioquímicas do músculo em carne.
2. Tecnologia do processamento de produtos cárneos.
3. Leite: componentes químicos e sua importância na qualidade da matéria prima, adulterações e fraudes.
4. Tecnologia do processamento de produtos lácteos.
5. Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças.
6. Tecnologia do processamento de produtos de origem vegetal.
7. Conservação de alimentos por frio e calor.
8. Conservação de alimentos por irradiação, controle de atmosfera, pH e defumação.
9. Conservação de alimentos redução da atividade de água.
10. Alterações em alimentos.

**REFERÊNCIAS**

- CHITARRA, M. I. F; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.** 2ed. Lavras: Editora UFLA. 2005, 783p.
- GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel. 2008, 511p.
- JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos.** 6ed. Porto Alegre: Artmed. 2005, 711p.
- KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos: Teoria e aplicações práticas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2010. 242p.
- LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6ed. Porto Alegre: Artmed. 2005, 384p.
- ORDÓÑES, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.** vol.1. Porto Alegre: Artmed. 2005. 294p.
- ORDÓÑES, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** vol.2. Porto Alegre: Artmed. 2005. 279p.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos.** 2ed. São Paulo: Editora Blucher. 2007, 184p.
- TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 3ed. Santa Maria: editora UFSM. 2008, 193p.
- VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** vol.1. São Paulo: Blucher. 2010. 461p.
- VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia.** vol.2. São Paulo: Blucher. 2010. 412p.
- WALSTRA, P. **Ciencia de La leche y tecnologia de los productos lácteos.** Espanha: Editora Acribia. 2001, 730p.



### TABELAS DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

TABELA 1: PONTUAÇÃO NÃO CUMULATIVA (5,0 NO MÁXIMO)

	Formação Acadêmica	Pontuação
1.1	Pós-doutorado, Doutorado ou livre-docência	5,0

TABELA 2 - PONTUAÇÃO CUMULATIVA (5,0 NO MÁXIMO)

Atividades docente, profissional, produção acadêmica e outros títulos	Pontuação por itens	Pontuação máxima por bloco
2.1	Magistério superior na graduação	1,0 no máximo
2.2	Magistério na pós-graduação	
2.3	Projeto de pesquisa, ensino e extensão concluído	0,1 no máximo
2.4	Orientação de trabalho de iniciação científica	0,15 no máximo
2.5	Orientação de monografia de especialização	
2.6	Orientação de dissertação de mestrado	
2.7	Orientação de tese de doutorado	
2.8	Participação em banca examinadora de concurso para magistério superior	0,2 no máximo
2.9	Participação em banca examinadora de especialização e banca de qualificação	
2.10	Participação em banca examinadora de defesa de mestrado	
2.11	Participação em banca examinadora de defesa de doutorado	0,06 no máximo
2.12	Conferência e palestra na área ou em área afim	
2.13	Coordenação de curso de pós-graduação	
2.14	Coordenação de curso de graduação	0,1 no máximo
2.15	Cargo administrativo	
2.16	Livro editado: autor	0,3 no máximo
2.17	Livro editado: co-autor ou editor	
2.18	Artigo em revista qualis capes A1, A2 ou B1: autor	3,0 no máximo
2.19	Artigo em revista qualis capes A1, A2 ou B1: co-autor	
2.20	Artigo em revista qualis capes B2 até B5: autor	
2.21	Artigo em revista qualis capes B2 até B5: co-autor	0,02 no máximo
2.22	Apresentação de trabalho em evento de natureza técnico-científica e cultural	
2.23	Artigo em revista não-especializada, não indexada, qualis C da capes ou em anais de encontro científico	



2.24	Participação em evento de curta duração na área ou em área afim	0,001 cada	0,005 no máximo
2.25	Participação em congresso, simpósio ou reunião na área ou em área afim	0,001 cada	
2.26	Aprovação em concurso público na área ou área afim	0,001 cada	0,005 no máximo
2.27	Prêmio, distinção e láurea por trabalho técnico e científico na área.	0,001 cada	0,005 no máximo
2.28	Editor de periódico científico na área ou áreas afins	0,02 cada	0,05 no máximo
2.29	Membro de corpo editorial em periódico científico na área ou áreas afins	0,001 cada	0,005 no máximo