



ANEXO 21 DO EDITAL 507/2010-PRH
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR NÃO-TITULAR

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA

Área de conhecimento: **ENGENHARIA, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

PROGRAMA DE PROVA

1. Carnes: Definição e principais formas de obtenção, composição, pigmentos e estrutura muscular, qualidade e valor nutritivo.
2. Tecnologia de processamento de produtos de origem animal: carnes
3. Tecnologia de processamento de produtos de origem animal: pescado
4. Tecnologia de processamento de produtos de origem animal: ovos e mel.
5. Alterações post-mortem em carnes e pescados.
6. Análise sensorial de alimentos: Histórico; importância; seleção e treinamento da equipe.
7. Métodos discriminativos: teste de diferença; comparação pareada; teste triangular; teste duo-trio; comparação múltipla; ordenação.
8. Métodos descritivos: teste de escala; perfil de textura; perfil de sabor; análise descritiva quantitativa; tempo-intensidade.
9. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais.
10. Estatística aplicada à análise sensorial.

REFERÊNCIAS

- CONNELL. **Avances en Tecnologia de Productos Pesqueros**. Zaragoza: Acribia, 1987.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champgnat, 1996, 123 p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2000.
- MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, Inc. 1988, 281p.
- OGAWA, M. MAIA, E.L. **Ciência e Tecnologia do Pescado – Manual de Pesca**. [ns]: São Paulo, 1999.
- OLIVO, N. **Mercado Mundial de Carnes**. Criciúma: Ed. Autor, 2006.
- OLIVO, R. OLIVO, N. **O mundo das Carnes**. Criciúma: Ed. Autor, 2005.
- ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005. vol. 2
- ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. vol. II
- SBCTA. Análise sensorial. Manual : Série Qualidade-PROFIQUA, Campinas: SBCTA, 2000. 127p.
- SHIMOKOMAKI, M. OLIVO, TERRA, N. FRANCO. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo: Varela, 2006.
- SILVA, A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais**. Viçosa: Editora UFV, 2003. vol. 1
- SILVA, J. A. **Tópicos em Tecnologia de Alimentos**. Editora Varela: São Paulo, 2000.



TABELAS DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO *CURRÍCULUM VITAE*

Tópico	Máximo
1. Formação acadêmica	6,0
1.1. Título de doutor	6,0
1.2. Mestrado com créditos completos de doutorado	5,3
1.3. Mestrado	5,0
2. Experiência no magistério superior	1,5
2.1. Magistério superior na graduação (para cada semestre)	0,5
2.2. Magistério na pós-graduação <i>Strictu sensu</i> (para cada disciplina)	0,5
3. Projetos, orientações e participações em bancas	1,0
3.1. Projetos de pesquisa, ensino e extensão concluídos.	0,2
3.2. Orientação de trabalho de iniciação científica.	0,1
3.3. Orientação de monografia de especialização.	0,1
3.4. Orientação de dissertação de mestrado.	0,1
3.5. Orientação de tese de doutorado.	0,1
3.6. Participação em banca examinadora de concurso para magistério superior.	0,1
3.7. Participação em banca examinadora de especialização e exame de qualificação.	0,1
3.8. Participação em banca examinadora de defesa de mestrado.	0,1
3.9. Participação em banca examinadora de defesa de doutorado.	0,1
4. Livros e artigos científicos publicados	0,5
4.1. Autoria e co-autoria de livro (para cada título)	0,3
4.2. Artigo em revista especializada indexada e capítulo de livro (para cada título)	0,1
5. Outras atividades	1,0
5.1. Curso de pós-graduação ou aperfeiçoamento, cursado na área afim.	0,2
5.2. Atividade docente não universitária na área ou em área afim	0,1
5.3. Docência em curso de treinamento ou extensão em nível não universitário	0,1
5.4. Participação em evento de curta duração na área ou área afim.	0,1
5.5. Aprovação em concurso público na área ou área afim.	0,1
5.6. Atividade profissional não-docente na área.	0,1
5.7. Orientação na área ou em área afim como atividade técnica.	0,1
5.8. Prêmio, distinção e láurea por trabalho técnico e científico na área.	0,1
5.9. Outras atividades na área	0,1