



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS
FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO DA VAGA

| Departamento | Área/Matéria | Vagas | Regime de Trabalho | Perfil do Candidato |
|-----------------------------|--|-------|--------------------|--|
| UAG/ENGENHARIA DE ALIMENTOS | Higiene na Indústria de Alimentos; Processos Tecnológicos V; Processos Tecnológicos VI; Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 01 | T-20 | Graduado em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos |

Pontos do Concurso:

- 1) Legislação higiênico-sanitária na indústria de alimentos;
- 2) Métodos de higienização industrial;
- 3) Ferramentas de controle higiênico-sanitária (Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padrão e APPCC);
- 4) Principais processos tecnológicos e equipamentos para frutas e hortaliças;
- 5) Principais métodos de conservação de frutas e hortaliças;
- 6) Conservação pela redução da atividade da água;
- 7) Conservação pelo calor;
- 8) Conservação pelo frio;
- 9) Conservação pelos agentes químicos;
- 10) Controle de qualidade na indústria de frutas e hortaliças.

Bibliografia Sugerida:

1. ALMEIDA-MURADIAN, Lgia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007.
2. ANDRADE, Nélío José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.
3. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008.
4. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007.

5. FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza: Acribia, 1999.
6. SINELL, Hans-Jürgen. Introducción a la higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1981.
7. HOLDSWORTH, S.D. Conservación de Frutas e Hortalizas. Editorial Acribia 1988.
8. WILLS, R.H.H.; Lee, T.H.; MCGLASSON, W.B.; Hall, E.G.; Graham, D. Fisiología y Manipulación de frutas y hortalizas postrecolección. Editorial Acribia 1984.
9. SOUTHGATE. D. Conservación de frutas y hortalizas. Editorial Acribia 1992
10. JACKIX, M.H. Doces, Geléias e Frutas em calda. Ícone Editora 1988.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS
FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO DA VAGA

| Departamento | Área/Matéria | Vagas | Regime de Trabalho | Perfil do Candidato |
|-----------------------------|--|-------|--------------------|--|
| UAG/ENGENHARIA DE ALIMENTOS | Química de Alimentos; Análise Sensorial; Ciência e Tecnologia de Chocolate | 01 | T-20 | Graduado em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia Química |

Pontos do Concurso:

1. Água e gelo
2. Carboidratos
3. Lipídeos
4. Aminoácidos, peptídeos e proteínas.
5. Conceitos de Análise Sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Introdução à psicofísica.
6. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Seleção de provadores. Treinamentos em métodos sensoriais. Formação de painéis sensoriais.
7. Métodos Sensoriais: métodos discriminativos.
8. Métodos Sensoriais: métodos descritivos.
9. Métodos Sensoriais: métodos afetivos.
10. Processamento do cacau e chocolate, química do chocolate e defeitos do chocolate.

Bibliografia Sugerida:

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.; Química de Alimentos de Fennema ; 4ª. ed.;Porto Alegre; Ed. Artmed; 2010.
2. COULARTE, T. P. The chemistry of its components. 2nd ed. 1989. 325p.
3. BELITZ, H.-D; GROSCH, W. SCHIEBERLE, P. Food Chemistry.. 4th revised and extended ed, Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2009. 1114p.
4. GAONKAR, A. G., MCPHERSON, A. Ingredientes Interactions: Effects on Food Quality. Taylor & Francis Group. 2006. 573 p.
5. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de Alimentos. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.
6. ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G. DAMÁSIO, M. H. SILVA, M. A. A.P. Avanço em análise sensorial. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 286p.

7. CARPENTER, R. P. LYON, D. H. HASDELL, T. A. Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Editorial Acribia. 2002. 191p.
8. ELLENDERSEN, L. S. N., WOSIACKI, G. Análise sensorial descritiva quantitativa – estatística e interpretação. Editora UEPG, 2010. 89p.
9. FORTIN, J., DESPLANCKE, C. Guía de selección y entrenamiento de um panel de catadores. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España), 2001. 99p.
10. AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology University of Ghana Legon – Accra Ghana and formerly Nestle Product Technology Centre York UK. 2010. 312 p.
11. AKOH C. C., MIN D. B. Food Lipids: chemistry, nutrition and biotechnology. 3rd. 930 p. 2008.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO
FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO DA VAGA**

| Departamento | Área/Matéria | Vagas | Regime de Trabalho | Perfil do Candidato |
|----------------------------|--|--------------|---------------------------|--|
| Ciências do Consumo - Sede | 1) Tecnologia na Cadeia Têxtil – 60h 2) Ciência do Conforto e Tecnologia do Produto Emergente – 60h | 01 | 20h | Graduação em Economia Doméstica, Design de Moda, Design e áreas afins. |

Programa:

1. Inovação Tecnológica aplicada a Indústria Têxtil.
2. A compreensão da composição dos materiais têxteis e a sua importância para a produção de produtos de consumo.
3. Cadeia têxtil. Da sequência operacional à elaboração do produto de Moda.
4. Beneficiamentos primários e secundários aplicados aos produtos têxteis numa perspectiva sustentável.
5. Interação da pele com os materiais têxteis: Ferramentas de avaliação subjetiva e Ferramenta de avaliação objetiva na perspectiva da ciência do conforto.
6. Processo de Etiquetagem Têxtil, Simbologias e a conservação dos produtos no pós – consumo e os impactos ao meio ambiente.
7. Análise política e econômica do mercado dos produtos têxteis.
8. O estudo das novas tecnologias emergentes (acabamentos funcionais, nanotecnologia, microcápsulas, cosmetotêxteis, entre outros) aplicadas aos produtos têxteis.
9. A ciência do conforto e suas classificações.
10. Fatores influenciadores do consumo de novas tecnologias têxteis na usabilidade do produto.

Bibliografia Sugerida:

1. PEZZOLO, Dinah Bueno. Tecidos: história, tramas, tipos e usos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
2. UDALE, Jenny. Fundamentos de design de moda: tecidos e moda. Porto Alegre: Bookman, 2009. 176p.
3. ARAUJO, Mário de. Têxteis técnicos: materiais do novo milênio – visão geral. v.1, 2 e 3. Braga, Portugal: Willians, 2000.
4. DE CARLI, Ana Sehbe. O Sensacional da moda – Caxias do Sul: EDUCS, 2002.
5. SÁNCHEZ J. C., *Têxteis Inteligentes*. Revista Química Têxtil, n. 82, p.58 – 78, março 2006.

6. LI, Y 2002, The Science of Clothing Comfort, Textile Prog. vol. 31, N° 1.
7. K. SLATER. (1986), THE ASSESSMENT OF COMFORT. The Journal of The Textile Institute. Vol 77. No. 3, 157 –171p.
8. ETC GROUP. Nanotecnologia: os riscos da tecnologia do futuro. ed. L&PM. 197 pg., 2015
9. RÉGIS, Edward. *Nano: a ciência emergente da nanotecnologia: refazendo o mundo molécula por molécula*. Ed Regis; tradução de Alexandre Tort. – Rio de Janeiro. Ed.Rocco. 1997.
10. IIDA, Itiro. Ergonomia: Projeto e Produção - 2º edição revista e ampliada. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO
FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO DA VAGA

| Unidade Acadêmica | Área/Matéria | Vagas | Regime de Trabalho | Perfil do Candidato |
|-------------------|---|-------|--------------------|---|
| UACSA | Circuitos Elétricos e Sinais e Sistemas | 01 | 40h | Graduação em Engenharia Elétrica ou Engenharia Eletrônica |

Programa:

- 1) Aplicações da Transformada de Laplace na análise de circuitos elétricos.
- 2) Métodos de análise de circuitos elétricos.
- 3) Análise de circuitos elétricos em regime permanente senoidal.
- 4) Análise de circuitos elétricos lineares e invariantes no tempo: resposta natural, forçada e completa.
- 5) Circuitos elétricos trifásicos
- 6) Análise de sistemas lineares e invariantes no tempo em tempo contínuo: resposta impulsiva e integral de convolução
- 7) Análise de sistemas lineares e invariantes no tempo em tempo discreto: resposta impulsiva e soma de convolução
- 8) Série de Fourier de tempo contínuo
- 9) Transformada de Fourier de tempo contínuo
- 10) Transformada de Fourier de tempo discreto

Bibliografia:

- 1) BOYLESTAD, Robert L.. Introdução à análise de circuitos. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice-Hall, 2012.
- 2) NILSSON, James William; RIEDEL, Susan A.. Circuitos elétricos. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice-hall, 2009.
- 3) JOHNSON, David E.; HILBURN, John L.; JOHNSON, Johnny Ray. Fundamentos de análise de circuitos elétricos. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.
- 4) EDMINISTER, Joseph A.; NAHVI, Mahmood. Circuitos Elétricos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014.
- 5) ROBERTS, Michael J.. Fundamentos de Sinais e Sistemas. Porto Alegre: AMGH, 2010.

6) LATHI, B. P.. Sinais e Sistemas Lineares. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

7) OPPENHEIM, Alan V.; WILLSKY, Allan S.; NAWAB, Hamid S..Sinais e Sistemas. 2ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.