

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

Requisito básico para investidura no cargo:

Possuir o Ensino Médio Profissionalizante ou Médio Completo acrescido de Curso Técnico na área objeto do concurso.

Descrição Sumária do Cargo:

Planejar o trabalho de processamento, conservação e controle de qualidade de insumos para a indústria alimentícia de alimentos e laticínios. Participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão. Supervisionam processos de produção e do controle de qualidade nas etapas de produção. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Conteúdo Programático:

1. Fundamentos de tecnologia de alimentos: métodos de conservação de alimentos: refrigeração, congelamento, processos térmicos, redução da A_w , fermentação, aditivos.
2. Máquinas para indústrias de alimentos: trocador de calor, secador, evaporador, extrusor, acessórios (tubulações, válvulas e bombas).
3. Matérias-primas alimentícias de origem vegetal e animal: grãos, cereais, leguminosas, frutas, leite, ovos, carnes.
4. Embalagem para alimentos: funções e classificação, metálicas, de vidro, de papel, flexíveis.
5. Higiene na indústria de alimentos: normas de boas práticas de fabricação e controle higiênico sanitário, limpeza e sanificação, toxinfecções alimentares, sistema APPCC.
6. Química dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais.
7. Microbiologia: métodos convencionais para controle de microrganismos, microrganismos marcadores, deteriorantes e patogênicos, preparo de meios de cultura, autoclavagem de materiais.
8. Química experimental dos alimentos: pesagem, preparo de soluções, análises espectrofotométricas e cromatográficas, testes bioquímicos de carboidratos, proteínas e enzimas.
9. Análise de alimentos: análises de umidade, cinzas, carboidratos, proteínas, lipídios.
10. Análise sensorial: preparo de materiais e condução dos testes sensoriais afetivos, discriminativos e descritivos.
11. Operações unitárias: análise dimensional, sistemas de unidade e transformação, balanço de massa, reologia de alimentos, dinâmica dos fluidos, transferência de calor, princípios de termodinâmica, transferência de massa.
12. Tecnologia e processamento de cereais: panificação e confeitaria.
13. Tecnologia e processamento de leite e derivados: propriedades físico-químicas do leite e tecnologia de processamento de lácteos derivados, iogurte, bebida láctea, queijos.
14. Tecnologia de óleo e gorduras: processos de extração, análises físico-químicas e de qualidade (medidas de oxidação).
15. Tecnologia e processamento de carnes e derivados: embutidos, hambúrguer, pescados.
16. Processamento de frutas: doce em calda, doce cremoso, geleias.