



**EDITAL Nº 342/18 – PROGEPE
CONCURSO PÚBLICO**

Área de Conhecimento: Área de Conhecimento: Ciência de Alimentos, Microbiologia, Processos Fermentativos e Enzimáticos.

Nº de vagas: 01 (uma)

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Titulação Mínima Exigida: Graduação em Engenharia de Alimentos com Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou em Engenharia de Alimentos com tese defendida na área de microbiologia de alimentos e/ou processos enzimáticos e/ou processos fermentativos em alimentos, obtidos na forma da lei.

PROGRAMA DE PROVAS

1. Microbiologia geral: classificação e grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, algas, protozoários e vírus);
2. Bactérias de importância na indústria de alimentos: nutrição, reprodução, metabolismo e genética;
3. Fungos de importância na indústria de alimentos: classificação, modo de vida e reprodução;
4. Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam o comportamento dos micro-organismos;
5. Técnicas e procedimentos para detecção, identificação e quantificação de micro-organismos;
6. Processos fermentativos e enzimáticos: utilização de micro-organismos nos processos fermentativos na indústria de alimentos (fermentação alcoólica, láctica e acética);
7. Cinética enzimática e a utilização de enzimas na indústria de alimentos;
8. Biorreatores: projeto e modelagem.

OBS: O local, data e horário da realização das provas serão divulgados no site:
<http://www.jandaiadosul.ufpr.br>