



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
Autorizada pelo Decreto Federal Nº 77.496 de 27/04/76
Reconhecida pela Portaria Ministerial Nº 874/86 de 19/12/86
Recredenciada pelo Decreto Estadual Nº 9.271 de 14/12/2004
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

**ÁREA DO CONCURSO: QUALIDADE, HIGIENE E SANITIZAÇÃO NA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.**

Número de vagas: 1

Nível: Adjunto

**PERFIL DESEJADO: GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS;
DOUTORADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS; TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS OU ÁREAS AFINS.**

1. Qualidade da água para uso na indústria de alimentos.
2. Agentes de limpeza e sanitização.
3. Requisitos higiene para a indústria de alimentos.
4. Processos de limpeza e sanitização.
5. Vigilância sanitária de alimentos.
6. Ferramentas de qualidade e gestão da qualidade na indústria de alimentos.
7. Controle estatístico de processos e capacidade de processo.
8. Sistema APPCC.
9. Estabelecimento de normas e padrão de identidade e qualidade de alimentos.
10. Garantia e certificação da qualidade.