



**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: TECNOLOGIA DE FERMENTAÇÕES**

**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. Tecnologia de vinho.
2. Tecnologia de cerveja.
3. Tecnologia de destilados.
4. Tecnologia de picles e vegetais fermentados.
5. Cinética de fermentação.
6. Produção de insumos para a indústria de alimentos vis fermentação.
7. Produção de culturas *starter* (iniciadoras) via fermentação.
8. Tipos de fermentação: contínua, semi-contínua e descontínua.
9. Tecnologia de fabricação de cachaça.
10. Produção de fermentados de frutas.