MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

NOME DA UNIDADE: Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi - FACISA
Endereço: Rua Vila Trairi, Sn, Centro, Santa Cruz/RN
CEP: 59.200-000
Fone: (84) 3291-2411
E-mail: secretaria@facisa.ufrn.br

PROCESSO SELETIVO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR SUBSTITUTO
NA ÁREA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

1. Análise de alimentos
2. Bioquímica de alimentos
3. Tecnologia de alimentos
4. Microbiologia de alimentos

BIBLIOGRAFIA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos.** 6. ed. Porto alegre: Artmed, 2005.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A. ; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** 4. ed. São Paulo: Lavraria varela, 2010.

STEPHEN, J. F. **Microbiologia de Segurança Alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares.** São Paulo: Varela, 2005.

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.

HORWITZ, W. **Official Methods Of Analysis Of AOAC International.** 18. ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC INTERNATIONAL, 2005.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Versão eletrônica.

SILVA, D.J. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos.** Viçosa; UFV, 2002.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos.** Ed. Varela, 2000.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Manual de laboratório de química de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

CHEFTEL, J. **Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos.** Zaragoza, Espanha: Editorial Acribia, 1992, v.1 e 2.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.

D´ARCE, M. A. B.; REGITANO/SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Manole, 2006.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1998.

OETTERER, M.; ORDONEZ, J. et al. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed. V.I e II, 2005

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2000.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2. ed. Porto alegre: Artmed, 2006.

OETTERER, M.; ORDONEZ, J. et al. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed. V.I e II, 2005

ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos. Alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005.v1.

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Amostragem, preparo e preservação de amostras. Determinação dos constituintes principais dos alimentos: umidade e sólidos totais, cinzas, proteína total, lipídeos totais, fibras, açúcares.

2. Determinação de minerais e vitaminas por espectrometria de absorção nas regiões ultravioleta e visível e cromatografia.

3. Carnes e pescado - Principais sistemas bioquímicos.

4. Definição e objetivo da tecnologia de alimentos. Aplicação da tecnologia de alimentos na conservação e armazenamento dos alimentos.

5. Fatores que influenciam no crescimento microbiano.

6. Amostragem, coleta, características gerais de meios de cultura e métodos de contagem de microrganismos em alimentos.