



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**

**UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi - FACISA**  
**Endereço: Rua Vila Trairi, SN, Bairro 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 ALIMENTOS**

**PROGRAMA DO PROCESSO SELETIVO**

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

**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.

**REFERÊNCIAS**

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: Livraria 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.