



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS**

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO PÚBLICO**  
**PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO**

**ÁREA DE CONHECIMENTO: Engenharia de alimentos**  
**CONJUNTO DE DISCIPLINAS PASSÍVEIS DE ATUAÇÃO: Microbiologia de Alimentos, Princípios de Conservação de Alimentos e disciplinas correlatas.**  
**Bacharelado em Ciência e Tecnologia - Campus JK - Diamantina**

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Assistente I

**1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos, Farmácia, Ciências Biológicas, Biotecnologia e áreas afins e Mestrado em Engenharia de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Biotecnologia e áreas afins.

**2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- [1] Principais grupos de microrganismos em alimentos e fatores que afetam ou influenciam no crescimento microbiano
- [2] Microrganismos patogênicos de importância em alimentos
- [3] Microrganismos empregados na produção e conservação de alimentos
- [4] Microrganismos deteriorantes em alimentos
- [5] Princípios, controle, técnicas e processos na conservação dos Alimentos
- [6] Alterações e conseqüências provocadas nos alimentos pelos métodos de conservação
- [7] Programas de controle de qualidade: boas práticas de fabricação; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle outros programas
- [8] Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos: planos de amostragem; Métodos de análises; padrões e normas (Legislação).

**3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- [1] BARUFFALDI, R & OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos** Ed. Atheneu, v.3, 1998.

- [2] BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. *Biotecnologia Industrial – Fundamentos*. vol. 1. 1ª ed. Ed. Edgard Blucher LTDA, São Paulo-SP. 2001.
- [3] BRENNAN J. G. *Food Processing Handbook*. Weinheim: WILEY-VCH, 2006.
- [4] FELLOWS, P.J. *Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática*. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- [5] FORSYTHE, S.J. *The Microbiology of Safe Food*. 2. ed. Wiley-Blackwell, 2010.
- [6] FORSYTHE, S.J., HAYES, P.R. *Food hygiene, microbiology and HACCP*. 3. ed. Gaithersburg: Aspen, 1998.
- [7] FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.
- [8] JAY J. M. *Modern Food Microbiology*. 6. ed. Maryland: Aspen Publication, 2000.
- [9] LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; *Biotecnologia Industrial – Processos Fermentativos*. vol. 3. 1ª ed. Ed. Edgard Blucher LTDA, São Paulo-SP. 2001.
- [10] MASSAGUER, P. R.. *Microbiologia dos processos alimentares*. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP. 2005.
- [11] ORDONEZ J. A. P. *Tecnologia de Alimentos*. V. I. Componentes dos Alimentos e Processos, Porto Alegre: Artmed, 2005.
- [12] RAHMAN M. S. *Handbook of Food Preservation*. 2. ed. Boca Raton: CRC PRes, 2007.
- [13] SCHMIDT R. H., RODRICK G. E. *Food Safety Handbook*. Hoboken: John Wiley & Sons, 2003.
- [14] SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1997