



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

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO**  
**PÚBLICO**

ÁREA DE CONHECIMENTO: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS, HIGIENE E LEGISLAÇÃO.

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LOCAL: CAMPUS JK - DIAMANTINA

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Adjunto / Assistente

## **1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos com Título de Doutor/Mestre em Microbiologia, Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos.

## **2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Principais grupos de microrganismos patogênicos e deteriorantes em alimentos;
2. Métodos de controle do desenvolvimento microbiano em alimentos;
3. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos;
4. Detergentes, sanitizantes e métodos de higienização na indústria de alimentos;
5. Segurança alimentar e nutricional;
6. Toxinas naturais nos produtos de origem animal e vegetal;

7. Toxinas bacterianas e micotoxinas fúngicas em alimentos;
8. Avaliação da qualidade nutricional dos alimentos;
9. Patologias resultantes do desequilíbrio nutricional;
10. Fungos termoresistentes. Inibição da germinação de esporulados termoresistentes.

### **3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

1. FORSYTHE, S.J. **The Microbiology of Safe Food**. 2. ed. Wiley-Blackwell, 2010.
2. FORSYTHE, S.J., HAYES, P.R. **Food hygiene, microbiology and HACCP**. 3. ed. Gaithersburg: Aspen, 1998.
3. FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.
4. JAY J. M. **Modern Food Microbiology**. 6. ed. Maryland: Aspen Publication, 2000.
5. RAHMAN M. S. **Handbook of Food Preservation**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2007.
6. SCHMIDT R. H., RODRICK G. E. **Food Safety Handbook**. Hoboken: John Wiley & Sons, 2003.
7. BRENNAN J. G. **Food Processing Handbook**. Weinheim: WILEY-VCH, 2006.
8. FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
9. CASARETT & DOLLS, **Toxicology, the basic science of poisons**. Curtis D. Klassen, 6. ed., Mc Graw Hill, 2001.
10. SILVESTRE, A. A. **Toxicologia dos Alimentos**. Editorial Hemisferio Sur. Argentina. 1998
11. MIDIO, AF; MARTINS, D.I. **Toxicologia de alimentos**. Ed.Varella, São Paulo, Brasil, 2000

12. TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
13. MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005.
14. Outras referências a critério do candidato.

#### **4. DAS PROVAS, HORÁRIOS E LOCAIS**

**Período:** O período de realização das provas do concurso será informado e divulgado no site institucional (UFVJM), com prazo mínimo de dez (10) dias úteis de antecedência.