



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA

ANEXO II

REABERTURA DO EDITAL Nº 001/2015/DCAR/UNIR DE 29 DE OUTUBRO DE 2015
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO

PONTOS E BIBLIOGRAFIA

ÁREA: Ciência e Tecnologia de Alimentos (50700006).

1. Água;
2. Carboidratos;
3. Proteínas;
4. Lipídeos;
5. Pigmentos e Vitaminas naturais em alimentos;
6. Microrganismos de importância em alimentos;
7. Fatores que governam o comportamento microbiano em alimentos;
8. Técnicas de quantificação e detecção dos microrganismos indicadores e patogênicos em alimentos;
9. Padrões microbiológicos e planos de amostragem para alimentos;
10. Doenças transmitidas por alimentos

BIBLIOGRAFIA:

1. ARAUJO, J.M.A. **Química de Alimentos – Teoria e Prática**, 5. ed. Viçosa: UFV, 2011.
2. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1989.
3. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 2a Ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
4. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010, 900p.
5. RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Blücher, 2007.
6. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
7. JAY, J. **Microbiologia de Alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005

8. MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005.
9. PELCZAR Jr., R.; CHAN, E.C.S; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997. v.2.
10. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.