



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUL-RIO-GRANDENSE  
DIRETORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**

**ANEXO I CAVG – ÁREA AGROINDÚSTRIA**

Este anexo integra o Edital Nº 017/2010, que disciplina o Concurso Público destinado ao provimento de cargos de Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, sob o regime instituído pela Lei 8112/1990, com lotação e exercício no Campus CAVG.

**CARGO: PROFESSOR**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Microbiologia de Alimentos:
  - 1.1 Importância dos micro-organismos;
  - 1.2 Fatores que controlam o desenvolvimento dos micro-organismos em alimentos;
  - 1.3 Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos;
  - 1.4 Alterações e deteriorações microbianas de alimentos;
  - 1.5 Métodos de análises.
  
2. Bioquímica de Alimentos:
  - 2.1 Constituição química dos alimentos,
  - 2.2 Água,
  - 2.3 Carboidratos,
  - 2.4 Proteínas,
  - 2.5 Lipídios,
  - 2.6 Bioquímica de carboidratos,
  - 2.7 Proteínas e lipídios
  - 2.8 Reações bioquímicas em alimentos
  
3. Tecnologia de carnes e derivados:
  - 3.1 Ciência e higiene da carne,
  - 3.2 Métodos de conservação de carnes e derivados,
  - 3.3 Processamento tecnológico da carne,
  - 3.4 Processamento tecnológicos dos subprodutos da carne,
  
4. Tecnologia do leite e seus derivados:
  - 4.1 Obtenção higiênica do leite,
  - 4.2 Composição química do leite e análises de qualidade,
  - 4.3 Princípios gerais de conservação do leite e seus derivados,
  - 4.4 Tecnologias de processamento do leite,
  - 4.5 Instalações agroindustriais para laticínios,
  - 4.6 Normas técnicas e legislação pra produtos lácteos.
  
5. Controle de Qualidade:
  - 5.1 Métodos e técnicas para amostragem,
  - 5.2 Análises instrumentais, analíticas e sensoriais,
  - 5.3 Rastreabilidade,
  - 5.4 Programas de qualidade total,
  - 5.5 Normas e Legislação pertinentes.

**BIBLIOGRAFIA**

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Ed. Atheneu, 2003.

ROITMAN, I., Travassos, L. R., AZEVEDO, J.L. **Tratado de Microbiologia**. Manole, São Paulo, 1998.

FENNEMA, O.R. **Química de los Alimentos**. 2ed. Zaragoza: Acribia S.A , 2000.

- KOBEITZ, M. **Bioquímica de Alimentos**. Editora LAB, 2008.
- RIBEIRO, E.P., SERAVALEI, E. A. G. **Química de Alimentos**. Ed. Edgar Blucher, 2004.
- BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Varela, 1995.
- BOBBIO, F. & BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos**. Livraria Varela. 2ª. Edição, 1995.
- PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. v. I e II. Goiânia: Ed. da UFG, 2001, 1110 p.
- FORREST, J. C.; ABERLE, E. D.; HEDRICK, H. B.; JEDGE, M. D.; MERKEL, R. A. **Fundamentos de ciência de la carne**. Zaragoza: Acribia, 1979. 364 p.
- TERRA, N. M., Brum, M. A. R. **Carnes e seus derivados**, São Paulo: Nobel, 1988.
- BEHMER, A.M.L. **Tecnologia do leite**, 15. ed. São Paulo: Nobel, 1985. p. 99.
- FOSCHIERA, J. L. **Indústria de Laticínios**, Porto Alegre: Suliane Editografia Ltda., 88p, 2004.
- FAGUNDES, C. M. **Inibidores e Controle de qualidade do leite**. Pelotas: Ed. Universitária/UFPel, 115p. 1997.

#### **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Caneta esferográfica azul ou preta de ponta grossa.

  
NILO MORAES DE CAMPOS  
**Diretor de Gestão de Pessoas**