



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO
(EDITAL PROGRAD Nº 01 DE 09/01/2015)

PONTOS E BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

ÁREA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
(FACULDADE DE ENGENHARIA)

I – PONTOS PARA A PROVA DIDÁTICA:

- 01 Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos.
- 02 Tecnologia de Alimentos.
- 03 Bromatologia.
- 04 Matérias Primas Agropecuárias.
- 05 Análise de Alimentos (Carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, umidade, cinzas).
- 06 Tecnologia de Produtos Desidratados.

II – BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:

FENNEMA O. R. **Food Chemistry**, Marcel Dekker Inc. p.249,1995.

AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 16 ed. 5a revisão. 2000. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. Métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 3. ed. vol. 1. São Paulo: O Instituto, 1985. 533p. CECCHI, H. M.

EWING, G.W. **Métodos instrumentais de análise química**. Vol.1 e 2, São Paulo, Edgard Blücher, 1990.

OHLWEILER, O.A. **Fundamentos da Análise Instrumental**. Livros Técnicos e Científicos Ed. RJ. 1981.

FELLOWS, P.J., **Tecnologia do Processamento de Alimentos - ARTMED - BOOKMAN** , 608 p. 2006.

GAVA, A.J., SILVA, C.A.B., FRIAS, J.R.G. A.J., Silva, C. A. B., **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**; ed. Nobel, 2008.

ORDONEZ , J. A. **Tecnologia de Alimentos Vol 2. Alimentos de Origem Vegetal-ARTMED - BOOKMAN** , 279 p., 2005.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos Vol 1. Componentes dos Alimentos e Processos - ARTMED - BOOKMAN** , 294 p. 2005.

OETTERER, M., REGITANO D'ACRE M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Ed. Manole, 604 p., 2006