



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 , - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

### ANEXO IV

#### CONTEÚDO E BIBLIOGRAFIA RECOMENDADOS

A prova de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos será dividida em duas partes:

- A primeira parte constará de questões de conhecimentos gerais em Tecnologia de Alimentos, segundo os conteúdos:

1. Química e Bioquímica de Alimentos: fundamentos da Química e Bioquímica: água, carboidratos, lipídios, proteínas e enzimas.
2. Microbiologia de Alimentos: fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos; microrganismos indicadores; microrganismos patogênicos de importância em alimentos; controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos.
3. Noções de Tecnologia de Alimentos: Doenças transmitidas por alimentos. Higiene, limpeza e sanitização da indústria alimentícia. Embalagens para alimentos. Métodos de conservação. Ferramentas para a segurança de alimentos.

- A segunda parte será constituída de uma **questão de conhecimentos específicos (dissertativa)** sobre um tema relacionado a área de pesquisa de inscrição do candidato.

#### **Referências:**

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

ATKINS, P. W. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre, RS : Bookman, 2007.

BOLFARINE, H.; BUSSAB, W. O. **Elementos de amostragem**. São Paulo: Blücher, 2005.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. 23. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger**: princípios de bioquímica. 4<sup>a</sup>. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

OGA, S., Camargo, M. M. de A., Batistuzzo, J. A. de O. **Fundamentos de toxicologia**, 4<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005, v.1.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2010.