



**PROGRAMA PARA O CONCURSO DE PROFESSOR NO CURSO DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS DE PATOS DE MINAS
ÁREA IV: ENGENHARIA DE ALIMENTOS - FUNDAMENTOS DE
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

Conteúdo

- 1- Fatores intrínsecos e extrínsecos no controle do crescimento microbiano nos alimentos: aplicação nos processos de conservação.
- 2- Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos e doenças de origem alimentar.
- 3- Alterações químicas e bioquímicas causadas por micro-organismos em alimentos.
- 4- Micro-organismos indicadores e controle da qualidade microbiológica de alimentos.
- 5- Causas de alterações e deterioração de alimentos.
- 6- Conservação de alimentos pelo uso de calor.
- 7- Conservação de alimentos por remoção do calor, armazenagem e embalagem em atmosfera controlada ou modificada.
- 8- Conservação de alimentos por redução de umidade (concentração e desidratação).
- 9 -Conservação de alimentos pelo uso de irradiação e uso de aditivos em alimentos.
- 10 – Embalagens para alimentos: aspectos gerais e acondicionamento.

Bibliografia recomendada

- JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6.ed. Artmed, 2005.
- FRANCO, B. D. G. M e LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Atheneu, 2007.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Artmed, 2006.
- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. Editora Nobel, 2009. 512p.
- ILBARZ, A.; BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. **Unit operations in food engineering**. CRC Press, 2003. 889p.
- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - Componentes dos alimentos e processos**. Artmed, 2005. 294p. v. 1.
- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - Alimentos de origem animal**. Artmed, 2005. 280p. v. 2.
- BARUFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.
- EARLE, R.L. **Unit operation in food processing**. 2. ed. New Zealand: The New Zealand Institute of Food Science & Technology (Inc.), 1983.