



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO - PROGRAD
GERÊNCIA DE SELEÇÃO E ORIENTAÇÃO - GESEOR**

Concurso Público para Professor | Edital UESC Nº 15/2018

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E AMBIENTAIS
PONTOS PARA AS PROVAS DIDÁTICA E ESCRITA**

**MATÉRIA: TECNOLOGIA, HIGIENE E INSPEÇÃO DE LEITE, PESCADO E MEL;
CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL – (ASSISTENTE)**

1. Princípios Gerais de Conservação e Alterações Fisico-Químicas dos Alimentos;
2. Tecnologia e Inspeção Higiênico-Sanitária do Leite e Derivados;
3. Tecnologia e Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos Apícolas;
4. Tecnologia e Inspeção Higiênico-Sanitária de Pescado e Derivados;
5. Micro-Organismos de Importância, Colheita, Transporte e Preparo de Amostras para Análises Microbiológicas em Produtos de Origem Animal;
6. Aplicações do Controle Higiênico-Sanitário em Indústrias de Produtos de Origem Animal;
7. Métodos Físico-Químicos de Análise de Carnes e Leite;
8. Técnicas Legais de Prevenção aos Eventos Epidêmicos de Envenenamento, Infecção e Intoxicação Alimentares;
9. Estrutura e Composição das Carnes de Pescados com Tecnologia dos Diversos Processos de Beneficiamento e Conservação (Embutidos e Enlatados) dos seus Produtos e Derivados;
10. Elaboração, Higienização e Conservação do Leite e Derivados, Composição Química, Bioquímica, Causas de Variações na Quantidade e Qualidade do Leite.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia de Leite**. São Paulo, Ed. Nobel, 10a ed., 1980. 320 p.

BRASIL. **Instrução Normativa n. 51, de 18 de setembro de 2002**. Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Secretária de Inspeção de Produto Animal. Publicado no Diário Oficial da União de 20/09/2002, Seção 1, p.13, 2002.

BRASIL. **Instrução Normativa Nº 62 de 29 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, do leite cru refrigerado, do leite pasteurizado e o regulamento técnico da coleta de leite cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. Brasília: Diário Oficial da União, 2011.

BRASIL. **Ministério da Agricultura e Abastecimento**. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Divisão de Normas Técnicas. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Decreto nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 – MAPA

BRASIL. **Ministério da Agricultura e Abastecimento**. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carnes de Aves. Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998.

BRASIL. **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 711 de 01 de nov. 1995. Normas Técnicas da instalação e equipamentos para abate e industrialização de suínos.

BRASIL. **Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996**. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Brasília: Diário Oficial da União, 1996.

BRASIL/MA/DDIA/SIPAMA. **Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Leite e Produtos Lácteos**. Rio de Janeiro, SELEI, 1967. 54 p.

BRASIL/MA/DNPA/DIPOA/DICAR. **Inspeção de Carnes: Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos**. Brasília, 1971.

BRASIL/MA/SNAD/SIPA/DILEI. **Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados**. Brasília, 1985. 27 p.

BRASIL/MAA/SDA. **Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves**. Brasília, Diário Oficial da União, no 43, de 05 de março de 1999, seção 1, págs. 17 a 23, 1999. 07 p.

BRASIL/MAA/SDA/DIPOA. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel**. Brasília, DNT, 1997. 06 p.

BROCK, T., MADIGAN, M., MARTINKO, J., PARKER, J. **Biology of Microorganisms**. Prentice Hall, New Jersey, 1994.

CAPPYCCINO, J, G e SHERMAN, N. **Microbiology, a laboratory manual**. The Benjamin/Cummings, New York, 1987.

FRANCO, B.D.G. e LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Ateneu, São Paulo, 1996.

JAY, JAMES M. **Microbiologia Moderna de los Alimentos**. Editora Acribia, 1994.

KIETZMAN, V. **Inspección Veterinaria de Pescados**. Zaragoza (Espanha), Ed. Acríbia, 1974.

MACHADO, Z.L. **Tecnologia de Recursos Pesqueiros: Parâmetros, Processos e Produtos**. Recife, SUDENEDRN, 1a ed., 1984. 277 p.

OGAWA, M. **Manual de Pesca Ciência e Tecnologia do Pescado V. 1** São Paulo, Ed. Varela, 1999. 430 p.

PAIXÃO, V.C. **O Mel: Produção, Tecnologia e Comercialização**. Lisboa (Portugal), Ed. Clássica, 1985. 196 p.

PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**, Vols. I e II. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF-UFF, 1993. 1110 p.

PELCZAR, M. J., CHAN, E.C.S., KIEG, N. **Microbiologia- conceitos e aplicações**. Makron, São Paulo, 1996.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V., SILVEIRA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. Varela, São Paulo, 1997.

SIQUEIRA, R., S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília, EMBRAPA, 1995.

TORTORA, G. , FUNKE, B., CASE, C. **Microbiologia**. Artmed, Porto Alegre, 2000.