

Escola de Química e Alimentos
Concurso para professor

Nº Processo: 23116.006100/2012-90

Matéria: MICROBIOLOGIA/MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL/HIGIENE E LEGISLAÇÃO/TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS

Programa das Provas

1. Grupos, espécies e sorotipos de microrganismos importantes na produção, deterioração e processos de toxinfecções;
2. Técnicas para detecção e identificação de microrganismos e metabólicos tóxicos;
3. Processos de conservação: atmosfera modificada, radiação, baixas temperaturas, altas temperaturas, secagem, aditivos químicos;
4. Medidas de controle de proliferação nos alimentos e aplicabilidade na indústria;
5. Processo de sanificação das indústrias alimentícias e a legislação de alimento.
6. Processamento de Alimentos