

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO POR TEMPO
DETERMINADO**

ANEXO II

Pontos para prova didática

Processo nº: 23116.000776/2019-46

Matérias/Disciplina: Microbiologia de Alimentos I; Microbiologia de Alimentos II

Nº	NOME DO PONTO
1	Determinação de micro-organismos pelas técnicas do Número Mais Provável (NMP) e contagem em placas
2	Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
3	Micro-organismos indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos
4	Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos
5	Deterioração microbiana de alimentos
6	Conservação de alimentos pelo emprego de aditivos químicos
7	Conservação de alimentos pelo emprego de baixas temperaturas
8	Conservação de alimentos pelo emprego de altas temperaturas

Bibliografia:

- FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- JAY, J. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
- PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2º ed. São Paulo: Makron Books, 1997.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

Rio Grande, 25 de março de 2019

Susana Juliano Kalil
Prof. Dr. (Presidente)

Ana Paula Dutra Resem Brizio
Prof. Dr. (Membro)

Andréa Menezes Lopes
Prof. Dr. (Membro)