



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS – EQA
CAMPUS SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA



Nº Processo: 23116.0116522018-13

Matéria(s)/Disciplina(s): Microbiologia Geral, Matérias-Primas Agropecuárias, Higiene e Legislação para Alimentos e Tecnologia de Leite e Derivados.

Programa das Provas:

1. Grupos, espécies e sorotipos de microrganismos importantes na produção, deterioração e contaminação de alimentos;
2. Crescimento microbiano;
3. Métodos para quantificação do crescimento microbiano;
4. Metabolismo microbiano;
5. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano;
6. Doenças transmitidas por alimentos;
7. Higienização na indústria de alimentos;
8. Contaminação de alimentos por perigos físicos, químicos e biológicos;
9. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos;
10. Composição e controle da qualidade de frutas e hortaliças;
11. Composição e controle da qualidade de grãos e cereais;
12. Matérias-primas alimentícias de origem animal;
13. Controle e inspeção da qualidade do leite;
14. Tecnologia da produção de queijos;
15. Tecnologia da produção de iogurtes e bebidas lácteas.

Bibliografia:

1. PELCZAR Jr, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. vol. 1, 2ª ed., São Paulo: Makron Books, 1997. (ISBN 9788534601962);
2. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2012. (ISBN 9788536326061);
3. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. (ISBN 9788536305073)
4. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed. 2013. (ISBN 9788536327051);

5. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ª ed., São Paulo: Manole, 2011. (ISBN 9788520431337).
6. TONDO, E.C.; BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2012. (ISBN 9788520506097);
7. KOBLITZ, M. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. (ISBN 9788527718158);
8. LIMA, U. A. Matérias-primas dos Alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. (ISBN 9788521205296);
9. ORDÓÑEZ, J. A. (Org). Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2007. ISBN (9788536304311);
10. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed., Lavras: UFLA, 2005.
11. BEZZERRA, J. R. M. V. Introdução à Tecnologia de Leites e Derivados. Guarapuava: Unicentro, 2011. (ISBN 9788578910730);
12. TRONCO, V.M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 5a ed., Santa Maria: Editora da UFSM, 2013. (ISBN 9788573912036).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE -FURG
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS – EQA
Campus Carreiros _ Av. Itália Km 08 _ CEP: 96203-900 _ TEL: (53) 32336959 - 3233.6960 –
e-mail: eqa@furg.br – web site: www.eqa.furg.br – Rio Grande - RS



TABELA DE PONTUAÇÃO DE TÍTULOS –

APROVADA NO CONSELHO DA EQA, CONFORME DELIBERAÇÃO 077/2015 -COEPEA- DIA 22/12/2015 em Reunião Extraordinária

1.- GRAUS ACADÊMICOS (máximo 5,0 pontos) –

Tipo de documento	Pontos *
1.1. Certificado de curso de especialização em área afim	0,5
1.2. Diploma de mestrado na área do Concurso	2,0
1.3. Diploma de doutorado na área do Concurso	5,0

**Pontuará apenas a formação acadêmica de maior Grau e de maneira não cumulativa*

2.- EXPERIÊNCIA DOCENTE (máximo 2,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
2.1. Docência em nível superior	0,20 por semestre	0,80
2.2. Docência em nível médio	0,05 por semestre	0,30
2.3. Orientação de monitoria e/ou iniciação científica	0,01 por trabalho	0,05
2.4. Orientação de trabalho de conclusão de curso concluído	0,01 por trabalho	0,05
2.5. Orientação de dissertação de mestrado concluída	0,05 por dissertação	0,20
2.6. Orientação de tese de doutorado concluída	0,10 por tese	0,40
2.7. Co-orientação de dissertação de mestrado concluída	0,04 por dissertação	0,08
2.8. Co-orientação de tese de doutorado concluída	0,06 por tese	0,12

3.- ATIVIDADES TÉCNICO-CIENTÍFICAS E EXTENSIONISTAS (máximo 2,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima	
3.1. Apresentação de trabalhos em congressos e similares em área afim com resumo publicado nos anais	0,01 por publicação	0,05	
3.2. Apresentação de trabalhos em congressos e similares em área afim com artigo completo publicado nos anais	0,02 por publicação	0,10	
3.3. Artigos publicados ou aceitos (com DOI) para publicação em periódicos com Fator de Impacto (FI) conforme o publicado pelo "Journal Citation Reports - JCR do Institute for Scientific Information – ISI".	FI \geq 1,00	0,30 p/artigo	1,20
	$0,50 \leq$ FI \leq 0,999	0,20 p/artigo	
	$0,01 \leq$ FI \leq 0,499	0,10 p/artigo	
	Sem Fator de Impacto ou indexados em outra base de dados	0,05 p/artigo	
3.4. Livros publicados em área afim	0,15 por livro	0,30	
3.5. Capítulo de livro em área afim	0,10 por capítulo	0,10	
3.6. Patente registrada	0,20 por patente	0,20	
3.7. Atividades de extensão relacionadas na área do concurso	0,05 por atividade	0,05	
		2,0	



4.- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO-DOCENTE (máximo 1,0 pontos)

Tipo de documento	Pontos	Pontuação máxima
4.1. Experiência técnica com vínculo empregatício na área do concurso	0,25 por atividade/por ano	0,50
4.2. Experiência administrativa em educação	0,05 por atividade/por ano	0,10
4.3. Estágios não-curriculares na área de concurso (mínimo de 30 dias)	0,01 por estágio	0,02
4.4. Participação em bancas de pós-graduação	0,05 por banca	0,10
4.5. Aprovação em concursos públicos em área afim	0,02 por concurso	0,08
4.6. Estágio de Pós-Doutorado e/ou de Recém-Doutor	0,10 por semestre	0,20