
 <p><b>FURG</b></p>	<p><b>SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL</b>  <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b>  <b>UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE -FURG</b>  <b>ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS – EQA</b>  Campus Carreiros _ Av.Itália Km 08 _ CEP: 96203-900 _ TEL:(53) 32336959 - 3233.6960 –  e-mail: <a href="mailto:ega@furg.br">ega@furg.br</a> – web site: <a href="http://www.ega.furg.br">www.ega.furg.br</a> – Rio Grande - RS</p>	
--	---	---

**EDITAL 07/2019 – Processo Nº 23116.011652/2018-13**

**MATÉRIA/DISCIPLINA:** Microbiologia Geral, Matérias-Primas Agropecuárias, Higiene e Legislação para Alimentos, Tecnologia de Leite e Derivados.

**PONTOS PARA AS PROVAS ESCRITA E DIDÁTICA**

1. Grupos, espécies e sorotipos de microrganismos importantes na produção, deterioração e contaminação de alimentos;
2. Crescimento microbiano e métodos usados para sua quantificação;
3. Metabolismo microbiano;
4. Doenças transmitidas por alimentos;
5. Higienização na indústria de alimentos;
6. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos;
7. Composição e controle da qualidade de frutas e hortaliças;
8. Composição e controle da qualidade de grãos e cereais;
9. Matérias-primas alimentícias de origem animal;
10. Controle e inspeção da qualidade do leite;
11. Tecnologia da produção de queijos;
12. Tecnologia da produção de iogurtes e bebidas lácteas.