



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE PROFESSOR ADJUNTO

ÁREA DO CONHECIMENTO: Engenharia de Alimentos

MATÉRIAS/DISCIPLINAS: Microbiologia de Alimentos I, Microbiologia de Alimentos II e Tópicos Especiais em Ciência de Alimentos

PROGRAMA DAS PROVAS

1. Microbiologia geral: classificação e grupos de micro-organismos. Características morfológicas e estrutura celular dos micro-organismos procarióticos e eucarióticos. Micro-organismos de importância em alimentos;
2. Nutrição, cultivo e multiplicação de micro-organismos de importância em alimentos;
3. Métodos de detecção e caracterização de micro-organismos de interesse em alimentos;
4. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos;
5. Micro-organismos indicadores da qualidade e segurança de alimentos;
6. Micro-organismos causadores de doenças de origem alimentar;
7. Alterações causadas por micro-organismos nos alimentos;
8. Características de micro-organismos psicrotróficos e psicrófilos. Conservação de alimentos pelo emprego de baixas temperaturas;
9. Características de micro-organismos termófilos. Destruição térmica de micro-organismos. Conservação de alimentos pelo emprego de altas temperaturas;
10. Higiene e sanitização na indústria de alimentos.

Bibliografia

AZEREDO, D.R.P. **Inocuidade dos alimentos**. Editora Atheneu. Volume 1. Rio de Janeiro, 2016.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Editora Artmed. 2^a Edição, Porto Alegre, 2013.

FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Editora Atheneu, São Paulo, 2008.

JAY, J. **Microbiologia de alimentos**. Editora Artmed, 6^a Edição, Porto Alegre, 2005.

KUAYE, A.Y. **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos**. Editora Atheneu. Volume 4. São Paulo, 2017.

PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. Makron Books, 2^a Edição. São Paulo, 1997.

PROCOP, G.W.; CHURCH, D.L.; HALL, G.S.; JANDA, W.M.; KONEMAN, E.W.; SCHRECKENBERGER, P.C.; WOODS, G.L. **Diagnóstico Microbiológico – Koneman**. Editora Guanabara Koogan, 7^a Edição. Rio de Janeiro, 2018.

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**. Livraria Varela. 4^a Edição. São Paulo, 2010.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. Editora Artmed, 12^a Edição. Porto Alegre, 2017.



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	1,20
	$0,50 \leq$ FI \leq 0,999	
	$0,01 \leq$ FI \leq 0,499	
	Sem Fator de Impacto ou indexados em outra base de dados	
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