



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CENTRO UNIVERSITÁRIO NORTE DO ESPÍRITO SANTO**  
**Departamento de Ciências da Saúde**  
**Edital nº 33, de 7 de abril de 2015**  
**Área/Subárea: Farmácia / Bromatologia**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- 1- Microrganismos indicadores e deterioradores de importância em alimentos.
- 2- Influência dos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no desenvolvimento microbiano.
- 3- Patógenos de importância em alimentos e segurança alimentar.
- 4- Métodos de conservação dos alimentos.
- 5- Higienização e sanitização na indústria de alimentos.
- 6- Importância e método de determinação de umidade nos alimentos.
- 7- Importância e método de determinação de carboidratos nos alimentos.
- 8- Importância e método de determinação de proteínas, lipídeos e cinzas nos alimentos.
- 9- Liofilização: fundamentos e aplicações nas indústrias farmacêutica e alimentícia.
- 10- Filtração: fundamentos, classificação, tipos de filtros e aplicações.

**BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:**

- 1- ARAÚJO, JÚLIO M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Editora(s) UFV, 3. ed, 2004.
- 2- BOBBIO, FLORINDA O.; BOBBIO, PAULO A. Introdução à química de alimentos. Editora Varela, 3. ed, 2003.
- 3- BOBBIO, PAULO A.; BOBBIO, FLORINDA O. Química do processamento de alimentos. Editora(s) Varela, 3.ed, 2001.
- 4- CECCHI, HELOISA MÁSCIA. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora(s) UNICAMP, 2001
- 5- MORETTO, ELIANE; FETT, ROSEANE; GONZAGA, LUCIANO V. Introdução à ciência de alimentos. Editora(s) Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.
- 6- EVANGELISTA, J. Tecnologia dos alimentos. 2ª. ed, São Paulo. Atheneu, 2000.
- 7- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. ArtMed. 2002.
- 8- FRANCO, B.D.G.M. e LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo, 2005, 182 p.
- 9- JAY, J. Microbiologia de alimentos, 6th ed. Porto Alegre, Art Med, 2005.
- 10- PELCZAR, M. J. Jr.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia. Segunda edição, Makron Books Volume 1 e 2. Brasil 1997.
- 11- ROITMAM, I., TRAVASSOS, L.R., AZEVEDO, J.L., eds. Tratado de Microbiologia. Editora Manole Ltda, São Paulo, 1988, 186 p.
- 12- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A., SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Livraria Varela Ltda, São Paulo, 2007, 3ª Ed. 552 p.
- 13- LACHMAN, L.; LIEBERMAN, H. A.; KANIG, J. L. Teoria e prática na indústria farmacêutica, v. 1. Lisboa: Fundação Calouste Gulbekian, 2001. 505 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CENTRO UNIVERSITÁRIO NORTE DO ESPÍRITO SANTO**  
**Departamento de Ciências da Saúde**

14- PRISTA, L. N.; ALVES, A. C.; MORGADO, R.; LOBO, J. S. Tecnologia farmacêutica, v. 1, 8. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbekian, 2011. 792 p.

**BANCA DO CONCURSO:**

**TITULARES:**

**MEMBRO INTERNO PRESIDENTE**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Débora Barreto Teresa Gradella  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**MEMBRO INTERNO**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria da Penha Piccolo Ramos  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**MEMBRO EXTERNO**

Prof. Dr. Rodrigo Scherer  
UNIVERSIDADE DE VILA VELHA

**SUPLENTES**

**MEMBRO INTERNO**

Prof. Dr. Marcelo Antonio de Oliveira  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**MEMBRO EXTERNO**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raquel Linhares Bello de Araújo  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Respeitosamente,

---

Ana Carolina Melchioris  
Chefe do DCS/CEUNES/UFES