MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

EDITAL REITORIA/SRH Nº 02/2023 – CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O PROVIMENTO DE CARGO DE PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

ANEXO II

PONTOS DO PROGRAMA

Unidade Acadêmica: UNIDADE ACADÊMICA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Centro: CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
E-mail: concurso.professor.srh@setor.ufcg.edu.br
Telefone: (083) 2101-1359

EDITAL Nº:	**02/2023 -**
CARREIRA:	**MAGISTÉRIO SUPERIOR**
SUBÁREA DE CONHECIMENTO:	**CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**
VAGAS:	**01**
REGIME:	**T-40 DEDICAÇÃO EXCLUSIVA**

PONTOS DO PROGRAMA
1. Introdução ao Estudo da Físico-Química: Gases Ideais e gases reais.
2. Propriedades das misturas: Descrição termodinâmica e Propriedades coligativas.
3. Energia e nutrientes: Biodisponibilidade, recomendações e exigências nutricionais.
4. Elaboração de tabelas de composição química dos alimentos: Importância e aplicação na Indústria de Alimentos. Legislação relacionada à rotulagem de alimentos.
5. Alimentos funcionais: biodisponibilidade, função e metabolismo.
6. Marketing, planejamento estratégico e formação de preços em produtos alimentícios.
7. Ferramentas da Qualidade.
8. Programas de Segurança de Alimentos (Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Programa de Autocontrole).
9. Legislação de Alimentos relacionada aos programas de Segurança de Alimentos.
10. Normas aplicáveis à gestão da qualidade (Série ISO 9000 e ISO 22000).

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:

1. ATKINS, P. W; Paula, J. de. Físico-química: fundamentos. 6a ed. Rio de Janeiro: LCT, 2018.
2. CASTELLAN, G. Fundamentos de Físico-química. Rio de Janeiro: LCT, 1986.
3. KRAUSE, L. M. V. M. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca,2005.
4. PIMENTEL, C.; FRANCKI, V.; GOLLUCKE, A. Alimentos Funcionais: Introdução às Substâncias Bioativas em Alimentos. São Paulo: Varela, 2005.
5. PINHEIRO, A. B. V. et. al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 3 ed. Rio de Janeiro: Produção Independente, 1996.
6. NISHIO, E. K.; ALVES, A. M. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac, 2019.
7. LEONE, G. S. G. Custos, planejamento, implantação e controle. S. Paulo. Atlas, 1996.
8. ROSSETTI, J. P. I. Introdução à economia. São Paulo: Atlas, 1995
9. KROLL, M.; PARNELL, J. Administração estratégica: conceitos. São Paulo: Atlas, 2000.
10. ASSIS, L. de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão de controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 360 p.
11. GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011, 663p.
12. SANTOS Jr., C. J. dos. Manual de BPF, POP e Registros em estabelecimentos alimentícios. Editora: RUBIO, 2011.
13. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. 2 ed. Editora: SULINA, 407p, 2019.