



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 MEDICINA VETERINÁRIA
Centro: CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
E-mail: concurso.professor.srh@setor.ufcg.edu.br
Telefone: (083) 2101-1359

EDITAL Nº:	02/2023 -
CARREIRA:	MAGISTÉRIO SUPERIOR
SUBÁREA DE CONHECIMENTO:	TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (LEITE E DERIVADOS)
VAGAS:	01
REGIME:	T-40 DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

PONTOS DO PROGRAMA	
1.	Fisiologia da lactação, síntese, composição, valor nutricional e propriedades sensoriais do leite;
2.	Ordenha higiênica, qualidade e influências na composição do leite;
3.	Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de leites fermentados
4.	Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de creme de leite, nata e manteiga;
5.	Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de queijos;
6.	Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de leites concentrados e desidratados;
7.	Microbiologia do leite e derivados lácteos e aspectos de interesse em Saúde Pública;
8.	Fraudes, alterações e adulterações em leite e derivados;
9.	Higienização aplicada a cadeia produtiva leiteira;
10.	Ferramentas de qualidade aplicadas na cadeia produtiva leiteira.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA: aguardar confirmação

1. ADAMS, M. R.; MOSS, M. O. Microbiologia de los alimentos. Acribia, España, 464p. 1997.
2. ADAMS, M. R.; MOSS, M. O. Microbiologia de los alimentos. Acribia, España, 464p. 1997.
3. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2a edição, Livraria Varela, 304p. 1997.
4. BOURGEOIS, C. M.; LARPENT, J. P. Microbiologia alimentaria. Acribia, España, 370p. 1995.
5. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Estabelece Métodos Analíticos Oficiais Físico-químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Brasília: Diário Oficial da União, 14 dez.2006.
6. BRASIL. Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Ministério da Agricultura. Brasília: Diário Oficial da União, 30 mar. 2017.
7. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: Diário Oficial da União, 30 nov.2018.
8. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Brasília: Diário Oficial da União, 30 nov 2018.
9. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 58, de 06 de novembro de 2019. Resolve que a Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018, passa a vigorar com alterações. Brasília: Diário Oficial da União, 07 nov. 2019.
10. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 59, de 06 de novembro de 2019. Resolve que a Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, passa a vigorar com alterações. Brasília: Diário Oficial da União, 07 nov. 2019.
11. EVANGELISTA. Tecnologia de alimentos. Atheneu, São Paulo, 1998.
12. FEHLHABER, K.; JANETSCHKE, P. Higiene veterinaria de los alimentos. Acribia, España, 670p. 1995.
13. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 8ª reimpressão Atheneu, São Paulo 284p. 1998.
14. LINDEN, G.; LORIENT, D. Bioquímica agroindustrial: revalorización de los productos agrícolas. España: Acribia. 1996. 380p.
15. MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. Editora: Varela -Edição: 2006 - 258 páginas
16. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela. 1997. 304p.
17. SINGH, P.; HELDMAN, D. R. Introducción a la ingeniería de los alimentos. España: Acribia. 1998. 544p.
18. VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología. Acribia, España, 1995. (Varela -SP.). 480p.
19. Sites importantes:
20. www.agricultura.gov.br/sislegis/legislações;
21. www.saude.gov.br/anvisa/alimentos