



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**PROCESSO DE SELEÇÃO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO DO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**TEMAS E REFERÊNCIAS PARA PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR  
SUBSTITUTO NA ÁREA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO.**

- 1 – Métodos físico-químicos para análises de macro e micronutrientes em alimentos.
- 2 - Componentes funcionais: polifenóis; prébióticos e probióticos; carotenóides; fibras; fitoestrógenos; fitoesteróis; ácidos graxos  $\omega$  3 e  $\omega$  6. Definição, estrutura química, fontes e métodos de análise e identificação.
- 3 - Atividade de Água e sua relação com as reações químicas, bioquímicas, enzimáticas e microbiológicas.
- 4 - Oxidação lipídica em alimentos: definição, tipos, fatores que influem métodos de determinação e qualidade de óleos e gorduras.
- 5 – Análise Sensorial: definição e histórico. Os sentidos e a percepção sensorial. Fatores que influem na análise sensorial de alimentos.
- 6 - Métodos Tipos de equipes sensoriais. Seleção e treinamento de provadores, preparo e apresentação de amostras.
- 7- Métodos de conservação de alimentos: definição, tipos. e sua aplicações.
- 8- Processamento Mínimo de Alimentos: definição, objetivos, vantagens, desvantagens e aplicações.
- 9 - Fatores que condicionam a vida e morte de microorganismos em alimentos.
- 10- Doenças Transmitidas por Alimentos.

**REFERÊNCIAS**

1. Association of Official Analytical Chemists A.O.A.C. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists. 13 Ed. Arlington, p. 211 – 17. 2005.
2. ARAÚJO. J. M. A. *Química de Alimentos- Teoria e prática*. Editora da UFV. Viçosa – MG, 1995. 335p.

3. BOBBIO, F. O. F. BOBBIO, P.A. *Introdução à Química de Alimentos*. 2ª Ed. Livraria Varela. 1989.
4. BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. *Química de processamento dos alimentos*. São Paulo. Varela, 1995. 151p.
5. COSTA, N.M.B.; ROSA, C. O. B. *Alimentos Funcionais - Benefícios para a Saúde*. Editora Centro Universitário Newton Paiva. Viçosa – MG. 2008.
6. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. *Química de Alimentos de Fennema*. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010.
7. DUTCOSKY, S. D. *Análise Sensorial de Alimentos*. Editora Universitária Champagnat. Curitiba – PR, 1996. 123p.
8. FERREIRA, V. L. P.; ALMEIDA, T. C. A. ; PETTINELI, M. L. C. V. ; CHAVES, J. B. P.; BARBOSA, E. M. M. *Análise Sensorial: testes Discriminativos e Afetivos*. SBCTA/ PROFÍQUA. *Manual Série Qualidade*. Campinas – SP, 2002, 127p.
9. FRANCO, B. D. G. M. e LANDGRAF, M. - *Microbiologia dos Alimentos* - São Paulo. Editora Atheneu, 2003.
10. FORSYTHE, F.J. *Microbiologia da Segurança Alimentar*. Porto Alegre: Artmed, 2002.
11. JAY, J.M. *Microbiologia de Alimentos*. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
12. GAVA, A. J. ; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. *Tecnologia de Alimentos. Princípios e Aplicações*. Editora Nobel. 2008.
13. GONÇALVES, E. C. B. A. *Análise de Alimentos. Uma Visão Química da Nutrição*. 2ª Edição. Livraria Varela. 2006.
14. Instituto Adolfo Lutz. *Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos*. 4 Ed. 2008.
15. MINIM, V.P.R. *Análise Sensorial – Estudos com Consumidores*. Viçosa-MG. Editora da UFV, 2006. 225p.
16. OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. *Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Editora Manole. 2006.
17. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M., GOLLUCKE, A. P. B. *Alimentos Funcionais. Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos*. Livraria e Editora Varela. São Paulo-SP, 2005, 95p.