

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO- UNIRIO CENTRO DE  
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE-CCBS ESCOLA DE NUTRIÇÃO - DEPARTAMENTO  
DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Edital N. 01, de 04 de janeiro de 2016, publicado no DOU N. 03, de 06 de janeiro de 2016, p.  
48-49.

Programa do Concurso Público de Provas e Títulos para provimento de cargo de Professor  
Adjunto A, nível 1, para quadro efetivo com regime de trabalho 40 horas Dedicção Exclusiva.  
Área/ Disciplinas: Ciência dos Alimentos/Composição dos Alimentos/Química  
Analítica/Tecnologia dos Alimentos

### **CONTEÚDO TEÓRICO**

1. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de bebidas alcoólicas, bebidas não alcoólicas e águas
2. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de leite e derivados
3. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de carnes, pescado e derivados
4. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de ovos e derivados
5. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de cereais e derivados
6. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de leguminosas e derivados
7. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de frutas e hortaliças
8. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de óleos e gorduras
9. Composição química, métodos de conservação e tecnologia de açúcares e mel
10. Alimentos transgênicos, alimentos funcionais e para fins especiais
11. Embalagens e aditivos de alimentos

### **CONTEÚDO PRÁTICO**

1. Análise por Complexometria em Alimentos
2. Análise por Oxirredução em alimentos
3. Análise Volumetria Ácido/Base
4. Análise por Precipitação em Alimentos
5. Análise por Iodometria/Iodimetria em Alimentos

## **BIBLIOGRAFIA**

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 19 ed. Virginia: AOAC, 2012.

BELITZ, H.D.; GROSCH, W. **Food Chemistry**. 2 ed. Berlin: Springer, 1999. p. 634.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. São Paulo: UNICAMP, 2003, 207 p.

COULTATE, T.P. **Alimentos, química de seus componentes**. 3 ED. Zaragoza: Acribia, 2004. 368 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENEMMA, O. R. **Química de Alimentos de Fenemma**. 4 ed, Porto Alegre: Artmed, 2010, 900 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

GAVA, A.J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3 ed., São Paulo: Varela, 2012, 280 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. v.1, 38 ed. São Paulo, 2006.

KOBLITZ, M.G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 314 p.

MORETTO, E.; KUSKOSKI, E.M.; GONZAGA, L.V.; FETT, R. **Introdução à ciência dos alimentos**. Santa Catarina: UFSC, 2002. 255 p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Bueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J.A. & COLS. **Tecnologia de Alimentos : Componentes dos alimentos e processos** - Vol. 1. São Paulo: ArtMed, 2005. 294 p.

ORDÓÑEZ, J.A. & COLS. **Tecnologia de Alimentos : alimentos de origem animal** - Vol. 2. São Paulo: ArtMed, 2005. 280 p.

RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2004, 196 p.

SKOOG & WEST & HOLLER et al. **Fundamentos de Química Analítica**. 8 ed. Cengage learning, 2005.

UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos** – TACO. Campinas: NEPA/UNICAMP, 4 ed, 2011.

Regulamentos Técnicos e Sanitários poderão ser obtidos nos sites da ANVISA e MAPA

Rio de janeiro 11 de janeiro de 2016

Prof. Dr. Alexandre G. Soares

Substituto Eventual em Exercício – Chefia DTA