



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL**
Campus Ministro Petrônio Portela – CEP: 64.048-550 - Teresina, Piauí -Telefone: 3215 5753 - www.ufpi.br

**EDITAL 002/2018 – PPGCA/CCA
TEMAS PARA PROVA ESCRITA
ÁREA PRODUÇÃO ANIMAL**

**LINHA DE PESQUISA:
Qualidade de produtos de origem animal**

Temas:

1. Higiene e Tecnologia de pescado e derivados.
2. Bromatologia de alimentos de origem animal.
3. Micotoxicologia e microbiologia de alimentos.
4. Gestão da qualidade de alimentos.
5. Higiene e Tecnologia de leite e derivados.

Bibliografia Recomendada:

1. RIET-CORREA, F.; PFISTER, JAMES A.; SCHILD, A. L.; WIERENGA, T. **Poisoning by plants, mycotoxins, and related toxins**. London: CAB International, 2011. v.1, 739p.
2. ARRUDA-SUCASAS, L. F.; FURLAN, E. F.; MACIEL, E. S.; MATTHIENSEN, A.; SILVA, L. KIMIE, S. **Qualidade e processamento de pescado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
3. FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
4. GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.
5. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
6. SANTOS, C.A.M.L.; VIEIRA, R.H.S.F. Bacteriological hazards and risks associated with seafood consumption in Brazil. **Rev. Inst. Med. Trop.** São Paulo, n.55, n.4, p.219-228, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rimts/v55n4/0036-4665-rimts-55-04-219.pdf>
7. STEPHEN, J. F. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
8. BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise**. 13.ed. São Paulo: Nobel, 1999. 320p.
9. EARLY, R. **Tecnología de los productos lácteos**. Ed. Acribia, 2000.
10. OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de productos lácteos funcionais**. São Paulo: Ateneu, 2009, 384p.
11. BELOTI, V. et al. **Leite: Obtenção, inspeção e qualidade**. 1.ed. Londrina: Editora Planta. 2015.
12. TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria: Editora UFSM, 2010. 203p.
13. BRASIL, Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL
Campus Ministro Petrônio Portela – CEP: 64.048-550 - Teresina, Piauí -Telefone: 3215 5753 - www.ufpi.br

Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Publicada no DOU em 30/12/2011, pg.6, seção 1. 2011.

14. BRASIL. Portaria no 146, de 07 de março de 1996. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos no 1. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1996. 50p.

15. FURTADO, M.M. **Queijos finos maturados por fungos**. 1.ed. São Paulo: Milk bizz, 2003.

16. LUQUET, F.M. **Leche y productos lácteos**, 2 v. Acribia. 1991.

17. Gonçalves, A. A. **Tecnologia do Pescado**: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608p.