



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS - UAG
Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos

Lista com os 10 pontos para Seleção Simplificada:

1. Recomendações Nutricionais nos ciclos da vida;
2. Guias alimentares adaptados para a população brasileira;
3. Embalagem de Alimentos: definições, classificação, sistemas de embalagem (atmosfera modificada/controlada e ativa/inteligente);
4. Legislação: Embalagens poliméricas, de vidro, metálicas e celulósicas;
5. Tecnologia de Bebidas alcoólicas: cerveja, vinho e cachaça;
6. Legislação de bebidas: cerveja, vinho e cachaça;
7. Aspectos tecnológicos de projeto industrial: seleção de equipamentos, escala de produção e layout da fábrica;
8. Análise financeira de um projeto agroindustrial: TIR, VPL, TRC, ponto de nivelamento e análise de sensibilidade;
9. Química de Alimentos: Água e Gelo;
10. Química de Alimentos: Carboidratos.

Bibliografia:

1. Krause; Mahan. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Rocca. 1997.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira : Promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p.
3. Brasil. Ministério da Saúde. secretaria de atenção à saúde. departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: ministério da saúde, 2014. 156 p.
4. Phipippi, S T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos adapted food pyramid: a guide for a right food choice. Rev. Nutr., Campinas, v. 12, n.1, p.65-80, jan./abr., 1999.

5. Vitolo, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2 ed., Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2015, 568p.
6. Aquarone, E.; De Almeida, U.; Borzani, W.; Schmidt, W. Biotecnologia na produção de alimentos. v.4, SP: Edgar Bleicher, 2001.
7. Venturini Filho, W.G. Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia, v.1, SP: Edgar Bleicher, 2016.
8. Bureau, G. Embalaje de los alimentos de gran consumo. Zaragoza: Acribia, 1995.
9. Heiss, R. Principios de Envasa de los alimentos: guia internacional. Zaragoza: Editorial Acribia, 1970.
10. Oliveira, Lea Mariza de. Ensaio para a avaliação de embalagens plásticas flexíveis. Campinas: Centro de Tecnologia de Embalagens, 1996.
11. Richter, Ernesto et al. Tecnologia de Acondicionamento e Embalagem de Transporte. São Paulo: IPT, 1982.
12. Alves, Rosa Maria Varcelina. Embalagem para produtos lácteos. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1994.
13. Ardito, E. Embalagens de papel, cartão e papelão ondulado para alimentos. Campinas: ITAL, 1988.
14. ITAL. Embalagens para produtos cárneos. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1991.
15. Faria, J.A.F. Manual de aulas práticas de embalagens, Unicamp/FEA, 2001.
16. Hanlon, J.F. Handbook of Packaging Engineering, McGraw-Hill Book Co. New York, 1971.
17. Woiler, Franco Mathias. Projetos: Planejamento, Elaboração e Análise. São Paulo: Atlas, 1996.
18. Menezes, Luiz Cesar. Gestão de Projetos. São Paulo: Atlas, 2000.
19. Fennema, O. Principles of Food Science. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., 1996.