



**DE ACORDO COM O EDITAL Nº 58, DE 06 DE OUTUBRO DE 2021 QUE REGE O CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO (D.O.U), nº 192. SEÇÃO 03 DE 08/10/2021 (pág. 111-118)**

A Chefe do Departamento de Ciências Farmacêuticas (DCF) do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), no uso das suas atribuições, torna público o **Calendário Oficial** das provas e títulos e a **Composição** dos membros Titulares e Suplentes da **Comissão Examinadora**, para o concurso de PROFESSOR ADJUNTO CLASSE A (DEDICAÇÃO EXCLUSIVA) na **Área de conhecimento: Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Nutracêuticos e Suplementação Alimentar**, conforme quadro abaixo:

### **Conteúdo Programático:**

1. Aspectos regulatórios e boas de práticas de produção de suplementos alimentares bioativos.
2. Grupos funcionais: ácidos graxos, carotenoides, fitoesteróis, flavonoides, compostos fenólicos, proteínas e carboidratos.
3. Tecnologia de produção de proteínas, enzimas e peptídios funcionais.
4. Desenvolvimento e produção de prebióticos, probióticos e simbióticos.
5. Tecnologia de alimentos de uso enteral e parenteral.
6. Biotecnologia na produção de bebidas e alimentos.
7. Desenvolvimento de produtos nutracêuticos e funcionais.
8. Controle de qualidade dos alimentos e suplementos alimentares bioativos.
9. Nanotecnologia, microencapsulação e tendências tecnológicas em nutracêuticos.
10. Aplicações clínicas e prescrição de nutracêuticos e alimentos funcionais.

### **Referências:**

BORÉM, A.; COSTA, N.M.B. **Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Nobel, 2003, 214 p.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Editora Manole, 2015.

CECILIA, T. C. **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos**. Grupo GEN, 2015.

COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. **Alimentos funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2ª. ed.

Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FERREIRA, C.L.L.F. **Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção**. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 226 p.

GRANATO, D.; NUNES, D.S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

GUPTA, R.C. **Nutraceuticals**, Academic Press, 2016,

HURST, W.J. (ed) **Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals**. Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p.

KAUR, M. **Medical Foods from Natural Sources**. Springer, 2009.

PIMENTEL, C. B. M. V., FRANCKI, M., GOLLUCKE, B. P. **Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias em alimentos**. 1 ed. São Paulo: Varela, 2005.

PIMENTEL, C.V.D.M.B.; ELIAS, M.F.; PHILIPPI, S.T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Editora Manole, 2019.

PINTO, J. F. **Nutracêuticos e Alimentos Funcionais**, 1 ed, Ed. Liedel – Edições Técnicas, 2010.

SAAD, S.M.I., CRUZ, A.G., FARIA, J.A.F. **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. 1ª. ed. São Paulo: Varela, 2011. 669p.

SHI, J.; MAZZA, G.; LE MAGUER, M. (Ed.) **Functional Foods: biochemical and processing aspects**. 1 ed. Vol 2. CRC Press, 2002.

João Pessoa, 16 de outubro de 2021.

BAGNÓLIA ARAÚJO COSTA  
Mat. SIAPE 337384  
Chefe do DCF/CCS