

## **Aviso n.º 226/2013**

**Publicado no *Diário da República*, 2.ª série — N.º 4 — 7.01.2013**

Nos termos do n.º 7 do artigo 9.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, que regulamenta a tramitação do procedimento concursal, na redação dada pela Portaria n.º 145/2011, de 6 de maio, tornam-se públicas a bibliografia e legislação necessárias à preparação dos temas das provas de conhecimentos indicados na publicitação do procedimento publicitado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 4, de 7 de janeiro de 2013, com o aviso n.º 226/2013, de 7 de janeiro, bem como no presente *site*.

### **1 - DIVISÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS E FINANCEIROS (REFERÊNCIA A)**

O Júri não indicou bibliografia.

A legislação (temas comuns e específicos) já se encontra publicitada no aviso *supra* identificado.

### **2 - CENTRO DE RECURSOS EDUCATIVOS/LABORATÓRIOS (REFERÊNCIA B)**

#### **Bibliografia:**

- A química e a reologia no processamento dos alimentos / coord. A. Gomes de Castro. Lisboa: Instituto Piaget, cop. 2003. ISBN 972-771-641-5.
- Bergey's manual of systematic bacteriology / editor-in-chief George M. Garrity. 2nd ed.. Michigan: Springer, 2001-. ISBN 978-0-387-98771-2. ISBN 978-0-87-24144-9. ISBN 978-0-387-95041-9. ISBN 978-0-387-24143-2. ISBN 978-0-387-24145-6.
- Cadernos de empreendedorismo: guias práticos de gestão / Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal. Lisboa: AHRESP, 2008-2011.
- Color atlas of diagnostic microbiology / Luis de la Maza, Marie T. Pezzlo, Ellen Jo Baron. St. Louis: Mosby, 1997. ISBN 0-8151-0621-1.

- Compendium of methods for the microbiological examination of foods / edited by Carl Vanderzant, Don F. Splittstoesser. 3 th. Washington: American Public Health Association, cop. 1992. ISBN 0-87553-173-3.
- Food microbiology / Martin R. Adams, Maurice O. Moss. 3rd ed.. Cambridge: RSC Publishing, cop. 2008. ISBN 978-0-85404-284-5.
- Food science / Norman N. Potter, Joseph H. Hotchkiss. 5a ed. New York: Chapman & Hall, cop. 1995. ISBN 0-412-06451-0.
- Fundamentos de higiene alimentar e nutrição / João Breda. [S.l.]: Instituto de Formação Turística, D.L. 2005.
- Guia de boas práticas: higiene, segurança e controlo alimentar / propr. Associação dos Hotéis de Portugal. 1a ed. [S.l. : s.n.], 2005.
- Guia do laboratório de química e bioquímica / José A. Martinho Simões...[et al.]. 2a ed. revista e aumentada. Lisboa: Lidel, cop. 2008. ISBN 978-972-757-487-2.
- Guia para controlo da segurança alimentar em restaurantes europeus / Declan J. Bolton, Bláithín Maunsell; trad. e rev. José Amorim, Maria do Rosário Novais. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2006.
- HACCP for all [Texto policopiado]: how will small businesses cope?: a case study in Hotel Novotel Birmingham City Centre vs. Le Petit Blanc Brasserie Birmingham / Vladimir Niza. Birmingham: [s.n.], 2003.
- Higiene e segurança alimentar: código de boas práticas: restauração pública / ARESP; coord. Susana Silva. Lisboa: ARESP, 2002.
- Kitchen chemistry / written by Ted Lister in collaboration with Heston Blumenthal. London: Royal Society of Chemistry, cop. 2005. ISBN 0-85404-389-6.
- Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería / Carlos Felipe Tablado, Jesús Felipe Gallego. Madrid: Thomson, cop. 2004. ISBN 84-283-2885-4.
- Microbiologia da segurança alimentar / Stephen J. Forsythe; trad. Maria Carolina Minardi Guimarães, Cristina Leonhardt. Porto Alegre: Artmed, 2002. ISBN 85-7307-988-6.
- Nomenclatura dos compostos orgânicos / Luís S. Campos, Miguel Mourato. 2a ed. Lisboa: Escolar Editora, 2002. ISBN 972-592-149-6.

- Prescott, Harley, and Klein's microbiology / Joanne M. Willey, Linda M. Sherwood, Christopher J. Woolverton. 7th ed.. Boston: Mc Graw Hill Higher Education, cop. 2008. ISBN 978-007-126727-4.
- Principles of food processing / Dennis R. Heldman, Richard W. Hartel. New York: Chapman & Hall, cop. 1997. ISBN 0-412-99451-8.
- Química / Raymond Chang; trad. e rev. Maria José Ferreira Rebelo...[et al.]. 8a ed. Lisboa: McGraw-Hill, cop. 2005. ISBN 84-481-4527-5.
- Química de alimentos: manual de laboratorio / Dennis D. Miller; trad. María Cristina Sangines Franchini. México: Limusa Wiley, cop. 2003. ISBN 968-18-5845-X.
- Química de alimentos de Fennema / Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin, Owen R. Fennema; trad. Adriano Brandelli... [et al.]. 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. ISBN 978-85-363-2248-3.
- Química de alimentos de Fennema / Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin, Owen R. Fennema; trad. Adriano Brandelli... [et al.]. 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. ISBN 978-85-363-2248-3.
- Química de los alimentos / director Owen R. Fennema. 2a ed.. Zaragoza: Acribia, D.L. 2000. ISBN 84-200-0914-8.
- Química de los alimentos / Salvador Badui Dergal. 4a ed.. México: Pearson Educación, 2006. ISBN 970-26-0670-5.
- Química de los alimentos / Salvador Badui Dergal. 4a ed.. México: Pearson Educación, 2006. ISBN 970-26-0670-5.
- Química de los alimentos / Werner Baltes. Zaragoza: Acribia, 2007. ISBN 978-84-200-1081-6.
- Química geral / Jerome L. Rosenberg, Lawrence M. Epstein; trad. Carla Costa. Lisboa: McGraw-Hill, cop. 2001. ISBN 972-773-095-7.
- Segurança e qualidade alimentar / propr. Editideias. Lisboa: Editideias - Edição e Produção 2006.
- Ultra high pressure treatments of foods / ed. Marc E. G. Hendrickx, Dietrich Knorr. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, cop. 2002. ISBN 0-306-47278-3.
- ISO 16649 – 2 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of  $\beta$ -glucuronidase-positive Escherichia coli — Part 2: Colony- Count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl  $\beta$ -D-glucuronide

- ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of microorganisms — Colony-count technique at 30 °C
- ISO 6888 – 2 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar médium
- ISO 7218 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — General requirements and guidance for microbiological examinations.
- ISO 11133 – 1 - Microbiology of food and animal feeding stuffs — Guidelines on preparation and production of culture media — Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory.
- ISO 22000:2005 – Sistemas de gestão de segurança alimentar.
- ISO EN ISO/IEC 17025:2005 - General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

A legislação (temas comuns e específicos) já se encontra publicitada no aviso *supra* identificado.

**Notas:**

- A legislação indicada é a que se encontra publicada e/ou em vigor na presente data. Qualquer alteração legislativa poderá ser considerada pelo Júri, aquando da correção da prova, cabendo aos candidatos proceder, por sua iniciativa, às atualizações que se vierem a revelar necessárias.
- Durante a realização da prova os candidatos não podem comunicar entre si ou com qualquer outra pessoa estranha ao procedimento nem recorrer a quaisquer meios electrónicos e/ou informáticos ou a qualquer tipo de documentação ou informação cuja utilização não tenha sido expressamente autorizada. Para este efeito, é expressamente

autorizada a consulta dos textos legislativos indicados, em suporte de papel, desde que não anotados, nem comentados.

- A violação do disposto no parágrafo que antecede implica a anulação da prova em referência, atribuindo-se a classificação de 0 valores.