

ANEXO II



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

PROGRAMA E RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA

UNIDADE: DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA

Endereço da Unidade: Av. Senador Salgado Filho, 3000, Lagoa Nova - Natal/RN.

CEP: 59.072-970

Fone: 3215-3753 / 99193-6328

E-mail: deq@ct.ufrn.br; chefe.deq@ct.ufrn.br

EDITAL Nº:	115/2023-PROGESP
CARREIRA:	(X) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBT () PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR ESPECIALIZADO
ÁREA DE CONHECIMENTO	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal / Análise Sensorial de Alimentos / Química e Bioquímica de Alimentos e Compostos Bioativos em Alimentos

PROGRAMA DA PROVA ESCRITA (CASO HAJA, A DEPENDER DO NÚMERO DE INSCRITOS)

Estrutura química e reações envolvendo os principais ingredientes alimentares: água, lipídios, proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais. Aditivos alimentares. Enzimas em alimentos: mecanismo de ação, aplicação e principais reações. Bioquímica da carne. Principais operações aplicadas utilizadas na indústria do leite: pasteurização, esterilização, homogeneização e centrifugação. Produção de derivados lácteos: fluxogramas de produção e avaliação físico-química de produtos. Análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos, descritivos e subjetivos. Avaliação estatística de resultados sensoriais.

ATENÇÃO: PROVA ESCRITA APLICÁVEL SOMENTE SE ÁREA DE CONHECIMENTO TIVER MAIS DE 12 (DOZE) CANDIDATOS INSCRITOS.

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Principais ingredientes alimentares: estrutura, propriedades, classificação e aplicações;
2. Bioquímica *post mortem* da carne;
3. Amilases: propriedades, mecanismos de ação e principais aplicações na indústria de alimentos.
4. Operações unitárias aplicadas ao processamento do leite e derivados
5. Produção de derivados lácteos: fluxograma de produção e avaliação físico-química de produtos;

BIBLIOGRAFIA

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4º ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
2. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Volume 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Volume 2: Alimentos de origem animal Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos. teoria e prática. 6ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2015.
5. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2a edição. Curitiba: Editora Champagnat, 2007.
6. MINIM, V. P. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006.
7. KOBLITZ, M. Bioquímica de Alimentos: teoria de aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
8. RIBEIRO, E. Química de alimentos. 2ª edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
9. TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.A.; PESSOA-FILHO, P.A. (Eds) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Vol 1. Rio de Janeiro: LTC, 2015.
10. TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.A.; PESSOA-FILHO, P.A. (Eds) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos, Vol 2. Rio de Janeiro: LTC, 2016.