

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

PROGRAMA, RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA E EXPECTATIVA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Acadêmica: Departamento de Nutrição

Endereço: Campus Universitário Lagoa Nova, CEP 59078-970, Caixa Postal 1524, Natal/RN - Brasil

Fone: (84) 3342-2291

E-mail: dnut@ccs.ufrn.br

EDITAL Nº:	023/2018
CARREIRA:	(x) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBT
ÁREA DE CONHECIMENTO	ALIMENTOS

PROGRAMA DO CONCURSO

- Água em alimentos.
- Bioquímica de macromoléculas.
- Transformações bioquímicas em tecidos animais e vegetais.
- Fraudes em alimentos.
- Componentes antinutricionais e substâncias tóxicas em alimentos.
- Compostos bioativos em alimentos.

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

- Propriedades físico-químicas da água e atividade de água em alimentos.
- Interações físicas e químicas dos componentes dos alimentos: macromoléculas.
- Alterações fisiológicas que influenciam na qualidade de tecidos vegetais.
- Bioquímica do tecido muscular: Bases científicas e implicações tecnológicas.
- Fraudes em alimentos: Aspectos analíticos, normativos e regulatórios no controle da qualidade de alimentos.
- Substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos de origem vegetal.
- Compostos bioativos com propriedade antioxidante: da identificação à aplicação em alimentos.

EXPECTATIVA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Espera-se que o docente atue em atividades de ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência dos Alimentos, ministrando componentes curriculares diversos de acordo com as demandas da graduação e pós-graduação, para viabilizar a consolidação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e do Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGNUT). Nas atividades de Pesquisa e Extensão relacionadas à Ciência dos Alimentos, almeja-se que o docente contribua para a melhoria da qualidade de ensino na graduação e fortalecimento da linha de pesquisa Qualidade de Alimentos do PPGNUT. Nesse contexto, o docente deverá apresentar um perfil profissional acadêmico que atenda às necessidades para ingresso como docente permanente em um processo de credenciamento, em curto prazo, no PPGNUT.

SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e prática. 5ª. Edição atualizada e ampliada. 2011. 601p

BJELDANES, LEONARD.; SHIBAMOTO, TAKAYUKI. Introdução à Toxicologia dos Alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2.ED., 2014. 303p

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química dos Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 1992, 223p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 1992, 151p.

COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3.ed. Porto alegre: Artmed, 2004.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Artmed, 2010.

ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de alimentos. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p.

GONÇALVES, E.C.B.A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 4ª.ed. São Paulo: Varela, 2015. 339p.

KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos – teoria e prática. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2008. 242 p.

MIDIO, A. F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 295p.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos, vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos, vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIBEIRO, E.P.; SARAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2ª.ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184p.