



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

PROGRAMA E RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA

UNIDADE: DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA (14.21)

Endereço da Unidade: UFRN - Centro de Tecnologia - DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA. Av. Senador Salgado Filho, 3000 - Lagoa Nova

CEP: 59078-970

Fones: (84) 3215-3753; (84) 99193-6328

E-mail: vanja@eq.ufrn.br; deq@ct.ufrn.br

EDITAL Nº:	024/2018-PROGESP
CARREIRA:	(X) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBTT
ÁREA DE CONHECIMENTO	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal, Análise Sensorial de Alimentos, Química e Bioquímica de Alimentos e Compostos Bioativos em Alimentos.

PROGRAMA DO PROCESSO SELETIVO (SE HOUVER PROVA ESCRITA)

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: APLICÁVEL SOMENTE SE ÁREA DE CONHECIMENTO TIVER MAIS DE 12 (DOZE) CANDIDATOS INSCRITOS

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Principais componentes alimentares: estrutura, propriedades, principais reações de transformação e aplicações;
2. Aditivos: classes, aplicações, características e toxicologia;
3. Bioquímica *post mortem* da carne;
4. Amilases: propriedades, mecanismos de ação e principais aplicações na indústria de alimentos.
5. Principais operações unitárias aplicadas utilizadas na indústria do leite: pasteurização, esterilização, homogeneização e centrifugação;
6. Análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos.