



**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, vanja@ct.ufrn.br, marcia.pedrini@eq.ufrn.br

EDITAL Nº:	015/2019-PROGESP
CARREIRA:	(x) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBTT () 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 DO PROCESSO SELETIVO (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. Pasteurização e Esterilização;

6. Análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos.