



PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO
ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
PONTOS PROVA DIDÁTICA

1. Atividade de água em alimentos: Importância no aspecto químico, bioquímico e microbiológico. Controle de qualidade.
2. Química, bioquímica, microbiologia e controle de qualidade aplicados aos carboidratos em alimentos: produtos lácteos.
3. Química, bioquímica, microbiologia e controle de qualidade aplicados às proteínas em alimentos: produtos cárneos.
4. Importância das enzimas em alimentos: aspectos bioquímicos, microbiológicos e de controle de qualidade.
5. Química, bioquímica, microbiologia e controle de qualidade aplicados aos lipídeos em alimentos: óleos e gorduras.

Referências

- ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos Teórica e Prática. Viçosa: Imprensa Universitária. 1995. 335 p.
- BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Varela. 1992. 152 p.
- CHAVES, J.B. PAES. Controle de Qualidade para Indústria de alimentos, princípios gerais. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1980, 80p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1112 p.
- FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza; DESTRO, Maria Teresa. Microbiologia dos alimentos. Sao Paulo: Atheneu, c1996. 182p.
- JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.