

Concurso UFFS

Campo de Conhecimento: **Engenharia de Alimentos**

PROGRAMA PARA PROVA ESCRITA DE CONHECIMENTOS E PROVA DIDÁTICA

1. Análise de Alimentos: composição centesimal, acidez, pH, estabilidade oxidativa de gorduras, refratometria, textura, cromatografia, eletroforese, métodos especiais de análises (vitamina C, minerais, enzimas, atividade antioxidante, etc)
2. Transformações bioquímicas que ocorrem em alimentos devido a reações enzimáticas
3. Produção e uso de enzimas para a elaboração de alimentos (amilases, pectinases, renina, transglutaminases, etc)
4. Qualidade e higiene dos alimentos segundo a legislação vigente
5. Princípios químicos, físicos e biológicos envolvidos na produção industrial de leite e derivados
6. Processamento e conservação de carnes
7. Processamento e conservação de ovos
8. Processamento e conservação de pescado
9. Processamento e conservação de frutas e hortaliças
10. Operações unitárias aplicadas à produção de alimentos
11. Operação e funcionamento de máquinas e refrigeração na indústria alimentícia
12. Microbiologia e produção alimentar: bactérias importantes, microrganismos indicadores, meios de conservação e eliminação de microrganismos, mecanismo da deterioração alimentar causada por microrganismos
13. Processos fermentativos para produção de alimentos e bebidas
14. Cinética química e cálculo de reatores
15. Formas, sistemas e propriedades das embalagens de alimentos em escala industrial