



## Programa de Provas

**Matérias/Disciplina** : Análise de Alimentos I (02384), Análise de Alimentos II (02386), Toxicologia de Alimentos (02410), Bioquímica de Alimentos I (02383) e Bioquímica de Alimentos II (02387).

### Pontos para prova didática

| Nº | NOME DO PONTO  |
|----|--|
| 01 | Plano de amostragem e preparo de amostras.   |
| 02 | Técnicas gravimétricas e volumétricas rotineiras de caracterização química de alimentos.   |
| 03 | Técnicas potenciométricas aplicadas à análise de alimentos.  |
| 04 | Técnicas espectrométricas aplicadas a análise de alimentos: refratometria, espectrofotometria UV-Vis, fluorescência e infravermelho. |
| 05 | Técnicas cromatográficas aplicadas à análise de alimentos.   |
| 06 | Enzimologia aplicada a alimentos.  |
| 07 | Mecanismos bioquímicos de obtenção de energia.   |
| 08 | Principais transformações bioquímicas em tecidos vegetais.   |
| 09 | Principais transformações bioquímicas em tecidos animais.  |
| 10 | Fundamentos de biologia molecular.   |
| 11 | Aspectos bioquímicos das intoxicações alimentares.   |
| 12 | Compostos tóxicos naturais e incidentais em alimentos.   |

### Bibliografia sugerida:

- ALVITO, P.; ASSUNÇÃO, R.; LOURO, H.; SILVA, M. J.; VASCO, E. Food contaminants and human health: challenges in chemical mixtures. National Institute of Health Doutor Ricardo Jorge, 2016.
- CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica. Editora Thomson, 2008.
- CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da UNICAMP, 2003.
- ESKIN, N. A. M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. Editora LTC (3 ed), 2015.
- HARRIS, D.C. Explorando a Química Analítica. Editora LTC (4ed), 2011.
- KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos - teoria e aplicações práticas. Editora Guanabara Koogan (2 ed), 2019.
- NIELSEN, S. S. Food analysis. Editora Springer (5 ed), 2017.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. Editora Artmed (7 ed), 2019.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE  
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS



- SEIZI, O.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. Fundamentos de toxicologia. Editora Atheneu (4ed), 2014.
- SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. Introdução a toxicologia de alimentos. Editora Elsevier, 2013.
- SKOOG, D.A.; HOLLER F.J.; CROUCH, S.R. Princípios de análise instrumental. Cengage Learning Latin America, 2008.
- SOARES, L. V. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Editora Manole, 2006.
- SOUZA, G. B.; SOBRINHO, M.B.; BOZA, Y. Validação de métodos para análise de alimentos: enfoque em análise centesimal. Editora REMESP, 2016.

## TABELA DE PONTUAÇÃO DE TÍTULOS

APROVADA NO CONSELHO DA EQA, CONFORME DELIBERAÇÃO 077/2015-COEPEA- DIA 22/12/2015 em Reunião Extraordinária

### 1. GRAUS ACADÊMICOS (máximo 5,0 pontos)

| Tipo de documento  | Pontos * |
|--|----------|
| 1.1. Certificado de curso de especialização em área afim | 0,5      |
| 1.2. Diploma de mestrado na área do Concurso             | 2,0      |
| 1.3. Diploma de doutorado na área do Concurso            | 5,0      |

\*Pontuará apenas a formação acadêmica de maior Grau e de maneira não acumulativa

### 2. EXPERIÊNCIA DOCENTE (máximo 2,0 pontos)

| Tipo de documento   | Pontos               | Pontuação máxima |
|---|----------------------|------------------|
| 2.1. Docência em nível superior                             | 0,20 por semestre    | 0,80             |
| 2.2. Docência em nível médio                                | 0,05 por semestre    | 0,30             |
| 2.3. Orientação de monitoria e/ou iniciação científica      | 0,01 por trabalho    | 0,05             |
| 2.4. Orientação de trabalho de conclusão de curso concluído | 0,01 por trabalho    | 0,05             |
| 2.5. Orientação de dissertação de mestrado concluída        | 0,05 por dissertação | 0,20             |
| 2.6. Orientação de tese de doutorado concluída              | 0,10 por tese        | 0,40             |
| 2.7. Co-orientação de dissertação de mestrado concluída     | 0,04 por dissertação | 0,08             |
| 2.8. Co-orientação de tese de doutorado concluída           | 0,06 por tese        | 0,12             |

### 3.- ATIVIDADES TÉCNICO-CIENTÍFICAS E EXTENSIONISTAS (máximo 2,0 pontos)

| Tipo de documento  | Pontos   | Pontuação máxima |
|--|--|------------------|
| 3.1. Apresentação de trabalhos em congressos e similares em área afim com resumo publicado nos anais   | 0,01 por publicação                                      | 0,05             |
| 3.2. Apresentação de trabalhos em congressos e similares em área afim com artigo completo publicado nos anais  | 0,02 por publicação                                      | 0,10             |
| 3.3. Artigos publicados ou aceitos (com DOI) para publicação em periódicos com Fator de Impacto (FI) conforme o publicado pelo "Journal Citation Reports - JCR do Institute for Scientific Information - ISI". | FI $\geq$ 1,00   | 1,20             |
|  | $0,50 \leq$ FI $\leq$ 0,999                              |                  |
|  | $0,01 \leq$ FI $\leq$ 0,499                              |                  |
|  | Sem Fator de Impacto ou indexados em outra base de dados |                  |
| 3.4. Livros publicados em área afim  | 0,15 por livro   | 0,30             |
| 3.5. Capítulo de livro em área afim  | 0,10 por capítulo  | 0,10             |
| 3.6. Patente registrada  | 0,20 por patente   | 0,20             |
| 3.7. Atividades de extensão relacionadas na área do concurso   | 0,05 por atividade                                       | 0,05             |
|  |  | 2,0              |

**4.- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NÃO-DOCENTE (máximo 1,0 pontos)**

| <b>Tipo de documento</b>   | <b>Pontos</b>              | <b>Pontuação máxima</b> |
|--|----------------------------|-------------------------|
| 4.1. Experiência técnica com vínculo empregatício na área do concurso  | 0,25 por atividade/por ano | 0,50                    |
| 4.2. Experiência administrativa em educação                            | 0,05 por atividade/por ano | 0,10                    |
| 4.3. Estágios não-curriculares na área de concurso (mínimo de 30 dias) | 0,01 por estágio           | 0,02                    |
| 4.4. Participação em bancas de pós-graduação                           | 0,05 por banca             | 0,10                    |
| 4.5. Aprovação em concursos públicos em área afim                      | 0,02 por concurso          | 0,08                    |
| 4.6. Estágio de Pós-Doutorado e/ou de Recém-Doutor                     | 0,10 por semestre          | 0,20                    |