



EDITAL Nº 01 DE 31 DE JANEIRO DE 2022
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO POR TEMPO
DETERMINADO

Processo nº 23116.002114/2021-25

Matérias/Disciplina: Química de Alimentos I; Química de Alimentos II; Processamento de Produtos de Origem Animal; Tecnologia de Leite e Derivados.

Pontos para prova didática

| Nº | NOME DO PONTO |
|-----------|--|
| 01 | Água e gelo, relações nos alimentos: estrutura, propriedades físicas e químicas. Atividade de água e sua importância para a qualidade e segurança dos alimentos. |
| 02 | Carboidratos: estrutura, propriedades físico-químicas dos monossacarídeos. Oligossacarídeos. Reações dos carboidratos com os componentes dos alimentos. Propriedades funcionais dos carboidratos nos alimentos. |
| 03 | Polissacarídeos: classificação, estrutura, propriedades químicas. Hidrocolóides e suas propriedades funcionais nos alimentos. |
| 04 | Aminoácidos, peptídeos e proteínas: estrutura, classificação, propriedades químicas de aminoácidos e proteínas. |
| 05 | Propriedades funcionais das proteínas nos alimentos. Efeitos do processamento sobre as proteínas. Proteínas em alimentos. |
| 06 | Classificação, estrutura e propriedades físico-químicas dos ácidos graxos, acilgliceróis, componentes glicéridos e insaponificáveis. Reações lipídicas nos alimentos. A química da oxidação lipídica; antioxidantes e sua função no controle do processo oxidativo. Funcionalidade dos lipídios nos alimentos. |
| 07 | Minerais: formas, propriedades químicas e funcionais dos minerais nos alimentos. Vitaminas: classificação, estruturas, propriedades e estabilidade. |
| 08 | Cor natural dos alimentos: pigmentos em tecidos animais e vegetais. Ocorrência, estrutura, propriedades químicas e estabilidade com o processamento. |
| 09 | Composição e propriedades do leite. Processamento de leites de consumo. Tecnologias aplicadas na produção de queijo, manteiga, leites fermentados e leites concentrados. |
| 10 | Composição e propriedades físico-químicas do ovo e mel. Processamento de produtos e derivados. |

Bibliografia sugerida

- BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE. P. Food Chemistry. 4 ed. Editora Springer, 2009.
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. 1 ed. Editora Gen LTC, 2016.
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de Consumo. 1 ed. Editora Gen LTC, 2016.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA. O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4ed. Editora Artmed, 2010.
- FOX, P. F.; GUINEE, T. P.; COGAN, T. M.; MCSWEENEY, P. L. H. Fundamentals of Cheese Science. 2 ed. Editora Springer, 2017.
- FOX, P. F.; MCSWEENEY, P. L. H.; COGAN, T. M.; GUINEE, T. P. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Vol 1. 3 ed. Editora Academic Press, 2004.
- ORDÓÑEZ, J. A. et. Tecnologia de Alimentos, Vol. 2, Alimentos de Origem Animal. Editora Artmed, 2005.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2 ed. Editora Blucher, 2007.
- ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática. 7 ed. Editora da UFV, 2019.

Rio Grande, 25 de fevereiro de 2022.

Profa. Márcia de Mello Luvielmo (presidente)

Profa. Janaina Fernandes de Medeiros Burkert (Membro)

Prof. Cristiano Gautério Schmidt (Membro)

(a via original encontra-se assinada)