

Concurso Professor Substituto (Edital nº 39/2023- Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto)

Área de Conhecimento:

Ciência dos Alimentos

Regime de Trabalho:

T-20

Classe de Ingresso:

Classe A/ Denominação Adjunto A

Requisitos Mínimos Exigidos:

Graduação em Engenharia de Alimentos e/ou áreas afins com Doutorado em Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Inscrições:

Dias 21 a 30 de junho de 2023 de 9 às 12h e de 14 às 17h.

Local: Secretaria do Departamento

Taxa de inscrição:

R\$ 60,00 (sessenta reais);

Datas Prováveis de Realização das Provas e do Resultado:

- 1) Prova didática: 11/07/2023;
- 2) Prova de títulos: 14/07/2023;
- 3) Divulgação do resultado (Quadro de notas): 14/07/2023

Conteúdo Programático:

1. Escurecimento não enzimático: Caramelização, Reação de Maillard, Degradação do Ácido Ascórbico;
2. Propriedades funcionais das Proteínas: Solubilidade, Gelatinização, Capacidade de Retenção de Água, Capacidade Emulsificante e de Formação de Espuma;

3. Oxidação de Lipídios: Mecanismos da Reação; Formas de Avaliação do Grau de Oxidação no Alimento;
4. Mudanças Fisiológicas e Bioquímicas em Matérias-primas Vegetais: Frutas e Hortaliças, Cereais, Oleaginosas, Raízes e Tubérculos;
5. Beneficiamento de Matérias-primas Vegetais: Etapas de Colheita, Acondicionamento, Transporte, Armazenamento e Conservação de Frutas e Hortaliças, Cereais, Oleaginosas, Raízes e Tubérculos;
6. Enzimas: Especificidade e Seletividade da Ação Enzimática, Enzimas Endógenas e Exógenas em Alimentos, Reações enzimáticas;
7. Metabolismo dos Carboidratos: Glicólise, Ciclo de krebs, Fosforilação Oxidativa, Via das Pentoses-fosfato, Via fermentativa, Metabolismo dos lipídios: Beta-oxidação dos Ácidos Graxos, Metabolismo Geral e Degradação de Aminoácidos, Ciclo da Ureia;
8. Antioxidantes de óleos e gorduras: Mecanismos, Estabilidade, Antioxidantes Primários e Secundários, Antioxidantes Naturais e Sintéticos.