



PROGRAMA DO CONCURSO

INSTITUTO / FACULDADE

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - DAN

ENDEREÇO

AV. FERNANDO CORREA DA COSTA, S/N, CCBS BLOCO I

TELEFONE

65-3615-8829

FAX

65-3615-8811

E-MAIL

shirleyfp@bol.com.br

CIDADE

Cuiabá

U.F.

MT

C.E.P.

78.060-900

ÁREA DE CONHECIMENTO

Ciência e Tecnologia de Alimentos

SUB-ÁREA DE CONHECIMENTO

Química, Física, Físico-Química e Bioquímica dos Alimentos e das Matérias-Primas Alimentares, Tecnologia de Alimentos.

REQUISITOS BÁSICOS

Professor Adjunto: Graduação em Engenharia de Alimentos e áreas afins em curso reconhecido pelo Ministério da Educação, com doutorado em Ciência / Tecnologia de Alimentos e áreas afins em curso recomendado pela Capes.

Professor Assistente: Graduação em Engenharia de Alimentos e áreas afins em curso reconhecido pelo Ministério da Educação, com mestrado em Ciência / Tecnologia de Alimentos e áreas afins em curso recomendado pela Capes.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DAS PROVAS ESCRITA E DIDÁTICA

1. Aminoácidos, peptídeos, proteínas: características estruturais, propriedades; enzimas e coenzimas: propriedades e mecanismo de ação.
2. Lipídeos: funções, rancificação hidrolítica e oxidativa.
3. Carboidratos: classificação, estrutura, reações químicas e propriedades funcionais.
4. Análise Físico Química - Fundamentos da análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Composição centesimal. Testes estatísticos e confiabilidade dos resultados.
5. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos - Princípios e métodos de conservação.
6. Leite e produtos lácteos - Composição e tecnologia.
7. Carne e pescado. Transformação do músculo em carne.
8. Embalagens plásticas e metálicas: características e propriedades.



BIBLIOGRAFIA MÍNIMA DAS PROVAS ESCRITA E DIDÁTICA

ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª ed. Viçosa. Editora UFV, 2004.478p

BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. Introdução a Química de Alimentos.2ª ed. São Paulo: Varela, 1989.223p.

CHEFTEL, J.C. CHEFTEL, H. Introduccion a la Bioquímica y Tecnologia de los Alimentos. Zaragoza: Acríbia, 1992. V. 1 e 2.

COULTATE, T.P. Alimentos a química de seus componentes. 3 a. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.368p.

FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. Zaragoza, Espanha: Acribia, 2000.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 1018p.