

Conteúdo Programático, Bibliografia (indicação opcional) e Sistematização da Prova Prática (quando houver)

Edital UFRJ nº 54, de 30 de janeiro de 2024

Haverá Prova Prática: () Sim (X) Não

Unidade			
Código da Opção de Vaga	MC-215	Departamento ou Programa / Setorização Definitiva	Programa Ciência dos Alimentos / Tecnologia de Alimentos
Conteúdo Programático	<ol style="list-style-type: none">1. Água: definição, estrutura, propriedades, interação com substâncias polares e apolares, mobilidade molecular, estabilidade em alimentos, isotermas de sorção, métodos de análise em alimentos.2. Carboidratos: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.3. Proteínas: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.4. Lipídeos: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.5. Compostos minoritários (vitaminas, minerais, pigmentos naturais, compostos bioativos, fatores antinutricionais e aditivos alimentares): definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.6. Frutas e hortaliças: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico e padrões de identidade e qualidade.7. Cereais: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico e padrões de identidade e qualidade.8. Leguminosas: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico e padrões de identidade e qualidade.9. Leite, ovos, mel e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, padrões de identidade e qualidade e fraudes.10. Carnes e vísceras (bovino, suíno e aves): conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, padrões de identidade e qualidade e fraudes.11. Pescado: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, padrões de identidade e qualidade e fraudes.12. Análise Sensorial dos Alimentos: conceito, noções gerais sobre qualidade, testes de análise sensorial e análise estatística aplicada.13. Rotulagem de alimentos: conceito, histórico, noções gerais, legislação e rotulagem nutricional.		
Bibliografia (indicação opcional)	Não indicada		
Sistematização da Prova Prática	<ol style="list-style-type: none">I – prova escrita (eliminatório e classificatório)II – prova didática (classificatório)III – arguição do memorial (classificatório)IV – apreciação de títulos e trabalhos referidos no currículo Lattes (classificatório)		