



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**

PROGRAMA E RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA

UNIDADE: DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA

Endereço da Unidade: Av. Senador Salgado Filho, 3000, Lagoa Nova - Natal/RN.

CEP: 59.072-970

Fone: 3215-3753 / 99193-6328

E-mail: deq@ct.ufrn.br, humberto@ct.ufrn.br

EDITAL Nº:	033/2021-PROGESP
CARREIRA:	(X) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBTT () PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR ESPECIALIZADO
ÁREA DE CONHECIMENTO	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal / Análise Sensorial de Alimentos / Química e Bioquímica de Alimentos e Compostos Bioativos em Alimentos

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Principais componentes alimentares: estrutura, propriedades, principais reações de transformação e aplicações;
2. Aditivos: classes, aplicações, características e toxicologia;
3. Bioquímica post mortem da carne;
4. Amilases: propriedades, mecanismos de ação e principais aplicações na indústria de alimentos;
5. Pasteurização e Esterilização;
6. Análise sensorial de alimentos: métodos discriminativos.