

**EDITAL Nº 1755, DE 02 DE AGOSTO DE 2023**  
**PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO**  
**ÁREA DE CONHECIMENTO: BROMATOLOGIA**  
**PONTOS PARA A PROVA DIDÁTICA**

- 1) Análise de alimentos: classificações de métodos (normalizados e não normalizados, convencionais e instrumentais, qualitativos e quantitativos); validação de métodos (parâmetros de desempenho); gestão da qualidade em laboratórios de alimentos.
- 2) Amostragem e preparo de amostras para análises de alimentos: tipos de amostragem; planos de amostragem; processos de amostragem; técnicas para homogeneização e redução de amostras de alimentos; pontos críticos, limitações e cuidados na amostragem de alimentos.
- 3) Água, umidade e atividade de água em alimentos: estrutura e interações com solutos; conceitos básicos; isotermas; métodos diretos e indiretos para determinação; influência na preservação e qualidade de alimentos.
- 4) Carboidratos e fibras em alimentos: definição e classificação; fontes; componentes; propriedades físicas e químicas; métodos titulométricos, gravimétricos e instrumentais para determinação de carboidratos e fibras alimentares.
- 5) Proteínas em alimentos: definição, estruturas e classificação; fontes; propriedades químicas e funcionais; alterações das proteínas com o armazenamento e o processamento; métodos para determinação de aminoácidos e proteínas.
- 6) Lipídeos em alimentos: definição e classificação; ácidos graxos; propriedades físicas e químicas; fontes; estabilidade de óleos e gorduras no armazenamento e processamento de alimentos; métodos de extração e determinação de lipídeos.
- 7) Escurecimento não enzimático de alimentos: reações de escurecimento; mecanismos da reação de Maillard; importância nutricional e tecnológica; formação de substâncias flavorizantes; fatores que afetam; métodos de controle.
- 8) Oxidação lipídica em alimentos: tipos de reações de rancificação de lipídeos; mecanismos de reações; fatores que afetam; métodos de controle; importância nutricional e toxicológica.
- 9) Suplementos alimentares e alimentos com alegação de propriedade funcional e de saúde: histórico; definições; legislação; tendências; e propriedades.
- 10) Alimentos para fins especiais: histórico, definições, classificação e legislação; alimentos para dietas com redução e restrição de nutrientes; alimentos para grupos populacionais específicos; alimentos para ingestão controlada de nutrientes.