

**CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA
CARREIRA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR**

EDITAL Nº 04/2016 - PROGRAD

PROVA ESCRITA - GABARITO

ÁREA: ALIMENTOS/TÉCNICA E DIETÉTICA

1. Para que boa parte dos alimentos possam ser consumidos, é necessário que sejam submetidos ao processo de cocção. Sendo assim, quais os três processos básicos de cocção dos alimentos? Conceitue e exemplifique.

Resposta: Citar e conceituar os três processos básicos de cocção: calor úmido, calor seco e calor misto. Dar exemplos de preparações para cada um dos processos.

Correção:

Para cada processo básico de cocção: 0,03334

Para cada descrição do processo de cocção: 0,15

Para cada exemplo: 0,15

2. Quais os mecanismos de transmissão de calor na cocção de alimentos? Como ocorre a transferência de calor e quais equipamentos são utilizados para cada mecanismo?

Resposta: Citar os mecanismos e explicar como ocorre a transmissão de calor na condução, na convecção e na radiação. Citar qual equipamento pode ser utilizado em cada mecanismo.

Correção:

Para cada mecanismo correto: 0,05

Para cada descrição correta: 0,2334

Para cada exemplo correto: 0,05

3. Discorra sobre as características tecnológicas do amido (gelatinização, retrogradação e dextrinização) e suas aplicações na produção de alimentos.

Resposta: Explicar cada um dos processos (gelatinização, retrogradação e dextrinização) e mencionar para cada um a aplicação/uso nas preparações culinárias/produção de alimentos.

Correção:

Para cada característica tecnológica descrita: 0,1667

Para cada aplicação na produção de alimentos: 0,1667

4. Nos serviços de alimentação e nutrição, são utilizados indicadores no preparo de alimentos, como o indicador de parte comestível (IPC) e o indicador de conversão (IC). Como os indicadores podem ser obtidos? O que os resultados podem indicar para os serviços de alimentação?

Resposta: Descrever como são obtidos e a utilidade dos indicadores para os serviços de alimentação e nutrição.

Correção:

Para cada descrição de como cada indicador é obtido: 0,25

Para cada descrição da utilidade de cada indicador: 0,25

5. Nos alimentos que contêm carboidratos ocorrem duas reações que merecem destaque, pela sua frequência e pelos seus efeitos: a reação de Maillard e a caramelização. Diferencie a reação de Maillard da caramelização e dê exemplos de suas ocorrências em alimentos.

Resposta: Explicar no que consiste a reação de Maillard e a reação de caramelização e citar um exemplo para cada reação.

Correção:

Para cada explicação descrita: 0,25

Para cada exemplo: 0,25

6. Alguns procedimentos podem ser utilizados com a finalidade de amaciar a carne. Cite-os e explique como ocorre o amaciamento.

Resposta: citar e explicar no mínimo os seguintes processos: ação mecânica, ação enzimática e ação química.

Correção:

Para cada procedimento indicado: 0,1

Para cada procedimento explicado: 0,2334

7. Algumas modificações podem ocorrer com o leite sob a ação de calor, ácidos e taninos. Explique.

Resposta: destacar as modificações ocorridas pelo efeito do calor (formação da nata, precipitação da caseína), pelo efeito dos ácidos (formação da coalhada) e pelos taninos (coagulação das proteínas).

Correção:

Para cada modificação descrita: 0,3334

8. Os processos de conservação que utilizam calor têm por objetivo a inativação térmica dos microrganismos, sem alteração significativa na natureza físico-química e nas características sensoriais e nutricionais. Descreva os principais tratamentos térmicos e seus efeitos sobre os nutrientes no processamento de leites.

Resposta: descrever o processo de ultrapasteurização e pasteurização do leite e citar os efeitos sobre os nutrientes.

Correção:

Para cada processo citado: 0,05

Para cada processo descrito: 0,3

Para os efeitos sobre os nutrientes em cada processo: 0,15

9. Para evitar alterações nutricionais e aumentar o tempo de vida de prateleira de alimentos de origem vegetal, podem ser aplicadas algumas técnicas. Descreva-as.

Resposta: descrever as técnicas de branqueamento, congelamento, desidratação, enlatamento e conservas.

Correção:

Para cada técnica citada: 0,05

Para cada técnica descrita: 0,150

10. Quando o animal é abatido, se inicia um processo conhecido como “rigor mortis”. Explique as alterações químicas que acontecem nesse processo.

Resposta: Explicar o processo de rigor mortis (produção de glicose e ácido láctico e posterior ação reversível do ácido láctico resultando no amaciamento da carne).

Correção:

Explicação correta: 1,0