



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE E DESPORTO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Edital N.04/2012 (Processo Simplificado para Professor Temporário e Substituto)

Área: Nutrição/ Engenharia dos Alimentos e/ou áreas afins

INFORMAÇÕES AOS CANDIDATOS:

- O candidato deverá comparecer ao local destinado à realização das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o seu início, munido de canetas esferográficas (tinta azul ou preta) e cartão de confirmação de inscrição.
- Somente será admitido à sala de provas o candidato que estiver munido de documento oficial de identidade, com fotografia e assinatura.

DAS AVALIAÇÕES: As avaliações serão baseadas em:

1. Prova Didática (eliminatória e classificatória);
2. Entrevista (eliminatória e classificatória);
3. Prova de Títulos (classificatória).

1. PROVA DIDÁTICA

- **O sorteio** da Prova Didática será realizada no dia 29/10/2012, às 8 horas, no Centro de Ciências da Saúde, sala 111, Coordenação de Nutrição.
- A Prova Didática será realizada no dia 30/10/2012, às 8 horas, no Curso de Medicina em sala de aula previamente identificada pela Banca Examinadora.
- A prova didática, com duração de 40 (quarenta) a 60 (sessenta) minutos consiste em dissertação oral sobre o tema sorteado com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) temas organizada pela Banca Examinadora com base no programa do Concurso.

- Cada candidato deverá entregar à Banca Examinadora, antes do início de sua exposição, o seu plano de aula em 04 (quatro) vias, sob pena de eliminação do processo seletivo.

2. ENTREVISTA

- A entrevista será realizada 24 horas após a realização da Prova Didática, na presença dos professores da Banca Examinadora.

3. PROVA DE TÍTULOS

- A Banca Examinadora avaliará os títulos do *Curriculum Vitae* dos candidatos de acordo com a tabela de pontuação constante da Resolução do CONSU n.º 81/2009.

TEMAS (PROVA DIDÁTICA)

1. **Microbiologia Geral e dos Alimentos:** Principais grupos de microrganismos contaminantes em alimentos, detecção e controle;
2. **Bioquímica:** Conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e a função dos componentes moleculares das células, as especializações metabólicas e a importância destes componentes nos alimentos;
3. **Fundamentos de análise química de alimentos:** Introdução à análise de proteínas brutas, lipídios totais, ácidos graxos e carboidratos, utilizando métodos cromatográficos e espectroscópico de análise;
4. **Higiene e legislação de alimentos:** Introdução à higiene e sanitização na indústria de alimentos, ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar, legislação de alimentos e aditivos alimentares;
5. **A Engenharia de Alimentos:** Estudo de elementos da filosofia da ciência e da deontologia. O caráter interdisciplinar da Engenharia de Alimentos. O papel social do Engenheiro. O Engenheiro e os fundamentos básicos aplicados à Engenharia.;
6. **Tecnologia dos Alimentos:** Processos de conservação de alimentos. Principais processamentos industriais empregados na transformação dos alimentos. Tecnologias dos processamentos dos alimentos;
7. **Análise de Alimentos:** Controle de qualidade (fabricação e estocagem do alimento processado). Caracterização de alimentos *in natura*: alimentos novos e desconhecidos;
8. **Processo de Amostragem:** Coleta da amostra bruta; Preparação da amostra de laboratório; Preparação da amostra para análise;
9. **Preparo da Amostra para Análise:** Redução da amostra bruta; Contaminações; Mudanças na composição da amostra durante o preparo para a análise.
10. **Tipos de Preparo e Preservação da Amostra:** Desintegração mecânica; Desintegração enzimática; Desintegração Química. Inativação enzimática; Diminuição das mudanças lipídica, Controle do ataque oxidativo, Controle do Ataque Microbiológico.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

BAZZO, W.A.C, PEREIRA, L.T. **Introdução a Engenharia** - Ed. UFSC, 1988,1977 p.

SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. Livraria Varela Ltda. São Paulo, 250p., 2000.

Cechi, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos** . 2a. edição. rev, Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 2003.

Moretto, E.; Fett, R.; Gonzaga, L. V.; Kuskoski, E. M. **Introdução à Ciência dos Alimentos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2002;

Salinas, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia** . 3a. edição, Porto Alegre: Artmed, 2002.

Carvalho, H. H., Jong, E. V. (coords.), Belló, R. M.; Souza, R. B.; Terra, M. F. T. **Alimentos: Métodos Físicos e Químicos de Análise**. Porto Alegre: Ed. Universidade UFRGS, 2002. Guanabara Koogan, 2006. 351 p. il.