



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM

SELEÇÃO PÚBLICA DE PROFESSOR SUBSTITUTO

ÁREA: **Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Ciência de Alimentos**

PONTOS DA PROVA DIDÁTICA

Tecnologia de Bebidas;

1. Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas
2. Tecnologia de elaboração de bebidas alcoólicas fermentadas
3. Tecnologia de elaboração de bebidas alcoólicas destiladas

Tecnologia de Carnes;

4. Características e fundamentos da ciência da carne
5. Produtos cárneos
6. Processamento do pescado

Tecnologia de Leite;

7. Características e propriedades do leite
8. Leites de consumo
9. Produção de queijos
10. Produção de gorduras do leite e gelados
11. Produção de leites fermentados e bebidas lácteas

12. Tecnologia de Massas Alimentícias;

13. Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais;

14 Química de Alimentos;

15 Tecnologia de Frutas, Hortaliças; -

16. Controle de Qualidade;

Bioquímica de alimentos;

17. Bioquímica no processamento de produtos de origem vegetal

18. Bioquímica no processamento de produtos de origem animal

19. Tecnologia de Panificação.

Comissão Examinadora:

Diego Zeni – Presidente

Rodrigo Rozado Leal – Membro

Tassiane dos Santos Ferreira– Membro