



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI

E D I T A L - CONCURSO PÚBLICO, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2012

CPD 090/2012

Tecnologia de Moagem e Panificação, Matérias-Primas Agropecuárias e Microscopia

PROGRAMA

1. Matérias-primas alimentícias de origem vegetal – frutas, hortaliças, leguminosas e estimulantes (café, cacau e chá);
2. Matérias-primas alimentícias de origem animal: leite, carnes, pescado, ovo e mel;
3. Principais cereais utilizados na alimentação humana. Produção, composição e qualidade da matéria-prima.
4. Tubérculos e raízes tuberosas: Obtenção, composição, qualidade da matéria-prima e derivados.
5. Tecnologia do amido: obtenção, caracterização, propriedades e modificações (químicas, enzimáticas e físicas);
6. Farinha de trigo – composição, características físico-químicas, controle de qualidade e produtos derivados;
7. Formação da massa, fermentação, assamento e resfriamento de pães;
8. Extrusão – conceito, classificação, processamento e efeitos sobre os produtos;
9. Tecnologia de biscoitos: processamento, qualidade da farinha e função dos ingredientes;
10. Princípios e metodologias empregadas em análise microscópica de alimentos; Fraudes, sujidades e matérias estranhas presentes em alimentos.