



**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 091/2012**

**Processamento Industrial de Leguminosas, Tecnologia de óleos e gorduras, novos produtos**

**PROGRAMA**

- 1-Controle de qualidade de óleos, gorduras e derivados.
- 2-Extração e refino de óleos e gorduras.
- 3-Extração e aplicação de óleos essenciais de plantas aromáticas e medicinais.
- 4-Ácidos graxos: tecnologias de análise, identificação e quantificação.
- 5-Características físico-química, funcional e nutricional de óleos de algodão, amendoim, canola, dendê, girassol, linhaça e azeite de oliva.
- 6-Modificações em óleos e gorduras: hidrogenação, interesterificação, transesterificação, glicerólise e fracionamento.
- 7-Tecnologia de produtos derivados da soja: proteína, farelo de soja, proteína texturizada, isolado proteico, concentrado proteico, hidrolisados e fermentado.
- 8-Tecnologia de produtos à base do feijão, ervilha, amendoim e grão de bico.
- 9-Composição química e características nutricionais de feijão, ervilha, amendoim e grão de bico.
- 10- Subprodutos da indústria de óleos e gorduras. Controle de qualidade e legislação.