

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA CARREIRA
DE MAGISTÉRIO SUPERIOR – EDITAL Nº 45/2019 – PROGRAD

FOLHA DE QUESTÕES

Área:

Número de C.P.F. _____

QUESTÃO 01: Todos os alimentos, de origem animal ou vegetal, podem apresentar, desde a origem, contaminação pelos mais diversos tipos de microrganismos. A contaminação do alimento ocorre quando nele é encontrado qualquer material, objeto, substância ou organismo estranho. São os chamados perigos, que podem ser classificados de três maneiras. Explique estes perigos e exemplifique-os. (1,0 ponto)

QUESTÃO 02: Para que boa parte dos alimentos possa ser consumida, é necessário que sejam submetidos ao processo de cocção. Descreva como ocorrem os mecanismos de transmissão de calor na cocção de alimentos. E cite um exemplo de equipamento para cada mecanismo de transmissão de calor. (1,0 ponto)

QUESTÃO 03: A química dos alimentos está relacionada à identificação dos determinantes moleculares, das propriedades materiais e da reatividade química de matrizes alimentares, além da melhora de formulações, processos e estabilidade dos alimentos. Sendo assim, a segurança é o primeiro requisito de qualquer alimento, ou seja, um alimento deve estar livre de qualquer substância química ou contaminação microbiológica prejudicial no momento de seu consumo.

- a) Cite os atributos de qualidade de alimentos e exemplifique uma alteração que pode ocorrer para cada atributo durante o processamento e o armazenamento. (1,0 ponto)
- b) Cite e exemplifique cinco reações químicas/bioquímicas que podem alterar a qualidade ou segurança dos alimentos. (1,0 ponto)

QUESTÃO 04: Duas reações ocorrem em alimentos que contêm carboidratos em sua composição e merecem destaque pela sua frequência e pelos seus efeitos: a reação de Maillard e a caramelização. Diferencie estas reações e dê exemplos de suas ocorrências em alimentos. (1,0 ponto)

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O CARGO EFETIVO DE PROFESSOR DA CARREIRA
DE MAGISTÉRIO SUPERIOR – EDITAL Nº 45/2019 – PROGRAD

FOLHA DE QUESTÕES

Área:

Número de C.P.F. _____

QUESTÃO 05: Considerando os aspectos relacionados à conservação de alimentos cujos processos empregam o calor, descreva os principais tratamentos térmicos utilizados no processamento de leites e cite os objetivos destes processos. (1,0 ponto)

QUESTÃO 06: Os alimentos frescos, de origem animal ou vegetal, separados de suas fontes naturais, não perecem de imediato. Vão lentamente se modificando. Conservá-los é saber deter os processos de deterioração e de amadurecimento, alterando as condições dos meios que os favorecem.

- a) Quais seriam estas condições ambientais que os favorecem? (0,5 pontos)
- b) Os agentes de deterioração (bactérias, fungos e leveduras) apresentam comportamentos diferentes em relação à temperatura. Nesse sentido, como podem ser classificados os comportamentos das bactérias? (0,5 pontos)

QUESTÃO 07: 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 estes indicadores são obtidos? O que podem indicar como resultados para os serviços de alimentação? (1,0 ponto)

QUESTÃO 08: A Técnica Dietética estuda as operações a que são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção, além das modificações que eles sofrem durante os processos culinários. Neste contexto, responda a seguir:

- a) Alguns procedimentos podem ser utilizados com a finalidade de amaciar a carne. Cite-os e explique como ocorre o amaciamento. (1,0 ponto)
- b) Descreva duas técnicas aplicadas para evitar alterações nutricionais e aumentar o tempo de vida de prateleira de alimentos de origem vegetal. (1,0 ponto)