



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
COORDENADORIA DE ADMISSÃO E DIMENSIONAMENTO

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

EDITAL 57/2016

UNIDADE ACADÊMICA: Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade

SETOR DE ESTUDO: **Ciência e Tecnologia de Alimentos**

CAMPUS (atuação principal): Crato / CE

1. Princípios e métodos de conservação dos alimentos.
2. Aplicação da tecnologia de alimentos no aproveitamento dos subprodutos.
3. Contaminação e alterações microbiológicas em alimentos.
4. Tecnologia de produtos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais).
5. Tecnologia de produtos de origem animal (leite, carne, pescado).
6. Componentes alimentares com ação biológica (alimentos funcionais/nutracêuticos).
7. Mecanismos químicos e bioquímicos de deterioração.
8. Fisiologia e bioquímica pós-colheita de vegetais.
9. Fisiologia e bioquímica após abate de animais.
10. Controle de qualidade na indústria de alimentos.

Barbalha, 13 de Setembro de 2016.

**Coordenadoria de Admissão e Dimensionamento.**