



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**PROGRAMA DO PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO DO  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

1. PREPARO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS;
2. METODOLOGIAS ANALÍTICAS APLICADAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;
3. MACRONUTRIENTES: QUÍMICA, BIOQUÍMICA E ANÁLISES;
4. COMPOSTOS ANTIOXIDANTES E BIOATIVOS: QUÍMICA, BIOQUÍMICA E ANÁLISES;
5. ENZIMAS E SUA APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;
6. MECANISMOS DE CONTROLE DE REAÇÕES ENZIMÁTICAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;
7. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE CARNE;
8. PROCESSAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS E CO-PRODUTOS;
9. RELAÇÃO DAS TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS DO MÚSCULO COM A QUALIDADE DA CARNE;
10. TECNOLOGIAS DE INOVAÇÃO NA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS.