



**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. Transformações químicas e bioquímicas que ocorrem na matéria-prima vegetal pós-colheita;
2. Alterações microbiológicas em produtos de origem vegetal;
3. Produção de produtos fermentados de origem vegetal;
4. Padrões de identidade e qualidade de bebidas vegetais fermentadas;
5. Processos de conservação de frutas, hortaliças e leguminosas;
6. Processamento e produção de frutas, polpas, sucos e refrescos;
7. Processamento mínimo de frutas, hortaliças e leguminosas;
8. Pré-processamento e etapas básicas do processamento de matéria-prima vegetal;
9. Tecnologias emergentes no processamento de produtos vegetais;
10. Valorização de resíduos agroindustriais vegetais.