



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DE PROFESSOR DO
ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

RESPOSTAS ESPERADAS – PROVA DISCURSIVA

| |
|---|
| ÁREA/ÁREA DE ATUAÇÃO: Engenharia de Alimentos /Tecnologia de Bebidas, Microbiologia, Bioengenharia |
| TEMA 01: BEBIDAS DESTILADAS |
| <p>1 – MATÉRIAS-PRIMAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipos;- Principais características;- Alterações desejáveis e indesejáveis. <p>2 – PRÉ-PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Principais características;- Operações unitárias envolvidas;- Adequação/correção de matéria-prima. <p>3 – PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Operações unitárias envolvidas;- Equipamentos e suas características;- Culturas utilizadas nos processamentos;- Obtenção/preparação do pé-de-cuba;- Faixas de temperaturas;- Contaminantes microbiológicos e químicos do mosto;- Cálculo de volume de álcool obtido (cabeça/coração/cauda);- Efeitos sobre propriedades sensoriais, físico-químicas e nutricionais;- Fermentação alcoólica;- Métodos de destilação. <p>4 – PÓS-PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Envelhecimento: principais características, vasilhames, legislação e efeitos sobre propriedades sensoriais, físico-químicas e nutricionais;- Sistemas de embalagem;- Fraudes e adulterações. |



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DE PROFESSOR DO
ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

RESPOSTAS ESPERADAS – PROVA DISCURSIVA

| |
|---|
| ÁREA/ÁREA DE ATUAÇÃO: Engenharia de Alimentos /Tecnologia de Bebidas, Microbiologia, Bioengenharia |
| TEMA 02: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS |
| <p>1 – MATÉRIAS-PRIMAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipos;- Principais características;- Alterações desejáveis e indesejáveis. <p>2 – PRÉ-PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Principais características;- Operações unitárias envolvidas;- Adequação/correção de matéria-prima. <p>3 – PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Formulação;- Operações unitárias envolvidas;- Equipamentos e suas características;- Faixas de temperaturas para processamento térmico;- Contaminantes microbiológicos e químicos;- Efeitos sobre propriedades sensoriais, físico-químicas e nutricionais;- Princípios de conservação de bebidas não alcoólicas pelo uso do calor e do frio;- Sistemas assépticos;- Tecnologias emergentes ou não convencionais;- Métodos de carbonatação;- Aditivação. <p>4 – PÓS-PROCESSAMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Legislação;- Efeitos sobre propriedades sensoriais, físico-químicas e nutricionais;- Sistemas de embalagem;- Estimativa de vida útil;- Fraudes e adulterações. |