

RESPOSTAS ESPERADAS – PROVA DISCURSIVA

ÁREA/ÁREA DE ATUAÇÃO: Engenharia de Alimentos/engenharia de alimentos, tecnologia de alimentos, ciência dos alimentos

TEMA 01: Tecnologia de óleos e gorduras

O candidato deve abordar sobre os seguintes tópicos:

- ✓ Definição de óleos e gorduras;
- ✓ Composição e estrutura dos óleos e gorduras;
- ✓ Glicerídeos e não glicerídeos;
- ✓ Fontes de óleos e gorduras;
- ✓ Importância, funções e aplicação dos óleos e gorduras;
- ✓ Propriedades físicas, químicas e alterações dos lipídeos;
- ✓ Beneficiamento de óleos e gorduras (extração e refino);
- ✓ Métodos analíticos de óleos e gorduras.

RESPOSTAS ESPERADAS – PROVA DISCURSIVA

ÁREA/ÁREA DE ATUAÇÃO: Engenharia de Alimentos/engenharia de alimentos, tecnologia de alimentos, ciência dos alimentos
TEMA 02: Projetos e instalações agroindustriais
Como forma de procedimentos gerais para elaboração de um projeto agroindustrial o candidato deve abordar os seguintes tópicos: ✓ Considerações sobre o mercado do produto elaborado; ✓ Consideração sobre as legislações pertinentes e órgãos regulamentadores do produto escolhido; ✓ Especificação das matérias-primas necessárias; ✓ Descrição dos processos de produção; ✓ Especificação de equipamentos; ✓ Aproveitamento e tratamento de resíduos; ✓ Controle de qualidade e segurança do trabalho; ✓ Dimensionamento e localização em obras ✓ Análise financeira.