

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
EDITAL
CARGO DE PROFESSOR DOUTOR I – MS-3.1

A Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 (um) cargo de Professor Doutor I, nível MS-3.1, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, na área de Compostos Tóxicos em Alimentos, nas disciplinas TA-611 Toxicologia de Alimentos, TA-411 Química de Alimentos I e TA-516 Química de Alimentos II, do Departamento de Ciência de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.

1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:

1.2.1. Nas Áreas de Engenharia de Alimentos, Química, Farmácia e Bioquímica, Engenharia Agrônoma e Pós-graduação em Ciência de Alimentos com ênfase na Área de Toxicologia de Alimentos.

1.2.2. A inscrição de candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de ideias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – CPDI – para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP.

2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/01, cujo texto integral está disponível no sítio http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S&id_norma=2684.

2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor I da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

- a) RTP – R\$ 1.510,70
- b) RTC – R\$ 3.834,78
- c) RDIDP – R\$ 8.715,28

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições serão recebidas todos os dias úteis compreendidos dentro do prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado – DOE –, no horário das 09 às 12 e das 14 às 17 horas, na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, situada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Barão Geraldo. Endereço: Rua Monteiro Lobato, 80.

3.2. A inscrição será efetuada mediante requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

- a)** prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a ata da defesa de sua Tese de Doutorado, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. Os candidatos que tenham obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovados, deverão obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;
- b)** documento de identificação pessoal, em cópia;

- c) sete exemplares de memorial, com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:
- c.1. títulos universitários;
 - c.2. curriculum vitae et studiorum;
 - c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;
 - c.4. títulos honoríficos;
 - c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;
 - c.6. cursos frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.
- d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial;

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.2.3. No ato da inscrição o candidato poderá manifestar por escrito a intenção de realizar as provas na língua inglesa. Os conteúdos das provas realizadas nas línguas inglesa e portuguesa serão os mesmos.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento de Ciência de Alimentos, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à Congregação da Unidade, que encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação à deliberação da Câmara de Ensino Pesquisa e Extensão – CEPE.

3.3.2. O requerimento de inscrição no concurso será deferido se o candidato obtiver o voto favorável da maioria absoluta dos membros presentes na Sessão da CEPE.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do início das provas.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão indicados pela Congregação da Unidade e aprovados pela CEPE.

4.1.2. Pelo menos dois membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Poderão integrar a Comissão Julgadora profissionais de reconhecida competência na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, pertencentes a instituições técnicas, científicas ou culturais do país ou do exterior.

4.3. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas:

- a) prova específica (peso 1);
- b) prova de títulos (peso 2);
- c) prova de arguição (peso 1);
- d) prova didática (peso 1).

5.2. A prova específica consistirá de:

- a) uma prova escrita dissertativa, que versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso.

5.2.1. No início da prova específica, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões) da prova escrita dissertativa, concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos.

5.2.2. Findo o prazo estabelecido no item 5.2.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material, e a prova específica escrita terá início, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s) resposta(s).

5.2.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.2.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova específica, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta. Durante a realização da prova escrita não será permitido ao candidato se ausentar da sala para realizar consulta a material bibliográfico, limitando-se a consulta ao material que o candidato tiver a mão. Os candidatos ficam também proibidos de fazer uso de qualquer recurso eletrônico durante a prova escrita com a finalidade de realizar consulta bibliográfica.

5.2.4. A prova específica, que será lida pelo candidato, deverá ser reproduzida em cópias que serão entregues aos membros da comissão julgadora, ao se abrir à sessão. Cada prova será avaliada pelos membros da comissão julgadora, individualmente.

5.3. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato.

5.3.1. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir o julgamento da prova de títulos.

5.4. Na prova de arguição o candidato será interpelado pela Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso e/ou sobre o memorial apresentado na inscrição.

5.4.1. Na prova de arguição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.4.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob a forma de diálogo, respeitado, porém, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada arguição.

5.5. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

5.5.1. A matéria para a prova didática será sorteada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) pontos, organizada pela Comissão Julgadora.

5.5.2. A prova didática terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, diapositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

5.6. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos.

5.7. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de arguição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

6.1. As provas de títulos, arguição, didática e específica terão caráter classificatório.

6.1.1. A prova específica também terá caráter eliminatório, caso compareçam mais de 08 (oito) candidatos.

6.1.1.1. Na hipótese da prova específica ter caráter eliminatório, deverá ser observado o seguinte procedimento:

a) ao final da prova específica cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.2 deste edital;

b) após a atribuição das notas, o resultado da prova específica será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública;

c) serão considerados aprovados na prova específica com caráter eliminatório os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco) examinadores;

d) somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova específica;

e) as notas atribuídas na prova específica por cada um dos examinadores aos candidatos aprovados serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital.

6.2. Ao final de cada uma das provas previstas no subitem 5.1 deste edital, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

6.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individualmente pelos integrantes da Comissão Julgadora e colocadas em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova. Ao final de todas as provas do concurso, em sessão pública, os envelopes serão abertos pela Comissão Julgadora.

6.2.2. Caso a prova específica não tenha caráter eliminatório, a nota atribuída nesta prova deverá ser divulgada no final do concurso, nos termos do subitem 6.2.1.

6.3. Ao término das provas, cada candidato terá de cada examinador uma nota final, que será a média ponderada das notas atribuídas pelo examinador ao candidato.

6.3.1. As notas finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a cinco e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.

6.3.2. Cada examinador fará a classificação dos candidatos pela sequência decrescente das notas finais por ele apuradas e indicará o(s) candidato(s) para preenchimento da(s) vaga(s) existente(s), de acordo com as notas finais obtidas nos termos do item anterior. O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.

6.4. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, da qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos. Também deverão constar do relatório os critérios de julgamento adotados para avaliação de cada uma das provas. Todos os documentos e anotações feitas pela Comissão Julgadora para atribuição das notas deverão ser anexados ao processo do presente concurso público.

6.4.1. Ao relatório da Comissão Julgadora poderão ser acrescentados relatórios individuais de seus membros.

6.5. O resultado do concurso será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.5.1. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima sete.

6.5.2. Será indicado para nomeação o candidato que obtiver o primeiro lugar, isto é, maior número de indicações da Comissão Julgadora.

6.5.3. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a média geral obtida e o maior título universitário. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá voto de desempate, se couber.

6.5.4. Excluído o candidato em primeiro lugar, procedimento idêntico será efetivado para determinação do candidato aprovado em segundo lugar, e assim subsequentemente até a classificação do último candidato aprovado.

6.5.4.1. Para as classificações seguintes deverão ser desconsideradas as indicações do candidato já classificado e considerada a ordem de classificação feita por cada um dos examinadores para os candidatos remanescentes.

6.6. As sessões de que tratam os itens 6.2.1 e 6.5 serão realizadas no mesmo dia em horários previamente divulgados.

6.7. O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que só poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, por 2/3 (dois terços) de seus membros presentes, quando unânime, ou por maioria absoluta, também de seus membros presentes, quando o parecer apresentar apenas três assinaturas concordantes dos membros da Comissão Julgadora.

6.8. O resultado final do concurso será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE.

6.9. A relação dos candidatos aprovados será publicada no Diário Oficial do Estado, com as respectivas classificações.

7. DA ELIMINAÇÃO

7.1. Será eliminado do concurso público o candidato que:

- a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;
- b) Não comparecer ao sorteio do ponto da prova didática;
- c) Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a prova de títulos.

8. DO RECURSO

8.1. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da publicação prevista no item 6.9 deste edital.

8.1.1. O recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral da UNICAMP.

8.1.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do recurso será divulgado no site da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br)

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no site www.sg.unicamp.br, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.

9.3. Se os prazos de inscrição e/ou recurso terminarem em dia em que não há expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

9.4. O prazo de validade do concurso será de 02 (dois) anos, a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

9.4.1. Durante o prazo de validade do concurso poderão ser providos os cargos que vierem a vagar, para aproveitamento de candidatos aprovados na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso.

9.5. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, ao candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas outras disciplinas além das referidas na área do concurso, desde que referentes à área do concurso ou de sua área de atuação.

9.6. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercício, durante o qual será submetido à avaliação especial de desempenho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

9.7. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais (item 3.2.c) entregues no ato da inscrição e que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante requerimento protocolado na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os memoriais poderão ser descartados.

9.8. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-03/03.

9.8.1. Cópia(s) da(s) Deliberação(ões) mencionada(s) poderá(ão) ser obtida(s) no site www.sg.unicamp.br ou junto à Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público.

9.9. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

Anexo I – Programas das Disciplinas

TA 611 - TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa:

Fundamentos de toxicologia. Delineamento de estudos de toxicidade. Carcinogênese química. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Aditivos alimentares, pesticidas, metais tóxicos e micotoxinas em alimentos. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento.

Programa:

1 Toxicologia: retrospecto histórico, definição. Importância da toxicologia de alimentos. Características da exposição. Relação dos efeitos.

2 Fundamentos de toxicologia: Toxicocinética (absorção, distribuição, biotransformação, eliminação). Toxicodinâmica.

3 Carcinogênese química. Definição e modo de ação dos carcinógenos químicos. Relação mutagênese-carcinogênese. Relação dieta-câncer.

4 Avaliação da segurança de substâncias químicas. Estudos de toxicidade aguda, subcrônica e crônica. Cálculo do Nível sem Efeito Observado (NOAEL). Estabelecimento da Ingestão Diária Aceitável (IDA). Classes de IDA. Estabelecimento da tolerância em alimentos.

5 Codex Alimentarius, JECFA, ANVISA

6 Tóxicos naturais de origem vegetal: classificação e ocorrência em alimentos. Mecanismos de ação. Efeito do processamento.

7 Tóxicos naturais de origem animal: classificação e ocorrência em alimentos. Mecanismos de ação. Efeito do processamento.

8 Aditivos alimentares: definição, classificação, utilização, aspectos toxicológicos e de regulamentação de uso.

9 Nitratos, nitritos e nitrosaminas. Mecanismos de ação tóxica. Efeitos tóxicos. Reações de formação de nitrosaminas e sua ocorrência em alimentos.

10 Agrotóxicos em alimentos: definição, classificação e emprego.

Agrotóxicos comumente encontrados em alimentos. Mecanismos de ação tóxica. Efeitos tóxicos.

11 Metais tóxicos em alimentos. Principais metais encontrados nos alimentos. Fontes de contaminação. Mecanismos de ação tóxica.

Fatores que influenciam a toxicidade.

12 Micotoxinas em alimentos: definição, classificação, ocorrência e estrutura das principais micotoxinas. Fatores que influenciam a contaminação de alimentos por micotoxinas. Efeitos tóxicos das micotoxinas. Efeito do processamento e métodos de descontaminação.

13 Compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos (hidrocarbonetos aromáticos policíclicos). Contaminantes ambientais (PCB's, PBB's). Ocorrência, estrutura química e efeitos tóxicos.

TA-411 QUÍMICA DE ALIMENTOS I

Ementa:

Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Estruturas e propriedades de aminoácidos e proteínas. Desnaturação e propriedades funcionais de proteínas. Estruturas, propriedades e funções de carboidratos em alimentos. Reações e modificações químicas de carboidratos. Transformações e interações de proteínas e carboidratos durante processamento e estocagem de alimentos.

Teórico

Introdução: papel da química de alimentos na formação do engenheiro de alimentos e sua importância na indústria e pesquisa de alimentos. Estrutura, propriedades e estados físicos da água. Tipos de água, atividade de água e isoterma. Relação entre atividade de água e estabilidade dos alimentos.

Definição e estruturas de aminoácidos, carga líquida, pK, cálculo de pI de diferentes aminoácidos.

Estruturas de proteínas. Densaturação proteica e suas consequências. Propriedades funcionais.

Monossacarídeos: classificação, carbono quiral, estruturas e ciclização. Reações de monossacarídeos.

Estruturas e reações de dissacarídeos. Higroscopicidade, solubilidade e cristalização de açúcares.

Reação de Maillard, Degradação de Strecker, caramelização e corante caramelo.

Estruturas, propriedades e aplicações de oligossacarídeos.

Estrutura e propriedades do amido e mecanismo de gelificação.

Propriedades e aplicações de amidos modificados.
Estruturas, propriedades e aplicações de celulose.
Estruturas, mecanismos de gelificação e aplicações de pectinas.
Estruturas, propriedades e aplicações de gomas.

Prático

Determinação da atividade de água Reações de identificação de açúcares
Preparação de fondant
Reação de Maillard e Degradação de Strecker: efeito de açúcar, aminoácido e inibidor.
Efeito da temperatura na formação de gel com diferentes amidos naturais.
Efeito do pH e açúcar na formação do gel de pectina ATM
Efeito de íons cálcio e açúcar na formação do gel de pectina BTM
Formação do coágulo de leite com ácido e renina. Efeito dos íons cálcio em sua formação.
Importância do glúten no crescimento das massas. Efeito dos lipídeos na textura da massa.

TA-516 QUÍMICA DE ALIMENTOS II

Ementa:

Estrutura, propriedades e funções de ácidos graxos e lipídeos. Reações e modificações de lipídeos durante processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e transformações químicas de vitaminas e suas consequências. Estrutura, propriedades e alterações de corantes naturais. Química do aroma e do sabor.

Teórico

Classificação de lipídeos. Estrutura, nomenclatura de ácidos graxos.
Propriedades físicas, químicas e reações de ácidos graxos.
Triacilgliceróis: nomenclatura, propriedades e reações químicas.
Estruturas de fosfolipídeos e esteróis.
Alterações de lipídeos: reversão, rancificação por hidrólise e oxidação.
Antioxidantes e mecanismos de ação.
Vitaminas hidrossolúveis: estruturas, propriedades e alterações durante processamento e estocagem de alimentos
Vitaminas lipossolúveis: estruturas, propriedades e alterações durante processamento e estocagem de alimentos
Estruturas, propriedades e transformações de carotenóides, antocianinas, clorofila, mioglobina, betalaínas, carmim de cochonilha Gosto, aroma e sensação. Relação entre estrutura química e percepção dos gostos doce, amargo, salgado, ácido e umami.
Características dos compostos voláteis. Exemplos de formação de aroma em frutas e em vegetais.
Aromas provenientes do processamento.
Causas de off-flavor em alimentos.

Prático

Saponificação de óleo vegetal. Separação da fração saponificável da insaponificável. Separação de ácidos graxos saturados dos insaturados.
Efeito da adição de pró- e anti-oxidantes na oxidação de lipídeos.
Efeito da alta temperatura na estabilidade de vitamina C em sucos.
Triagem de carotenóides e clorofila por cromatografia em camada delgada
Efeito do pH sobre a cor e textura de vegetais verdes, beterraba, batata e repolho roxo.
Efeito do comportamento de carotenóides e antocianinas frente a agentes oxidantes, solventes, ácidos e sais.
Efeito do cozimento em diferentes valores de pH na textura e cor de clorofilas.
Gosto de diferentes açúcares, edulcorantes e ácidos.
Solubilidade de óleo essencial de laranja em meio hidro-alcoólico.