



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CEP: 88034-001 - FLORIANÓPOLIS - SC
TELEFONE: (48) 3721-5390 - 3721-2698
E-MAIL: cal@contato.ufsc.br - <http://www.cal.cca.ufsc.br>

EDITAL 279/DDP/2014
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Data	Horário	Atividade	Local¹
09/06/2014 (segunda-feira)	09h	Abertura do Processo Seletivo Reunião com todos os candidatos homologados Entrega dos Curriculum Vitae documentado Reformulação eventual do Cronograma	Sala de Aula CAL06
09/06/2014 (segunda-feira)	09h30min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Dirce Maciel de Freitas - Inscrição 001	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	10h20min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidato Jefferson Rotta - Inscrição 002	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	11h10min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Daiane Lucia Boschetto - Inscrição 003	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	13h30min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Ellen Karine Diniz Viegas - Inscrição 004	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	14h20min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Marília Miotto - Inscrição 005	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	15h10min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Elisângela Wolski Piva - Inscrição 006	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	16h00min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Simone Moraes Raszl - Inscrição 007	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	16h50min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidato Paulo Rogério Franchin - Inscrição 008	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	17h40min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Jaqueline Piccolo - Inscrição 009	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	18h30min	Sorteio do Ponto para a Prova Didática Candidata Bruna Mattioni - Inscrição 010	Secretaria do CAL
09/06/2014 (segunda-feira)	10h	Início da Prova de Títulos (Somente a Comissão Examinadora)	Sala de Reuniões do CAL

10/06/2014 (terça-feira)	09h30min	Prova Didática Candidata Dirce Maciel de Freitas - Inscrição001	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	10h20min	Prova Didática Candidato Jefferson Rotta - Inscrição 002	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	11h10min	Prova Didática Candidata Daiane Lucia Boschetto - Inscrição 003	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	13h30min	Prova Didática Candidata Ellen Karine Diniz Viegas –Inscrição004	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	14h20min	Prova Didática Candidata Marília Miotto - Inscrição 005	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	15h10min	Prova Didática Candidata Elisângela Wolski Piva- Inscrição 006	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	16h00min	Prova Didática Candidata Simone Moraes Raszl - Inscrição 007	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	16h50min	Prova Didática Candidato Paulo Rogério Franchin - Inscrição 008	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	17h40min	Prova Didática Candidata Jaqueline Piccolo - Inscrição 009	Sala de Aula CAL04
10/06/2014 (terça-feira)	18h30min	Prova Didática Candidata Bruna Mattioni - Inscrição 010	Sala de Aula CAL04
11/06/2014 (quarta-feira)	10h	Divulgação do resultado do Processo Seletivo	Mural do Depto CAL e no link: (cal.cca.ufsc.br)

† Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL), Rod. Admar Gonzaga, 1346 – Itacorubi – Florianópolis.

PONTOS PARA PROVA DIDÁTICA:

1. Fatores de alteração de alimentos.
2. Processos de conservação de alimentos.
3. Manejo, criação, colheita, seleção, transporte, pré-beneficiamento e armazenamento de alimentos.
4. Microbiologia de produtos de origem animal e vegetal.
5. Bioquímica de produtos de origem animal e vegetal.
6. Medidas físico-químicas: pH e acidez. Medidas de pH em alimentos. Acidez total e volátil. Índice de refração. Princípios de funcionamento do refratômetro, aplicações em alimentos.
7. Química bromatológica. Composição centesimal básica dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Valor nutritivo dos alimentos (carboidratos, fibras, lipídeos, minerais, proteínas, vitaminas).
8. Controle da contaminação dos alimentos e boas práticas de fabricação de alimentos.
9. Higiene e controle microbiológico de alimentos. Micro-organismos deteriorantes, patogênicos e indicadores.

OBSERVAÇÃO:

- Os recursos disponíveis para a apresentação da prova didática são: Data Show e Quadro de Giz.

COMISSÃO EXAMINADORA:

PRESIDENTE: Professora Ana Carolina Maisonnave Arisi

MEMBROS: Professora Ana Carolina de Oliveira Costa
Professora Carmen Maria Olivera Muller

SUPLENTE: Professora Deise Helena Baggio Ribeiro