

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DA PROVA DIDÁTICA:

1. Carboidratos: classificação e reações bioquímicas envolvendo carboidratos em alimentos.
2. Lipídeos: classificação; principais ácidos graxos e oxidação lipídica em alimentos.
3. Proteínas: classificação, propriedades tecnológicas e reações bioquímicas em alimentos.
4. Análise de alimentos: determinação da composição centesimal dos alimentos.
5. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)
6. Manipulação Higiênica dos Alimentos