

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Pontos para a prova didática**

- 1- Balanços de Massa e Energia;
- 2- Métodos instrumentais para análise de alimentos: espectrometria com foco em colorimetria e espectroscopia UV-VIS;
- 3- Métodos instrumentais para análise de textura em alimentos
- 4- Amostragem, preparo e preservação de amostras alimentícias para análises físico-químicas;
- 5- Métodos analíticos para determinação da composição centesimal de alimentos;
- 6- Operações unitárias aplicadas ao transporte de fluidos alimentícios;
- 7- Psicrometria e processamento de ar;
- 8- Diagrama de fases da água e aplicação em processamento de alimentos.