### PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

### ORIENTAÇÕES:

• Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

EXAMINADOR	INSTITUIÇÃO
Amanda Lys dos Santos Silva	UFAL
PONTO SORTEADO	
Pigmentos naturais de origem vegetal e animal: importância e estabilidade em alimentos	
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	
1. Apresentação (introdução, desenvolvimento, conclusão)	
O texto deve contextualizar a importância dos pigmentos naturais nos alimentos como atributo sensorial e tecnológico e papel do nutricionista na avaliação e controle desses aspectos; deve apresentar os conceitos básicos para a compreensão do conteúdo e citar exemplos das fontes (origem vegetal e animal). O texto deve abordar diferentes estratégias para estabilização de pigmentos naturais e o desafio da estabilidade desses pigmentos. A conclusão deve ser objetiva e coerente com o tópico sorteado.	2,0
2. Conteúdo (conhecimento da matéria e fundamentação teórica)  O texto deve abordar os seguintes conteúdos: Importância dos pigmentos naturais para a aceitação sensorial, padronização de cor, segurança alimentar e apelo natural; Funções fisiológicas dos pigmentos (antioxidante, anti-inflamatória, pró-vitamina A, imunomoduladora); Classes químicas dos pigmentos e suas fontes biológicas (clorofilas, carotenoides, antocianinas, betalaínas, hemoglobina, mioglobina e carmim de cochonilha); fatores que afetam a estabilidade dos pigmentos (pH, temperatura, luz, oxigênio, umidade, enzimas e presença de metais). Degradação e formação de compostos secundários. Estabilidade com matriz alimentar e tipo de processamento; Métodos de estabilização e conservação convencionais (controle de pH, atmosfera modificada, uso de antioxidantes naturais (ácido ascórbico, tocoferóis, polifenóis); Métodos de estabilização e conservação inovadores: microencapsulação (spray drying, goma arábica, maltodextrina, quitosana) e nanotecnologia (nanoemulsões, lipossomas, nanopartículas de lipídios). Sinergismo antioxidante e pigmentos com dupla função (corante + conservante). Aplicações tecnológicas e perspectivas: Uso na indústria de alimentos: bebidas, lácteos, panificação, carnes, confeitaria, produtos funcionais. Aproveitamento de resíduos agroindustriais e tendência <i>clean label</i> .	6,0
3. Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade)  O texto deve apresentar uso correto de termos técnicos e da norma culta, além de possuir clareza e objetividade. O texto deve apresentar encadeamento lógico das ideias e ser escrito em 3ª pessoa.	2,0

ASSINATURA:

MACEIÓ/AL – AL, 13 de outubro de 2025.



## PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

ORIENTAÇÕES:

• Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

	EXAMINADOR		INSTITUIÇÃO			
	Hayanna Adlley Santos de Arruda					
	PONTO SORTEADO					
Te	ema: Pigmentos naturais de origem vegetal e animal: imp alimentos	oortância e estabil	iidade em			
	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO					
1.	Apresentação (introdução, desenvolvimento, conclusão)	2,0 poi	ntos			
	<ul> <li>Relevância da cor como atributo sensorial e tecnológico Relevância da cor como atributo sensorial, tecnológico e papel do nutricionista na avaliação e controle desses aspectos.</li> <li>Conceitos: pigmentos vegetais e animais; classificação geral; classificação química: porfirinas (clorofilas e heminas), carotenoides, flavonoides (antocianinas, antoxantinas), betalaínas, taninos e quinonas; transição dos corantes sintéticos para os naturais;</li> <li>Desafio da estabilidade desses pigmentos.</li> </ul>					
2.	Conteúdo (conhecimento da matéria e fundamentação	6,0 poi	ntos			
	<ul> <li>Importância dos pigmentos para a aceitação sensorial, padronização de cor, segurança alimentar e apelo natural;</li> <li>Funções fisiológicas (antioxidante, antiinflamatória, pró-vitamina A, imunomoduladora);</li> <li>Principais pigmentos vegetais e animais e suas características: clorofilas, carotenoides, antocianinas, betalaínas e pigmentos animais: hemoglobina, mioglobina e carmim de cochonilha;</li> <li>Fatores que afetam a estabilidade dos pigmentos: Influência do pH, temperatura, luz, oxigênio, umidade, enzimas e presença de metais. Degradação e formação de compostos secundários (feofitina, pirofeofitina). Estabilidade com matriz alimentar e tipo de processamento;</li> <li>Métodos de estabilização e conservação:         <ul> <li>Convencionais: controle de pH, atmosfera modificada, uso de antioxidantes naturais (ácido ascórbico, tocoferóis, polifenóis).</li> </ul> </li> </ul>					

MACEIÓ/AL – AL, 13 de outubro de 2025. Examinador(a)

0	Inovadores: microencapsulação (spray drying,
	goma arábica, maltodextrina, quitosana) e
	nanotecnologia (nanoemulsões, lipossomas,
	nanopartículas de lipídios)
nerg	ismo antioxidante e pigmentos com dupla funçã

- Sinergismo antioxidante e pigmentos com dupla função (corante + conservante).
- Aplicações e perspectivas: Uso na indústria de alimentos: bebidas, lácteos, panificação, carnes, confeitaria, produtos funcionais. Aproveitamento de resíduos agroindustriais e tendência *clean label*.

# 3. Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade)

### 2,0 pontos

- Uso correto de termos específicos;
- Redação precisa, sem repetições ou ambiguidades; conexão lógica entre ideias, sem contradições conceituais;
- Emprego adequado da norma culta, concordância e pontuação; linguagem acadêmica e coesa.



### PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

### ORIENTAÇÕES:

• Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

	EXAMINADOR		INSTITUIÇÃO				
Erilane de Castro Lima Machado							
	PONTO SORTEADO						
Pigmentos r	naturais de origem vegetal e animal: Importância e estabilidade em al	imentos					
	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO						
1. Apresenta	ação (introdução, desenvolvimento, conclusão)	Pontos: 2,0					
suas tr qualida atuaçã ✓ Tipos limitaç ✓ Classifi Tanino	ção de pigmentos de origem vegetal e animal, importância da cor e ransformações para aceitação de alimentos e como indicadores de ade do alimento, relevância de pigmentos para a saúde humana e o do profissional nutricionista; de corantes: naturais e sintéticos (vantagens, desvantagens e cões de uso); nutrientes e não nutrientes; icação geral: Porfirinas, Betalaínas, Flavonóides, Carotenóides, os, outros Pigmentos; s que influenciam a estabilidade da cor do pigmento no						
proces	samento de alimentos e necessidade de controle e preservação. Isões com contextualização, coerência, clareza e objetividade.						
2. Conteúdo  ✓ Relevâ consur  ✓ Tipo di ocorrê  ✓ Fatore: corant: ✓ Descre as con pigmer (oxidaç modifie ✓ Métod proces ✓ Métod alimen nanote ✓ Tendêr antioxi	o (conhecimento da matéria e fundamentação teórica) ncia de corantes naturais para a indústria de alimentos e midores; e funções fisiológicas de corantes naturais; e pigmentos por classificação, caracterização de estrutura química e ncia nos alimentos; s de estabilidade do pigmento natural na fonte e aplicações como es e outras funcionalidades em alimentos; ever sobre as alterações da cor e denominação do pigmento conforme radições ambientais (matriz alimentar e fatores externos) e tipo de nto: meio alcalino e meio ácido, metais, calor, enzimas, luz e oxigênio ção), umidade, armazenamento, atmosfera com etileno ou cada, uso de nitrito e nitrato e presença de peróxido de hidrogênio; lo tradicionais de estabilização de pigmentos: controle de pH, samento e armazenamento dos alimentos; los inovadores para proteção diante das condições adversas no loto e estabilização de pigmentos naturais: Microencapsulação e econologia; ncias para uso em alimentos de copigmentos com capacidade idante e controle por métodos antioxidantes.	Pontos: 6,0					
✓ Termin ✓ Consist conect ✓ Norma	m (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade) nologia técnica: Uso adequado de escrita científica; tência e clareza na exposição e discussão: Conexão entre ideias, ideias radas e sequenciais e contextualizadas, sem contradições; n culta e estrutura formal: gramática e coerência textual, linguagem ica e articulação coesiva.	Pontos: 2,0					

Documento assinado digitalmente

ERILANE DE CASTRO LIMA MACHADO
Data: 13/10/2025 15:43:46-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ASSINATURAS:

MACEIÓ/AL – AL, 13 de Outubro de 2025.



Edital nº 06 de 19 de fevereiro de 2025 Campus A.C. Simões (Sede) 46 - BASES DA NUTRIÇÃO (A)

#### QUADRO DE NOTAS - PROVA ESCRITA

	NOME DO CANDIDATO	ENTREGOU PAA	EXAM.1	EXAN. 2	EXAM. 3	MÉDIA FINAL	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
01	ADOLFO PINHEIRO DE OLIVEIRA	NÃO	- 62	5	] 48	194	120	Eliminaco comorme item 9.39.1 do edital
02	ALANA NATALICIA VASCONCELOS DE ARAUJO	SIM	4,00	4,40	4,50	4,300	-	Reprovado
03	ANA JÚLIA FELIPE CAMELO AGUIAR	NÃO	- 2	-	1 2		-	edital
04	ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA	SIM	7,60	7,90	8,20	7,900	2	Classificado
05	CINTIA REIS BALLARD	NÃO	- 3		. 2	147	- SS	Eliminato conforme item 9.39.1 do
06	CLAUDENISE CALDAS DA SILVA DANTAS VIEGAS	NÃO	. 3	2	27	- 1		Eliminaco combrine item 9.39.1 do
07	DANIEL ALVES DE SOUZA	NÃO	. 2	2	_ 20	(20)		edital
08	DANIELY DA ROCHA CORDEIRO DIAS	SIM	8,30	8,00	7,80	8,033	1	Classificado
09	ELAINE LUIZA SANTOS SOARES DE MENDONÇA	SIM	5,00	5,40	5,30	5,233	0.25	Reprovado
10	FABRICIA FRANÇA BEZERRIL	NÃO	. = .	2	- 8	(E)	100	edital
11	JALUZA LUANA CARVALHO DE QUEIROZ	SIM	5,00	5,00	4,80	4,933		Reprovado
12	JESSICA MARIA DANTAS ARAUJO ARAGAO	NÃO	-					ciiminaco coniorme icem 9.39.1 do ciiminaco coniôrme icem 9.39.1 do
13	JUCIANNE MARTINS LOBATO	NÃO		8.1	1 2	828		edital
14	JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO	NÃO	15	- 5	50	070	1.5	Eliminato combinie item 9.39.1 do
15	JULIANA MIKAELLY DIAS SOARES	NÃO	100	- 5	53	828	1,000	ciiminaco combinie item 9.39.1 00
16	KARINA TEIXEIRA MAGALHÃES GUEDES	NÃO	15		j - 8	(±2)	(35)	Eliminaco comorme item 9.39.1 do
17	LARISSA MARIA GOMES DUTRA	NÃO	-		*:	253		Eliminato combrine item 9.39.1 00
18	MARIA CLARA SANTANA MAROJA	NÃO	- 5		1 50			edital
19	MATEUS DE LIMA MACENA	SIM	7,70	7,80	7,50	7,666	3	Classificado
20	NAÍS LIRA SOARES	SIM	4,50	4,50	4,50	4,500		Reprovado
21	NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA	NÃO		18		100		ciminato conforme item 9.39.1 do
22	NAYARA GOMES GRACILIANO	NÃO	8		*	538	7.50	Eliminaco conforme item 9.39.1 do
23	PERLA PIZZI ARGENTATO	NÃO		*				Eliminaco conforme item 9.39.1 do
24	RAMARA KADIJA FONSECA SANTOS	NÃO	15	3.	8	(3)	(8)	ciminato conforme item 9.39.1 do
25	RAQUEL OLIVEIRA PEREIRA	NÃO			83	200		cuminato combine item 9.39.1 do
26	ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE	NÃO			87			edital
27	SUENY ANDRADE BATISTA	SIM	2,60	2,80	2,90	2,766	1.0	Reprovado
28	TATIANA MARIA PALMEIRA DOS SANTOS	NÃO	12	-			100	edital
29			12	-		(4°)	9.5	1.00
30				9		180		9
31				- 2	1 20		-	
32			. 12	2	20	120		<b>2</b>
33					. 20	190		
34			- 1	2	. 2			Si Si
35			, 12	9	20	2.50	-	2
36					- 2			2
37			_ 0	- 9	2	123	(12)	23
38			. 12		20	323		8
39				-			•	*
40			-					
41			17		7 s	858	3.50	2
42					- 50	1.70		₹
43			- 6	- 8	53	328	lites 1	
44			10		1 20	3.5	(8)	9
45			- 2		- 2		876	2
46			100	8	- 55	180	3.50	e e
47			15		50	100		8.
48			15	25	- 55	275		
49			- 5	8	1 80	2:52	3.5	8
50			15		1.55	1953	0.59	8
51			1.5	(*)	*	10.00	(*)	8
52			- 6		88	1990	(68)	87
53			15.		88	3.00	(%)	8
54			1.0		- 87	(*E)	œ	*
55			- 12	-	. 8		(iei	90
56				-	1 8	(4)		ž.
57			14		. *		1000	2
58			8		1 8	160	220	9
59			. 4	2	. 20	, F	ne j	=
			- 12	- 2	¥		140	2
60		0 0						

OBS.: Caso não haja sorteio do ponto do Grupo 2, preencher campo com "NÃO SE APLICA".

LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 1 DA PROVA DIDÁTICA: SALA DE REUNIÕES (1º Ancar), Bloco C - FANUT/UFAL DATA E HORA: 14/10/25 às 13:00 Horas Documento assinado digitalmente LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 2 DA PROVA DIDÁTICA: "Não se Aplica" AMANDA LYS DOS SANTOS SILVA Data: 13/10/2025 21:44:46-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Supervisor:

Maceió, 13 de Outubro de 2025.

Documento assinado digitalmente HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA
Data: 13/10/2025 20:36:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br Documento assinado digitalmente



ERILANE DE CASTRO LIMA MACHADO
Data: 13/10/2025 20:38:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

	Profa. Dra. Amanda Lys dos Sastos Silva	
2º Examinador(a):		
	Profa. Dra. Hayanna Adlley Santos de Arruda	
3º Examinador(a):		
200	Profa. Dra. Erilane de Castro Lima Machado	





Edital nº 06 de 19 de fevereiro de 2025 Campus A.C. Simões (Sede) 46 - BASES DA NUTRIÇÃO (A)

#### QUADRO DE NOTAS - PROVA ESCRITA - RESERVA PARA PRETOS OU PARDOS

	NOME DO CANDIDATO	ENTREGOU PAA	EXAM.1	EXAM. 2	EXAM. 3	MÉDIA FINAL	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
01	ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA	SIM	7,60	7,90	8,20	7,900	1	Classificado Eliminado conforme item 9.39.1 do
02	RAMARA KADIJA FONSECA SANTOS	NÃO			#3			edital
03			-		- 2			
04			-	-	2	-		2
06		1		-	20 20		-	
07		1		-				
08				-	- 83	-	-	3
09		1	-1	-	91			
10		1		-	8	3-3	-	
11				15	**	100	-	*
12			53		*	1 8±0		
13			23	-	- 50		2 )	8
14		1						
15				-		-		
16 17		1		-	-	-		
18		1	3	-	- 3		1	2
19		1	25	1	- 20			~
20			-21	-		-		
21				-	83			
22			180		88	828		8
23			- 1			160		
24			- 55		*	30		*
25			13	-	- 2		- 1	
26			- 13	-	:			ž.
27 28		1	-	-		-	-	
29		1						
30		<u> </u>	- 27		-			
31			28	-	23		- 1	8
32			==	-			-	÷
33			27	- 2	2	142	- 8	2
34				9	- 8	-	9	
35			40	- 3	- 33	(40)	9.	
36			- 5	-	*	3.50	10	8
37				-	81			
39				-				
40			-	-	- 2	-	-	
41			-	-		-	-	2
42			20		0.	127		2
43			- 27	-	25			*
44					- 1		3-	- 2
45			- 22		- 3	5-01	. 8 ]	· ·
46			+5	-	**		- 14	*
47				- 3	33			9
48					88			× ×
50		+	- 8	-		*	- 17	
51		-		-			-	-
52			-	-	-	-	-	
53				-			-	
54			- 27	-	0.	127		2
55			22		\$			. 2
56				-	- ×	(50)		
57			- 20	- 2	- 4		. 19	Θ
58		1		-	*			*
59				-	93	-	- 4	
60		1			*			*
62		+		-		(#)		*
63					- 86 - 86		-	-
64		1		-	- 23 - 25		-	
65			-	-				*
66			-	-	-		-	-
67			- 1	-			-	

OBS.: Caso não haja sorteio do ponto do Grupo 2, preencher campo com "NÃO SE APLICA".

LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 1 DA PROVA DIDÁTICA: SALA DE REUNIÕES (1º Andar), Bleco C - FANUT/UFAL DATA E HORA: 14/10/25 às 13:00 Horas

LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 2 DA PROVA DIDÁTICA: "Não se Aplica"

Maceió, 13 de Outubro de 2025.

Documento assinado digitalmente



HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA
Data: 13/10/2025 20:25:16 2025 Data: 13/10/2025 20:35:16-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br Documento assinado digitalmente



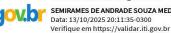
AMANDA LYS DOS SANTOS SILVA Data: 13/10/2025 21:44:47-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br Presidente:

100000000000000000000000000000000000000	Profa. Dra. Amanda Lys dos Santos Silva	
2º Examinador(a):		
en lander and the land	Profa. Dra. Hayanna Adlley Santos de Arruda	
3º Examinador(a):		
2-0(	Brofa Dra Frilana da Castro Lima Machado	

Documento assinado digitalmente

Supervisor:

Documento assinado digitalmente SEMIRAMES DE ANDRADE SOUZA MEDEIROS





Edital nº 06 de 19 de fevereiro de 2025 Campus A.C. Simões (Sede) 46 - BASES DA NUTRIÇÃO (A)

#### QUADRO DE NOTAS - PROVA ESCRITA - PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

	NOME DO CANDIDATO	ENTREGOU PAA	EXAM.1	EXAM. 2	EXAM. 3	MÉDIA FINAL	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
01	ALANA NATALICIA VASCONCELOS DE ARAUJO	SIM	4,00	4,40	4,50	4,300		Reprovado
02	MARIA CLARA SANTANA MAROJA	NÃO						edital
03	MATEUS DE LIMA MACENA	SIM	7,70	7,80	7,50	7,666	1	Classificado
04			-		-			<u> </u>
05								
06	i		-	2		-	-	-
08			135				1 8	
09			1-	-		-		
10	-		14	-		-	-	-
11			19	-	(+)	-		-
12			1.5	*	U#6	8.	8	*
13				8			5	2:
14								<u></u>
15			- 27		350		/ c	
16			- 1			-		•
17			. 12		120	-	-	
18			. 19	. 2	-	. 82 24		
19			-	-			-	-
21		-		-				
22			-	-			-	*
23			194				-	
24			18	- 8	100	- 10		8:
25			- 3	- s		37		<b>5</b>
26			=	- a	<u>(2)</u>	15	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	Si
27			-		5075		-	8
28			-	-		-		<u> </u>
29 30					120	-	-	-
31			- 2	2	-	2	-	2
32			-					
33			94	- 2			9	\$
34			194	-	(#).	- 9	1 8	į.
35			124		393	- 34	) e	
36			18	8		188	0	₹:
37			187	8	8,50	- 15		2
38			15		323	- 52	1 2	
39			15		5070	- 2		
40				- 5	- 10	- :		
42		h'	-			-	-	
43			- 12	2	-	- 2	2	<u> </u>
44			-			-		2
45			192	- 2	355	1 2	1 9	<u> </u>
46			19		(46)	- 1	1 +	
47			14	1 4	(3)	98	[ 8 ]	G-1
48			. 33	. *		88	8	81
49			19	- 6	(6)			, a:
50			133	- 8	331			E:
51 52				-		-		
53				-	-	-		-
54					-	-		
55			-			- 1		<u> </u>
56			12	- 2	540	-		
57			19	- 4		- 12	9	£:
58			99	- 20	3.00	- 4		-
59			1 13	1 8	(F)	- 32	8	9
60			1.0	*:			*	*1
61				- 8	(38)			æ:
62			in the		(28)		- 5	8
63			15		100			*
64 65			18		523	- 55	i a	5
66			-		1.5			
67					- 1			
-	Caso não baja sortejo do ponto do Grupo 2 preencher		1					

OBS.: Caso não haja sorteio do ponto do Grupo 2, preencher campo com "NÃO SE APLICA".

LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 1 DA PROVA DIDÁTICA: SALA DE REUNIÕES (1º Andar), Bloco C - FANUT/UFAL DATA E HORA: 14/10/25 às 13:00 Horas

LOCAL DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 2 DA PROVA DIDÁTICA: "Não se Aplica"

Maceió, 13 de Outubro de 2025.

Documento assinado digitalmente



HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA Data: 13/10/2025 20:34:07-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br



COV. OF ERILANE DE CASTRO LIMA MACHADO
Data: 13/10/2025 20:44:55 Data: 13/10/2025 20:41:45-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Documento assinado digitalmente AMANDA LYS DOS SANTOS SILVA Data: 13/10/2025 21:44:47-0300

Verifique em https://validar.iti.gov.br

(2)	Profa, Dra. Amanda Lys dos Santos Silva	
Examinador(a):		
	Profa. Dra. Hayanna Adliey Santos de Arruda	
Examinador(a):		

Supervisor:

Documento assinado digitalmente

Profa, Dra. Erilane de Castro Lima Machado

