ANEXO II

TEMAS PARA A PROVA ESCRITA

TEMA 1: ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: O QUE SÃO, QUAIS OS RISCOS À SAÚDE E COMO IDENTIFICÁ-LOS.

Referências sugeridas:

- MONTEIRO, C.A.; et al. Ultraprocessed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, v. 22, p. 936–941, 2019. Doi: https://doi.org/10.1017/S1368980018003762
- PETRUS, R.R.; et al. The NOVA classification system: A critical perspective in food Science. *Trends in Food Science & Technology*, v. 116, p. 60603–608, 2021. DOI: https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.010

TEMA 2: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DIANTE DAS NOVAS TENDÊNCIAS ASSOCIADAS A TECNOLOGIAS INOVADORAS, INGREDIENTES, EMBALAGENS E *FOOD SERVICE.*

Referências sugeridas:

- Raul Amaral Rego **(Tópico 5.1)**; Airton Vialta **(Tópico 5.2)**; Claire I. G. L. Sarantópoulos, Jozeti Barbutti Gatti e Tiago B. Hellmeister Dantas **(Tópico 5.3)**; Eliana Paula Ribeiro **(Tópico 5.4)**; Enzo Donna **(Tópico 7.0)**. Brasil Food Trends 2020. Boletim Técnico do Instituto de Tecnologia de Alimentos – Ital e Federação das Indústrias do Estado de São Paulo – FIESP. Capítulos 05 e 07, p. 63–143 e 159-169. https://ital.agricultura.sp.gov.br/brasilfoodtrends
- HASSOUN, A.; et al. Food processing 4.0: Current and future developments spurred by the fourth industrial revolution. *Food Control,* v.145, 109507, 2023. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109507

TEMA 3: NOVOS ALIMENTOS FUNCIONAIS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS FUTURAS COM USO DE MATRIZES NÃO CONVENCIONAIS DE VALOR AGREGADO E SUSTENTÁVEIS.

Referências sugeridas:

- MONTEIRO, S.S.; et al. Paraprobiotics and Postbiotics—Current State of Scientific Research and Future Trends toward the Development of Functional Foods. *Foods* v.12, 2394, 2023. DOI: https://doi.org/10.3390/foods12122394
- GOMEZ-GARCÍA, R.; et al. Valorisation of food agro-industrial by-products: From the past to the present and perspectives. *Journal of Environmental Management*, v. 299, 113571, 2021. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2021.113571

TEMA 4: ESTRATÉGIAS DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PARA MODULAR A DIGESTÃO DE NUTRIENTES DE ALIMENTOS À BASE DE PLANTAS (*PLANT-BASED FOODS*).

Referências sugeridas:

- VERKEMPIN, Sarah H.E., et al. Engineering strategies to modulate nutrient digestion kinetics and bioaccessibility of plant-based foods. *Current Opinion in Food Science,* 52:101052, 2023. DOI: https://doi.org/10.1016/j.cofs.2023.101052
- GRAUWET, Tara, et al. Processing as a tool to manage digestive barriers in plant-based foods: recent advances. *Current Opinion in Food Science*, 35:1–9, 2020. DOI: https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.11.007

TEMA 5: AGRICULTURA 4.0 E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.

Referências sugeridas:

- LIU, Ye et al. From Industry 4.0 to Agriculture 4.0: Current status, enabling technologies, and research challenges. *IEEE Transactions on Industrial Informatics*, v. 17, n. 6, p. 4322-4334, 2020. DOI: https://doi.org/10.1109/TII.2020.3003910
- BAIERLE, Ismael Cristofer et al. Competitiveness of food industry in the era of digital transformation towards agriculture 4.0. *Sustainability*, v. 14, n. 18, p. 11779, 2022. DOI: https://doi.org/10.3390/su141811779