

E D I T A L - CONCURSO PÚBLICO, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2012 CPD 089/2012

Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia de Pescados e mel e ovos; Tratamento de resíduos

PROGRAMA

- 1. Conversão do músculo em carne.
- 2. Descrição do processo de abate de bovinos, suínos e aves. Importância das etapas na qualidade do produto final.
- 3. Subprodutos e resíduos na indústria de alimentos. Tratamento de resíduos gerados na indústria de alimentos.
- 4. Conservação de carne e pescado pelo emprego de frio e calor.
- 5. Composição química e valor nutricional de carnes e pescados.
- 6. Controle de qualidade físico-química e microbiológica de carnes, ovos, mel e pescado.
- 7. Composição, conservação e processamento de ovos.
- 8. Composição, conservação e processamento de mel e derivados.
- 9. Processamento de pescados.
- Processamento de produtos cárneos salgados, curados, fermentados e defumados.