



**EDITAL Nº 03 DE 20 DE JANEIRO DE 2021**

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO**

**Processo nº 23116.003523/2020-68**

**Matérias/Disciplina:** Tecnologia de carnes; Pescado: Preservação e controle; Tópicos especiais em Engenharia de Alimentos.

**Pontos para prova didática**

Nº	NOME DO PONTO
1	Características de qualidade da carne
2	Produtos cárneos salgados e curados
3	Produtos cárneos emulsionados
4	Produtos cárneos fermentados
5	Tratamento térmico de produtos cárneos
6	Congelamento e refrigeração de carnes e pescados
7	Características de qualidade do pescado
8	Processamento de pescados

**Bibliografia**

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- FERNANDES, M.S.; GARCIA, R.K.A. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Editora AMCGuedes, 2015.
- GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado**. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.
- KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: Composição e Controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- LIMA, U. A. **Matérias Primas dos Alimentos**, São Paulo: Editora Blucher, 2010.
- LOWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª Edição. Editora Artmed, 2005.
- OETTERER, M.; GALVÃO, J. A. **Qualidade e Processamento de Pescado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PICCHI, V. **História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina**. Paco Editorial. 2015.
- PINTO, P. S. A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Viçosa: Ed. UFV, 2008.



TERRA, N. N. **Defeitos em Produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

TERRA, N. N. **Particularidades da Fabricação de Salame**. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

**Rio Grande, 10 de fevereiro de 2021.**

**Profa. Márcia de Mello Luvielmo (Presidente)**

**Profa. Andréa Menezes Lopes (Membro)**

**Prof. Cristiano Gautério Schmidt (Membro)**

**(a via original encontra-se assinada)**