

EDITAL Nº 01/2024

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO

PROCESSO Nº: 23116.020914/2023-90

Matérias/Disciplinas: Processamento de Produtos de Origem Animal, Tecnologia de Carnes, Pescado Preservação e Controle.

PONTOS PARA PROVA DIDÁTICA

Nº	Nome do Ponto
01	Tecnologia do abate de bovinos, suínos e aves
02	Processamento de derivados cárneos
03	Emulsões cárneas
04	Alterações <i>post mortem</i> do pescado
05	Frescor e qualidade do pescado
06	Processamento do pescado
07	Obtenção dos leites de consumo
08	Processamento de derivados lácteos
09	Produção e manejo de mel
10	Processamento de produtos derivados do ovo

Bibliografia:

- COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. Apicultura: manejo e produtos. 3 ed. Jaboticabal: FUNEP, 2006.
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de leites de consumo. V. 2, 1 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de produtos lácteos. V. 3, 1 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª ed., Viçosa: UFV, 2014.
- GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. Rio de Janeiro: Atheneu, 2021.

-
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
 - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 - SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de carnes e derivados. São Paulo: SENAI-SP Editora, 2016

Prof.^a Dr.^a Anelise Christ Ribeiro
(Presidente da Banca)

Prof. Dr. Mariano Michelin
(Membro da Banca)

Prof.^a Dr.^a Larine Kupski
(Membro da Banca)

“A via original encontra-se assinada”