



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



EDITAL 160/2013

PROGRAMA – CONCURSO PÚBLICO NA ÁREA DE INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE CARNES, OVOS, MEL, PESCADO E DERIVADOS

1. Inspeção *ante-mortem*, abate de emergência e métodos de insensibilização das espécies animais produtoras de carne;
2. Inspeção *post mortem* e critérios de julgamento e destino de carcaças e órgãos das espécies animais produtoras de carne;
3. Conversão do músculo em carne e classificação e tipificação de carcaças de bovinos e suínos;
4. Exigências regulamentares para instalações, equipamentos e utensílios para o abate das espécies animais produtoras de carne;
5. Processamento e Inspeção industrial, sanitária e tecnológica de subprodutos comestíveis e não comestíveis de carnes;
6. Tecnologia do abate e Inspeção Industrial, Sanitária e tecnológica de Aves;
7. Princípios e métodos de conservação de carnes, ovos, mel, pescado e derivados;
8. Captura, transporte, conservação, processamento e Inspeção Industrial, Sanitária e tecnológica de Pescado e derivados;
9. Processamento e Inspeção industrial, sanitária e tecnológica de Ovos e derivados;
10. Processamento e Inspeção de Mel e derivados apícolas;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



11. Processamento e Inspeção Industrial, Sanitária e tecnológica de produtos cárneos embutidos e enlatados;
12. Controle microbiológico e físico-químico de carnes, ovos, mel e pescado e derivados;
13. Programas de autocontrole na indústria de processamento de carnes, ovos, mel, pescado e derivados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS – CONCURSO PÚBLICO NA ÁREA DE INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE CARNES, OVOS, MEL, PESCADO E DERIVADOS

BRASIL. Decreto nº30.691 de 29/03/1952 e Decreto nº 2.244 de 04/06/97. RIISPOA - **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**. Brasília-DF.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos I – Bovinos – Currais, seus anexos e sala de matança**. Brasília, 1971. 190p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 711, de 01 de novembro de 1995. **Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos**.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 210, de 27 de junho de 1997. **Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves**.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Ed. UNICAMP, 2007, 208p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



COLLIN, D. **La carne y el frio – producción, transformación, comercialización**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1977.

CORETTI, K. **Embutidos: elaboración y defectos**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1986.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 4 ed. 2008. 652p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. Porto Alegre: Editorial Artmed. 2006. 602p.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2008. 182p.

GIL J. I., DURÃO C. J. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulben Kian, p.563.

GIRARD, J. P. **Tecnología de la carne y de los productos cárnicos**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu. 2011. 608p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p.

MOLINS, R. **Irradiación de alimentos: principios y aplicaciones**. Zaragoza, Espanha: Acribia, 2001. 490p.

MUCCIOLO, P. **Carnes - Conservas e Semi-conservas**. São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

OCKERMANN, H. W.; HANSEN, C. L. **Industrialización de subproductos de origem animal**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1994.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



ORDOÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed. v. 1. 2005. 294p.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II**. Goiânia: Editora da UFG, 2001.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Viçosa: Editora UFV, 2008, 320p.

REICHERT, J. E. **Tratamiento térmico de los productos cárnicos**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1988.

VARELLA. **APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos**. Editora Varela. 1997. 377p.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003. 380p.

WILSON, W.G. **Inspeção Prática da Carne**. São Paulo: Roca, 7ª edição, 2010, 308p.