

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO / TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE PROVA ESPECÍFICA:

RACIOCÍNIO LÓGICO E LÓGICA MATEMÁTICA:

Lógica matemática envolvendo preparo de soluções, diluições, concentrações, conversões e afins.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

Conhecimentos relacionados à Tecnologia de Alimentos, de forma ampla, com base na bibliografia indicada:

1. Métodos de conservação de pescado;
2. Instalações físicas do estabelecimento e seu funcionamento;
3. Noções de processamento industrial de pescado;
4. Controle microbiológico e padrões de identidade de pescado;
5. Cuidados básicos para manutenção de boas condições higiênicas;
6. Aditivos alimentares;
7. Tecnologia de embalagens;
8. Transporte do pescado;
9. Limpeza e desinfecção de estabelecimentos, equipamentos e veículos;
10. Intoxicação, Toxinfecção e prevenção de contaminação alimentar nas indústrias de pescado;
11. Problemas com o pescado oriundo da aquicultura;
12. Técnica reduz sabor indesejável em peixe confinado;
13. Manejo pré-processamento e qualidade do pescado.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:

GONÇALVES, A. A. Aproveitamento integral da tilápia. Aquaciencia 2004. <Disponível em: http://www.gipescado.com.br/arquivos/aquaciencia2004_2.pdf> Acesso em 22 de abril de 2009.

PÉREZ, A. C. A.; et al. Procedimentos higiênicos sanitários. <Disponível em: <http://www.gipescado.com.br/arquivos/minsp.pdf>> Acesso em 22 de abril de 2009.

Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. <Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_01rdc.htm> Acesso em 22 de abril de 2009.