



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PERNAMBUCO
Campus Belo Jardim



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRET. DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO / CAMPUS BELO JARDIM - PE

Rua Sebastião Rodrigues da Costa, s/n - Bairro São Pedro - Belo Jardim / PE - CEP: 55150-000 PABX: 81 3726-1355

A Comissão de Monitoria do IFPE-Campus Belo Jardim juntamente com o Prof. da disciplina, divulga os conteúdos, a data, o horário e o local da prova de seleção da monitoria para o Curso Técnico em Agroindústria, na disciplina de Tecnologia no processamento de produtos cárneo.

1 – Conteúdos:

- 1.1 Características Sensoriais da Carne;
- 1.2 Valor nutritivo (Composição da Carne);
- 1.3 Cortes especiais;
- 1.4 Fabricação de produtos reestruturados;
- 1.5 Condimentos e aditivo;
- 1.6 Fabricação de defumados.

Referência Bibliografia:

1. ALENCAR, N. **Produção de Defumados**. Livro: 248p. Filme: 69 mim. Ed. CPT.
2. CASTILHO, C.J.C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Editora Varela. 2006.
3. GOMIDE, A. M. G.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. Ed. UFV. 2009, 370p.
4. PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. **Ciência e Tecnologia da Carne**. Niteroi, EDUFF, 1993, Vol. I, 581p., Vol. II, 514p