

Matéria: Inspeção e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Inspeção de Produtos de origem Animal.

Pontos:

1. Higienização das indústrias de alimentos de origem animal;
2. Inspeção de ovos e pescado;
3. Obtenção higiênica e inspeção de carcaças de ovinos;
4. Obtenção higiênica de carcaças e inspeção *ante e post mortem* de equídeos;
5. Obtenção higiênica de carcaças e inspeção *ante mortem e post mortem* de suínos;
6. Obtenção higiênica de carcaças e inspeção *ante mortem e post mortem* de aves;
7. Obtenção higiênica de carcaças e inspeção *post mortem* de bovinos;
8. Obtenção higiênica e substâncias estranhas presentes no leite;
9. Contaminações microbianas e micotoxicológicas em produtos de origem animal.
10. Aspectos biológicos e sanitários das principais zoonoses transmissíveis pelo consumo de produtos de origem animal.