

Regulamento do CBMVHA para Concessão de Título de Especialista

O Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos, CNPJ 68.583.376/0001-00, inscrito no Cartório de Registros Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca da capital, Rio de Janeiro, sob o nº 0905011347510, com base em seu Estatuto, promove Concurso para concessão de Título de Especialistas:

Prova de Título de Especialistas:

1. Modalidade: Inspeção Higiénico - Sanitária de Carnes e Derivados e Tecnologia de Carnes e Derivados - CONCENTRAÇÃO: Bovinos, Suínos, Equídeos, Ovinos e Caprinos e Derivados
2. Modalidade: Inspeção Higiénico - Sanitária de Carnes e Derivados e Tecnologia de Carnes e Derivados - CONCENTRAÇÃO: Aves, Coelhos, Ovos e Derivados
3. Modalidade: Inspeção Higiénico - Sanitária de Leite e Derivados e Tecnologia de Leite e Derivados
4. Modalidade: Inspeção Higiénico - Sanitária de Pescado e Derivados e Tecnologia de Pescado e Derivados

I – Requisitos obrigatórios para inscrição:

- a) Apresentação do Diploma de Médico Veterinário emitido por estabelecimento de ensino reconhecido pelo Ministério da Educação (xerox autenticada Diploma de Médico Veterinário obtido no estrangeiro, deverá ter sido revalidado em instituição de ensino superior brasileira);
- b) Carteira (s) do Conselho Regional de Medicina Veterinária e CPF;
- c) No mínimo 5 (cinco) anos de formado;
- d) Declaração de regularidade junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária;
- e) Currículo no formato do *Curriculum* Lattes, impresso diretamente da Plataforma Lattes;
- f) Anexar comprovação de todos os documentos citados no Currículo (xerox);
- g) Anexar requerimento ao Presidente da Comissão de Título de Especialistas, indicando uma das modalidades supracitadas, na qual será submetida a avaliação;
- h) Comprovante de pagamento de filiação ao CBMVHA;
- i) Enviar comprovante de inscrição no Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos;
- j) Título de Mestre ou Doutor conferido ou revalidado por Instituição de Ensino Superior em Curso/Programa de Pós-graduação reconhecido pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoa de Ensino Superior (CAPES/MEC); cujo assunto da tese seja referente à área de especialização requerida. Observação: o título de Doutor obtido no exterior só poderá ser aceito se tiver sido revalidado em instituição de Ensino Superior Nacional, atendidas as exigências da CAPES/MEC. Ou possuir três trabalhos publicados como primeiro autor, em revista indexada, na área de especialização requerida ou áreas afins, excetuando-se relatos de caso, sendo a área de especialização requerida o assunto principal abordado.
- k) O candidato que não preencher pelo menos um dos requisitos citados na alínea “j” deste Edital poderá inscrever-se desde que:
 1. Apresente Memorial ou Curriculum na Plataforma Lattes circunstanciado que demonstre de forma inequívoca sua experiência de atuação, há pelo menos 08 anos na área de especialização requerida;
 2. Apresente Memorial ou Curriculum na Plataforma Lattes circunstanciado, no qual alcance pontuação mínima de 100 pontos na área de especialização requerida, de acordo com os quesitos descritos a seguir:

- i. Certificado de curso lato sensu na área de especialização requerida: o curso deve ser certificado pelo MEC – 50 pontos;
 - ii. Iniciação científica – 05 pontos;
 - iii. Residência/aprimoramento em áreas afins (Patologia Veterinária, Anatomia Patológica, Zootecnia, Ornitopatologia, Doenças Infecciosas e Parasitárias, Clínica de Grandes Animais etc.), em programa reconhecido pelo CFMV e/ou MEC - 2 anos – 50 pontos;
 - iv. Participação como ouvinte de cursos ou eventos organizados pelo CBMVHA – 12h/10 pontos (máxima de 10 pontos);
 - v. Estágios na área de especialização requerida, com certificado – 160h – 5 pontos (máximo 5 pontos);
 - vi. Palestras ministradas na área de especialização requerida: evento internacional - 1 ponto por palestra até o máximo de 5 pontos; b) evento nacional, estadual e local (semana acadêmica, jornadas, encontros) – 1 ponto por palestra até o máximo de 4 pontos;
 - vii. Trabalhos apresentados e publicados em anais e/ou revistas indexadas na área de especialização requerida, como primeiro autor: Resumo apresentado em congresso internacional – 1 ponto por resumo (máximo de 3 pontos); Resumo apresentado em congresso nacional – 1 ponto por resumo até o máximo de 2 pontos;
 - viii. Trabalho publicado em revista de divulgação nacional indexada – 2 pontos por trabalho até o máximo de 10 pontos;
 - ix. Trabalho publicado em revista de divulgação internacional indexada – 4 pontos por trabalho até o máximo de 20 pontos;
 - x. Trabalhos apresentados e publicados em anais de eventos e/ou revistas indexadas na área de especialização requerida, como colaborador – no máximo 1 ponto;
 - xi. Atividade na área de especialização requerida, comprovada por laudos, registros de inspeção e/ou monitoramento de estabelecimentos, entre outros (a serem avaliados pela comissão de aplicação do concurso), desde que seja possível comprovar, pelo menos, 8 anos de atuação na área – até o máximo de 10 pontos;
3. Considera-se área de especialização requerida quando o tópico estiver inserido dentro dos pontos estabelecidos para o Programa do Concurso do Título de Especialista deste Edital.
- l) Os documentos e cópias de documentos, juntamente ao requerimento (modelo abaixo) deverão ser enviados por meio eletrônico ao Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos, pelo e-mail cbmvha@cbmvha.org.br ou outro meio a ser disponibilizado em data a ser comunicada no site do CBMVHA (www.cbmvha.org.br) e mídias sociais;
 - m) Não apresentação dos documentos supracitados implicará a não homologação da inscrição para a realização da prova de Título de Especialista.

II – Provas

1. As provas serão realizadas em duas etapas: Análise do Currículo e Prova Específica na Modalidade e/ou na Concentração quando for o caso;
2. A Prova específica terá questões objetivas e discursivas;
3. Peso: *Curriculum Vitae* – 6 (seis): total de pontos: 60; Prova Específica - 4 (quatro): total de pontos: 40;

4. O candidato será desclassificado se não obtiver no mínimo 60% (sessenta por cento) de acertos na prova específica, independente da pontuação obtida na análise do Currículo;
5. O Candidato deverá apresentar-se no dia da Prova e da Entrevista munido de documento de identificação (carteira do Conselho Regional de Medicina Veterinária ou carteira de identidade ou carteira de motorista), no mínimo com trinta minutos de antecedência do início da prova específica e da entrevista;
6. Não será permitido o acesso ao local dos exames de candidatos que não se apresentarem de acordo com o que está estabelecido no número “5” do item II – Provas;
7. O Candidato que não apresentar o Currículo conforme o estabelecido nos requisitos de inscrição, bem como a comprovação do pagamento da inscrição nos Congressos, de filiação ao CBMVHA, o requerimento e demais documentos, não poderá realizar as demais etapas da Seleção, assim como, o candidato que não realizar a prova específica não poderá participar da entrevista sendo, automaticamente, eliminado do processo seletivo.

MODELO DE REQUERIMENTO



COLÉGIO BRASILEIRO DE MÉDICOS VETERINÁRIOS HIGIENISTAS DE ALIMENTOS

Pelo presente, _____ (nome completo), inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária sob o nº _____ do Estado _____, CPF _____, venho requerer minha inscrição para a prova do título de especialista, modalidade/concentração _____. Na oportunidade, anexamos o Currículo e Comprovante de inscrição.

Atenciosamente,

(Assinatura)

III – Local do Exame

A Prova e a Análise de Currículo serão realizadas durante e nos locais de realização dos Congressos Brasileiros de Higienistas de Alimentos.

A análise de currículo será realizada em data a ser comunicada no site do CBMVHA e mídias sociais. O resultado será comunicado por e-mail, ou outro meio eletrônico, aos candidatos inscritos, e afixado na sala onde será realizada a prova teórica.

A prova teórica, para os candidatos aprovados na análise de currículo, será realizada em data e local a serem divulgados também no site do CBMVHA e suas mídias sociais, mas sempre durante o Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos.

IV – Publicação dos resultados

O resultado será divulgado durante os congressos, no site do CBMVHA e por e-mail ou outros meios eletrônicos aos aprovados.

De posse deste certificado, o profissional deverá requerer o Título de Especialista na área de especialização requerida, junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) de seu Estado, de acordo com o Artigo 8º da Resolução N° 935, de 10 de dezembro de 2009 do CFMV. A solicitação de registro do título de especialista ao CRMV deve ser efetivada em prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua concessão pelo CBMVHA.

V- Recursos

Os candidatos poderão interpor recursos ao resultado da avaliação até o último dia do congresso em que foi realizada a prova. Os recursos serão avaliados pela Diretoria do CBMVHA e pela banca examinadora no menor prazo possível.

O recurso só será recebido:

- Assinado pelo candidato
- Por escrito
- Dentro do prazo

VI – Revalidação do Título

O título de especialista deverá ser revalidado a cada cinco anos durante os Congressos Brasileiros de Higienistas de Alimentos ou por meio virtual.

Para renovar o título, o especialista deverá estar inscrito no congresso, comprovar que é filiado ao CBMVHA e passará por uma entrevista na qual deverá comprovar, com documentação pertinente, que continua atuando na área de especialização escolhida.

O título poderá ser revalidado por meio virtual na impossibilidade de o especialista comparecer ao congresso ou quando sua vigência não coincidir com a realização do congresso. Neste caso a entrevista ocorrerá por meio de plataforma de videoconferência e os documentos comprobatórios serão enviados por via eletrônica.

Na modalidade de revalidação virtual, o especialista deverá comprovar a filiação ao CBMVHA e pagar uma taxa de mesmo valor da anuidade vigente.

A revalidação do título poderá ser solicitada por meio de carta simples ao CBMVHA em formato físico ou eletrônico.

VII – Banca Examinadora

A banca examinadora da prova para obtenção do título de especialista e da avaliação para renovação do título de especialista será composta pelos membros da diretoria do Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos e profissionais convidados, filiados ao Colégio, com expertise nas áreas de especialização oferecidas.

VIII – Disposições Gerais

Os editais de convocação para as provas de Título de Especialista poderão ser revogados, anulados ou reformados, no todo ou em parte, por interesse unilateral do CBMVHA, por motivo de interesse público, ou por exigência legal, cabendo apenas devolução aos candidatos do valor da taxa de inscrição, sem que isto implique direitos a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

A inscrição dos candidatos neste processo implica na aceitação tácita das normas estabelecidas neste edital e das normas estabelecidas pela Resolução no. 935 de 10 de dezembro de 2009 do Conselho Federal de Medicina Veterinária - CFMV e pela Resolução N° 1031, de 28 de junho de 2013 do Conselho Federal de Medicina Veterinária, das quais não poderá alegar desconhecimento.

As Comissões Examinadoras, as quais serão definidas em Assembleias do CBMVHA, resolverão de modo soberano os casos omissos e as situações não previstas no presente Edital.

PROGRAMA DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS E TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

MODALIDADE/CONCENTRAÇÃO: Aves, Coelhos, Ovos e Derivados

MÓDULO I: INSPEÇÃO

1. Estrutura Organizacional do DIPOA;
2. Classificação dos estabelecimentos;
3. Procedimentos de inspeção e fiscalização;
4. Inspeção *ante mortem*: conceito, objetivos gerais, importância, sistema de identificação;
5. Matança de Emergência;
6. Necropsia;
7. Inspeção *post mortem*: objetivo, importância;
8. Linhas de inspeção;
9. Afecções registradas nas linhas de inspeção;
10. Julgamento e destinação;
11. Inspeção Final: Técnica de Inspeção, Julgamento e Destinação
12. Inspeção e controle na Indústria de Produtos Derivados;
13. Inspeção e controle na Seção de Subprodutos destinados Alimentação Animal;
14. Verificação oficial de Elementos de Controle: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicas e físico-químicas), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial, bem-estar animal (abate humanitário);
15. Microbiologia: carnes de aves, ovos e derivados
16. Inspeção de ovos de consumo.
17. Formação, estrutura e controle de qualidade de ovos *in natura*.
18. Processamento tecnológico e propriedades funcionais dos ovos;
19. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

MÓDULO II: TECNOLOGIA

1. Conceitos gerais de tecnologia de carnes de aves e derivados;
2. Evolução do parque industrial brasileiro;
3. Desenvolvimento da avicultura brasileira;
4. Fundamentos da ciência da carne;
5. Características de construção dos estabelecimentos de abate;
6. Cuidados pré-abate: da produção ao abatedouro;
7. Processamento tecnológico de abate de aves;
8. Conservação da carne pelo frio artificial;
9. Cortes e desossa;
10. Produção de carne mecanicamente separada;
11. Processamento tecnológico de produtos industrializados de aves;
12. Processamento tecnológico dos subprodutos destinados alimentação animal;

13. Processamento tecnológico do preparo e abate de coelho;
14. Programas de Autocontrole: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial, bem-estar animal (abate humanitário);
15. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

PROGRAMA DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS E TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

MODALIDADE/CONCENTRAÇÃO: Bovinos, Suínos, Equídeos, Ovinos e Caprinos

MÓDULO I: INSPEÇÃO

1. Estrutura Organizacional do DIPOA;
2. Classificação dos estabelecimentos;
3. Procedimentos de inspeção e fiscalização;
4. Inspeção *ante mortem*: conceito, objetivos gerais, importância, sistema de identificação;
5. Matança de Emergência;
6. Necropsia;
7. Inspeção *post mortem*: objetivo, importância;
8. Linhas de inspeção;
9. Sistema linfático aplicado à inspeção de carnes
10. Afecções registradas nas linhas de inspeção;
11. Julgamento e destinação;
12. Departamento de Inspeção Final: Técnica de Inspeção, Julgamento, Marcação e Destino
13. Inspeção e controle na Indústria de Produtos Derivados;
14. Inspeção e controle na Seção de Subprodutos destinados Alimentação Animal;
15. Verificação oficial de Elementos de Controle: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial, bem-estar animal (abate humanitário); identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER);
16. Microbiologia: bovinos, suínos, equídeos, ovinos e caprinos
17. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

MÓDULO II: TECNOLOGIA

1. Transformação do músculo em carne: bioquímica da Carne, alterações *post mortem*;
2. Tecnologia de Abate: Preparo de carcaças: bovinos, suínos, equinos, ovinos, caprinos;
3. Preparo de órgãos e vísceras comestíveis (miúdos, bucharia, triparia);
4. Retalhos de carnes (carne industrial): processamento tecnológico;
5. Carne Mecanicamente Separada: processamento tecnológico;
6. Frigorificação de Carnes (instalações, equipamentos, classificação, obtenção, teoria da cristalização, curvas de congelamento, embalagens, modificações que ocorrem na carne, ação sobre os microrganismos, efeito sobre as reações químicas e enzimáticas armazenamento e transporte, descongelamento);
7. Cortes de Carne: bovina, suína, ovina e caprina;
8. Cura: conceito, agentes de cura, ação dos agentes de cura, coadjuvantes de cura, fatores que interferem na cura, métodos de cura;
9. Processamento tecnológico do preparo carnes salgadas e carnes temperadas;
10. Salsicharia: instalações, equipamentos, produtos de salsicharia, emulsões, matéria prima, ligadores, substâncias de recheio, condimentos e especiarias, envoltórios naturais e artificiais, princípios da fermentação de produtos cárneos (culturas *starter*), fases tecnológicas;
11. Defumação: conceito, composição, propriedades da fumaça, métodos de defumação, produtos defumados, alterações e defeitos;
12. Conservas enlatadas: conceitos, obtenção do vácuo, ação do vácuo, cuidados no enlatamento, equipamentos, processamento tecnológico, controle, defeitos;
13. Utilização das radiações eletromagnéticas na indústria da carne: Irradiação de alimentos
14. Conservação da carne com base na atmosfera e da atividade de água: evaporação e desidratação
15. Carne cozida congelada e extrato de carne: conceito, instalações, equipamentos, matéria-prima, processamento tecnológico, defeitos.
16. Processamento tecnológico: banha, gordura bovina e gelatina
17. Processamento tecnológico de produtos não comestíveis: farinha de carne, farinha de carne e osso, sebo, farinha de sangue, fâneros.
18. Processamento tecnológico de preparo e abate de avestruz;
19. Programas de Autocontrole: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial, bem-estar animal (abate humanitário), identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER);
20. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

**PROGRAMA DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS E TECNOLOGIA DE
LEITE E DERIVADOS**

MODALIDADE/CONCENTRAÇÃO: LEITE E DERIVADOS

MÓDULO I: INSPEÇÃO

1. Estrutura Organizacional do DIPOA;
2. Classificação dos estabelecimentos;
3. Critérios de inspeção de leite e derivados;
4. Controle microbiológico: leite e produtos lácteos;
5. Controle físico-químico de leite e produtos lácteos;
6. Indicativos de qualidade: contagem de células somáticas e contagem bacteriana total;
7. Verificação oficial de Elementos de Controle: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial;
8. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

MÓDULO II: TECNOLOGIA

1. Produção de leite e derivados no Brasil: Importância econômica, social e de saúde pública;
2. Obtenção higiênica de leite;
3. Características físico-químicas e nutricionais;
4. Importância tecnológica: Microrganismos;
5. Processamento tecnológico de leite pasteurizado e UHT;
6. Processamento tecnológico de queijos;
7. Processamento tecnológico de leites fermentados;
8. Processamento tecnológico de derivados desidratados;
9. Processamento tecnológico de creme, manteiga e produtos com gordura láctea;
10. Processamento tecnológico de outros derivados: sobremesas lácteas, caseína, lactose, aproveitamento do soro de queijo;
11. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

PROGRAMA DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS E TECNOLOGIA DE PESCADO E DERIVADOS

MODALIDADE/CONCENTRAÇÃO: PESCADO E DERIVADOS

MÓDULO I: INSPEÇÃO

1. Estrutura Organizacional do DIPOA;
2. Classificação dos estabelecimentos;
3. Modificações bioquímicas que ocorrem no pescado na fase após *o rigor mortis*;
4. Biotoxinas marinhas importantes sob o ponto de vista de Saúde Pública;
5. Ictioparasitoses importantes sob o ponto de vista de Saúde Pública;
6. Microbiologia do Pescado
7. Verificação oficial de Elementos de Controle: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos,

água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial; bem-estar animal (abate humanitário);

8. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

MÓDULO II: TECNOLOGIA

1. Processamento Tecnológico e Inspeção higiênico-sanitária do pescado. Conservas de Pescado;
2. Frio aplicado aos produtos da pesca;
3. Salga aplicada ao pescado;
4. Programas de Autocontrole: definição, manutenção de equipamentos, instalações e utensílios, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de instrumentos, água de abastecimento, controle integrado de pragas, higiene industrial e operacional, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, procedimentos sanitários operacionais (contaminação cruzada), controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas, APPCC, análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos), controle de formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento, respaldo para certificação oficial, bem-estar animal (abate humanitário), identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER);
5. Legislação: Regulamento, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções.

LEGISLAÇÕES A SEREM ABORDADAS:

Legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério referente à inspeção de produtos de origem animal.

Legislação vigente do Ministério da Saúde referente à água de abastecimento.

Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária referente a produtos de origem animal.

Diretrizes vigentes do *Codex Alimentarius* referentes a produtos de origem animal

Diretrizes vigentes da Organização Mundial de Saúde Animal – OMSA referentes a bem-estar animal.

LITERATURA SUGERIDA:

ARVANITOYANNIS, I. S. *HACCP and ISO 22000 - Application to Foods of Animal Origin*. Nova Delhi: Wiley – Blackwell, 2009.

BERCHIERI JÚNIOR, A; MACARI, M. *Doenças das Aves*. Campinas: FACTA. 2000.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SANTOS, E. R.; PARDI, H. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*, Volume I – Ciência e Higiene da Carne. Tecnologia da Sua Obtenção e Transformação. Goiânia: Cegraf UFG, 2ª ed. 2001.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SANTOS, E. R.; PARDI, H. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*, Volume II – Tecnologia da Carne e de Subprodutos. Processamento Tecnológico. Goiânia: Cegraf UFG, 2ª ed. 2001.

SANTOS, I. F.; FUKUDA, R.T. *Patologia Aplicada à Inspeção de Carnes – Diagnóstico clínico, macroscópico, diferencial e decisão sanitária*. Niterói: Editora da UFF, 2014.

JAY, J. M. *Microbiologia de Alimentos*. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GONÇALVES, A. A. *Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação*. Editora Atheneu, 2ª ed. 2021.

CORDEIRO, C. A. *Ciência E Tecnologia Do Pescado: Uma Análise Pluralista*. Editora Científica Digital, 2020.

CORDEIRO, C. A.; SILVA, B. A. *Ciência E Tecnologia Do Pescado: Uma Análise Pluralista – Volume 2*. Editora Científica Digital, 2021.

CORDEIRO, C. A.; AFONSO, A. M.; BORDIGNON, A. C. *Ciência E Tecnologia Do Pescado: Uma Análise Pluralista – Volume 3*. Editora Científica Digital, 2022.

CRUZ, A. G. *Inovações e Avanços em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados*. Editora Setembro, 2019.

MONTEIRO, A. A. *Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática*. Editora UFV, 2011.