

ASUNTO: llamado a concurso cargo grado 2 20 horas.
Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias, Higiene e Inspección y Ciencia y Tecnología de Alimentos de Origen Animal.

Temario Teórico:

1. Microbiología alimentaria (con especial énfasis en productos cárnicos, lácteos e ictícolas). Conceptos de calidad e inocuidad. Principales ETAs relacionadas a los productos de la pesca, cárnicos, lácteos.
2. Sistemas de Autocontrol en la Industria de los Alimentos de origen animal (GMP, SSOP, HACCP).
3. Métodos de conservación en alimentos (conceptos frío-calor). Tecnología del frío aplicada a los productos de la pesca. Pasteurización, esterilización en leche y productos lácteos. Métodos basados en frío en la Industria Cárnica (Enfriado y Congelado).
4. Bases anatómicas y fisiológicas de peces moluscos y crustáceos, aplicada a la inspección veterinaria y tecnología de los productos de la pesca.
5. Tecnología de las conservas. Evaluación e inspección veterinaria de los productos de la pesca en conservas.

Temario práctico:

1. Tecnología del corte de pescado (Limpio, H&G, Espalmado, Mariposa, Bife, Filete y Postas).
2. Inspección veterinaria del deterioro y la putrefacción en peces moluscos y crustáceos.
3. Control microbiológico de los alimentos. Detección de microorganismos indicadores de higiene en alimentos (recuento de mesófilos aerobios totales), Detección de los principales patógenos indicados en el RBN (decreto 315/94) (productos de la pesca, carne y leche)