Disciplina: **PROCESSAMENTO E SEGURANÇA DO PESCADO**

Código: **AJP 7111**

Créditos: 04 **Carga Horária:** 64 horas **Nível:** Mestrado/Doutorado

Ementa:

O programa da disciplina aborda os aspectos químicos, físicos e microbiológicos que determinam a qualidade e a segurança do pescado e produtos derivados. Além disso, verifica os efeitos do processamento sobre a qualidade sensorial e nutricional do pescado e o desenvolvimento de produtos derivados.