

Plano Piloto de Carnes e Pescados (PPCP)

As práticas realizadas na Planta Piloto de Carnes e Pescado (PPCP) são vinculadas as seguintes disciplinas: Tecnologia e processamento de carnes (desossa, rendimento de carcaça, perda de peso após a cocção, embutidos e produtos não moldados) e Tecnologia e processamento de pescados (avaliação do frescor de pescados, filetagem, congelamento, processamento de embutidos e não moldados com carne de peixe e beneficiamento do camarão). Além disso, alguns projetos desenvolvidos na área de carnes e pescados são vinculados ao TCC de alunos dos cursos do eixo de produção alimentícia com o desenvolvimento de novos produtos utilizando como matéria prima as carnes bovina e de aves, além da utilização de filé, pasta de peixe e resíduos do beneficiamento dos pescados.