









Como obter um alimento seguro?

- *Atender à legislação vigente
- *Adoção de programas de autocontrole
- *Controle microbiológico e físico-químico

"Corres, aromas e sabores"

Um dos aspectos na elaboração e sensorial de alimentos, proporcionar um aroma diferenciado, colorações e sabores especiais, e não apresenta efeito tóxico. Além dos benefícios proporcionados à saúde, proporcionando sabores especiais, e não apresenta efeito tóxico. Além dos benefícios proporcionados à saúde, proporcionando sabores especiais, e não apresenta efeito tóxico.



CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA







