



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS FLORESTA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	Técnico em Agropecuária		
PROFESSORAS	Rosângela Maria Brito Lima/ Wilza Carla Oliveira de Souza	ANO/SEMESTRE	2018.1 /2018.2

Código	Turma	Disciplina	Carga Horária	
			Semanal ¹	Total ²
	EMI Agropecuária 2018.1	Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuária - TPOA	2	80

¹Número de aulas semanais; ² Total de aulas da Disciplina.

Ementa

Os discentes serão apresentados as tecnologias envolvidas no planejamento agroindustriais para obtenção de produtos cárneos, processamento de frutas e hortaliças, de ovos e derivados assim como de leite e derivados.

Objetivos

Geral

Conhecer o contexto sócio econômico nacional e regional para produção de alimentos, acompanharem a execução de projetos de instalações para agroindústria alimentícia, fundamentado em programas de controle de qualidade com propriedade dos fluxogramas aplicados na tecnologia de carnes, tecnologia de leite, tecnologia de processamento de furtas e hortaliças e tecnologia de ovos.

Específicos

- Reconhecimento da importância sócio-econômica da transformação de produtos de origem agropecuária;
- Identificar as instalações industriais, bem como os equipamentos da indústria de processamento de alimentos;
- Distinguir os programas de controle de qualidade (implantação e execução) e a Higiene dos estabelecimentos industriais;
- Dominar as técnicas de Abate observando os Cuidados *Ante-mortem*;
- Compreender a Transformação do músculo em carne incluindo a conservação de produtos cárneos;
- Executar o processamento de carnes e seus derivados;
- Compreender a definição de frutas e hortaliças;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS FLORESTA

- Executar o processamento de frutas e hortaliças;
- Conhecer a definição e legislação de leite e derivados;
- Conhecer a cadeia produtiva de obtenção de leite;
- Conhecer a constituição do leite e derivados;
- Conhecer a cadeia produtiva de processamento de leite e derivados;
- Executar o processamento de leite;
- Conhecer a definição e legislação de ovos;
- Conhecer a estrutura e composição química de ovos;
- Conhecer a conservação, armazenamento e processamento de ovos;
- Conhecer as formas de contaminação de ovos.

Conteúdo Programático

1. Definição e Objetivos da Tecnologia de Alimentos;

- Importância da tecnologia de alimentos;
- Operações Básicas;
- Microbiologia de Alimentos;

2. Tecnologia de Carnes;

- Perspectivas e requisitos para industrialização de carne suína, bovina, ovina e aviária;
- Etapas de pré-abate e abate;
- Transformação do músculo em carnes;
- Processamentos de carnes;

3. Tecnologia de Frutas e Hortaliças;

- Processamento de Vegetais: frutas e hortaliças, minimamente processados, doces e geleias, sucos e polpas;

4. Tecnologia de Laticínios;

- Definição e composição do leite;
- Legislação sobre leite;
- Características físico-químicas e sensoriais do leite;
- Microbiologia do leite;
- Obtenção higiênica do leite;
- Pré-processamento e conservação do leite;
- Controle de qualidade do leite;
- Equipamentos e utensílios para beneficiamento do leite;
- Processamento do leite:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS FLORESTA

- Produtos lácteos fermentados em geral;
- Queijos;
- Doce de leite;
- Creme de leite, Manteiga, leite condensado.

5. Tecnologia de ovos;

- Estrutura dos ovos;
- Composição química dos ovos;
- Conservação e armazenamento;
- Processamento de ovos.

Metodologia

Aulas expositivas e dialogadas, aula prática em laboratório e visitas técnicas.

Avaliação

Prova escrita (individual e em dupla), Seminários, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos** – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

PARDI, M.C; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.E.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume I**. Goiânia: UFG, 2001. 623p.

Bibliografia Complementar

Apostila de Curso de Tecnologia de Carne – Portal Educação e Sites Associados.

Microbiologia de alimentos (completar a referência)