


### 5.3. Matriz Curricular

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Hora aula (minutos)</b>	<b>Carga horária (módulo)</b>
<b>Módulo I</b> – Tecnologia de produtos animal - carne	50 min.	32 horas
<b>Módulo II</b> -Tecnologia de produtos animal - pescado	50 min.	32 horas
<b>Módulo III</b> – Tecnologia de produtos de origem vegetal	50 min.	32 horas
<b>Módulo IV</b> – Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite	50 min.	32 horas
<b>Módulo V</b> – Empreendedorismo e comercialização.	50 min.	32 horas
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>160 horas</b>

## 5.4. Ementas e Bibliografias do Curso

 <p><b>INSTITUTO FEDERAL</b> Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p><b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC</b> <b>IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA</b> <b>NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</b></p> <p><b>Formação Inicial e Continuada (FIC)</b></p>		
<p><b>Curso:</b> <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i> <b>Eixo Tecnológico:</b> <i>Produção Alimentícia</i> <b>Componente Curricular</b> <i>Tecnologia de Produtos de Animal (Carne)</i></p>			
<b>Carga Horária Teórica</b>	<b>Carga Horária Prática</b>	<b>Carga horária total</b>	
16 horas	16 horas	32 horas	
<b>EMENTA</b>			
<p>Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne; Abate – Recepção de animais. Tratamento e inspeção ante-mortem. Atordoamento e sangria. Esfolagem, depilação, despena. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Congelamento da carne; Maturação, Emulsão Carne; Processos biológicos; Processos Industriais: Físicos, Químicos; Processos Mistos – Conservas de carnes; Elaboração de produtos – Linguças, Salame, Hambúrguer, Empanados, Quibe; Embalagem de produtos cárneos; Estocagem e armazenamento; Processamento de subprodutos.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>LAWRIE, Ralston Andrew. <b>Ciência da carne</b>. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. xii, 384 p. ISBN 85-363-0459-6.</p> <p>CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. et al. <b>Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados</b>. São Paulo, SP: Varela, 2003. 181 p. ISBN 8585519657.</p> <p>PARDI, Miguel Cione. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne</b>. 2. ed. rev. e ampl. Goiânia: UFG, c2006-2007. 2 v. ISBN 85-7274-171-2 (v.1).</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>TERRA, Nelcindo Nascimento. <b>Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções</b>. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.</p> <p>TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. <b>Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade</b>. São Paulo, SP: Nobel, 1988. 121 p.; ISBN 85-213-0556-7</p> <p>TERRA, Alessandro Batista de Marsillac. <b>Particularidades na fabricação de salame</b>. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2004. 152 p.</p> <p>VARNAM, Alan H.; SUTHERLAND, Jane P. <b>Carne y productos cárnicos: tecnología, química y microbiología</b>. Zaragoza: Acribia, 1998. 423p. (Alimentos básicos ;3) ISBN 8420008478</p> <p>VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes; RODRIGUES, Dália dos Prazeres; BARRETO, Norma Suely Evangelista; SOUSA, Oscarina Viana de; TÔRRES, Regina Coeli de Oliveira; RIBEIRO, Roseli Vígio; SAKER-SA. <b>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática</b>. São Paulo, SP: Varela, 2004. 380 p.</p>			

**Formação Inicial e Continuada (FIC)**

**Curso:** *Processamento de Produtos Agropecuários*

**Eixo Tecnológico:** *Produção Alimentícia*

**Componente Curricular** *Tecnologia de Produtos de Animal (Pescado)*

<b>Carga Horária Teórica</b>	<b>Carga Horária Prática</b>	<b>Carga horária total</b>
16 horas	16 horas	32 horas

**EMENTA**

Classificação do pescado; Abate e estrutura muscular; Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima; Métodos de conservação e processamento de produtos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SUZUKI, T. **Tecnología de las proteínas de pescado y krill**. Zaragoza: Acribia, 1987.

VIEIRA, R. H. S. F.; RODRIGUES, D. P.; BARRETO, N. S. E.; SOUSA, O. V.; TORRES, R. C. O.; RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

RUITER, A. **El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad**. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CONNELL, J.J.; HARDY, R. **Avances en tecnología de los productos pesqueros**. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987.

SEMINÁRIO E WORKSHOP “**TECNOLOGIA PARA APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PESCADO**” ITAL, 2000.

SOUSA, E. C. e TEIXEIRA A. R. **Piscicultura Fundamental**. São Paulo: Nobel, 1985

**Curso:** *Processamento de Produtos Agropecuários*

**Eixo Tecnológico:** *Produção Alimentícia*

**Componente Curricular** *Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

**Carga Horária Teórica**

16 horas

**Carga Horária Prática**

16 horas

**Carga horária total**

32 horas

### **EMENTA**

Matéria-prima. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Armazenamento, embalagem, rotulagem e estocagem de frutas e hortaliças. Produtos industrializados. Técnicas de processamento. Fermentação e acidificação de vegetais. Polpa de frutas. Geleias, doces, compotas, sucos e néctares. Desidratação.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CENCI, S. A. (Ed.) **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem**. Rio de Janeiro: EMBRAPA Agroindústria de Alimentos, 2011. 144 p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

LUENGO, R. de F. A.; CALBO, A. G. (Ed.) **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2009. 256 p.

LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R. CAPELLI, R. **Processamento de Frutas e Hortaliças**. Rio de Janeiro: Educus, 2004.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.) et al. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV. 2000.

MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1984.

KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.

SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.

JACKIX, M. H. **Doces, geleias e frutas em calda**. São Paulo: Ícone. 1988.

EMBRAPA. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Embrapa, 2008

**Curso:** *Processamento de Produtos Agropecuários*

**Eixo Tecnológico:** *Produção Alimentícia*

**Componente Curricular** *Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite*

**Carga Horária Teórica**

16 horas

**Carga Horária Prática**

16 horas

**Carga horária total**

32 horas

### **EMENTA**

Definição, classificação; características e análises físico-químicas do leite. Etapas do pré-processamento e processamento tecnológico do leite e derivados

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.

FURTADO, M.M., LOURENÇO NETO, J.P.M. **Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos**. São Paulo: Dipemar, 1994.

SILVA, G.; SILVA, A.M.A.D.; FERREIRA, M.P.B. **Processamento de Leite**. Recife: EDUFRPE, 2012.  
[http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento\\_de\\_Leite.pdf](http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Leite.pdf)

BEZERRA, J.R.M.V. **Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite**. Guarapuava: UNICENTRO. 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.

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

**Formação Inicial e Continuada (FIC)**

**Curso:** *Processamento de Produtos Agropecuários*

**Eixo Tecnológico:** *Produção Alimentícia*

**Componente Curricular:** *Empreendedorismo e comercialização*

**Carga Horária Teórica**

16 horas

**Carga Horária Prática**

16 horas

**Carga horária total**

32 horas

**EMENTA**

Empreendedorismo: origens e conceitos. Os instrumentos metodológicos. O plano de negócios. Jogos empresariais; Sistema de inovação.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DOLABELA, F. **O Segredo de Luísa. Rio de Janeiro:** Sextante, 2008. - DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.** Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios.** São Paulo: Cengage Learning, 2015.

RABECHINI JÚNIOR, R.; CARVALHO, M. M (orgs). **Gerenciamento de projetos na prática: casos brasileiros.** São Paulo: Atlas, 2009.

TINOCO, J. E. P.; KRAEMER, M. E. P. **Contabilidade e gestão ambiental.** 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GIANNETTI, B. F.; ALMEIDA, C. M. V. B. **Ecologia industrial: conceitos, ferramentas e aplicações.** São Paulo: Edgard Blücher, 2006.

REIS, L. B.; FADIGAS, E. A. F. A.; CARVALHO, C. E. **Energia, recursos naturais e a prática do desenvolvimento sustentável.** 2ª ed. São Paulo: Manole, 2012.

WOILER, S.; MATHIAS, W. F. **Projetos: planejamento, elaboração e análise.** 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.