

PLANO DE ENSINO

CURSO:	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
SÉRIE/PERÍODO:	3º PERÍODO	ANO:	2010
DISCIPLINA:	TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS		
PROFESSORA:	GILMA/MÁRCIA/ANDRÉA/GIOVANA		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60	NÚMERO TOTAL DE AULAS:	80

PRÉ-REQUISITOS

Higiene e Saneamento , Nutrição Básica, Técnica Dietética

OBJETIVOS

- Identificar as causas das alterações em alimentos, descrever princípios e métodos de conservação dos alimentos;
- Indicar formas de seleção e armazenamento da matéria-prima adequada ao processamento de frutas e hortaliças, carnes, leite e panefícios;
- Destacar operações básicas de processamento de frutas e hortaliças, carnes, leite e panefícios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Alterações Química, Físico-Químicas e Microbiológica dos Alimentos
- Métodos de Conservação:
- .Pelo Frio;
 - .Pelo Calor
 - .Defumação
 - .Liofilização
 - .Adição de elementos
 - .Fermentação e outros
- Adição de Aditivos
- .Normas regulamentares
 - .Tipos
 - .Função e emprego
- Utilização de Embalagens
- .Definição e divisão
 - .Importância
 - .Tipos
- Classificação de Carnes segundo a Legislação Pertinente
- Composição Química e Nutricional das Carnes
 - Estrutura física e anatômica das carnes
 - Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos
 - Tipos de cortes
 - Tecnologia de lingüiças
 - Tecnologia de hambúrguer

-Tecnologia de produtos defumados

Princípios da Conservação de frutas e hortaliças

- Matéria-prima (seleção e armazenamento)
- Operações Básicas do Processamento
- Processamento de pickles, Compotas, Geléias

Definição do leite sob os aspectos: legal e higiênico.

Constituintes do leite.

Propriedades físico-químicas do leite.

Análises físico-químicas básicas do leite.

Processamento industrial de leite fluido.

Classificação do Leite – Instrução Normativa nº 51.

Tecnologia de fabricação de queijos: etapas da fabricação de queijos.

Classificação dos queijos quanto:

- a forma de obtenção e
- aos teores de gordura e água.

Tecnologia da Panificação:

- Qualidade da matéria-prima;
- Propriedade do amido (gelatinização e retrogradação);
- Formação do glúten e estrutura da massa;
- Função dos ingredientes na panificação;
- Etapas do processamento de pães, bolos e biscoitos: formulação, mistura, fermentação, assamento e envelhecimento do pão.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula expositiva (quadro e pincel, transparência em data-show).
- Estudo de artigos científicos relacionados
- Estudo de legislação pertinente
- Filmes
- Demonstrações e prática em grupo
- Exposição Dinamizada

AVALIAÇÃO

Diagnóstica, Formativa e Somativa com:

- Avaliações teóricas
- Relatórios
- Exercícios
- Pesquisas
- Trabalhos em grupo
- Questionamento Verbal e escrito

- Observação do desempenho e participação em aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**; Livraria Varela.

TERRA, N.N.- **Defeitos nos produtos carneos: origens e soluções**; Livraria Varela. 2004

PARDI, M.C.- **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**, Vol..II, Editora UFG. 1996
Livraria Varela, 2002.

TERRA, N.N. – **Apontamento de tecnologia de carnes**.Ed. Unisinos, 1998.

OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson.- **O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado**; 3[
ed. – Criciúma: Editora do autor, 214 p.:il. 2006

PARDI, M.C. – **Ciência, higiene e tecnologia da carne**, VOL.I, Editora UFG.

CONTRERAS, C.C., et all – **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo:Livraria Varela, 2002.

TERRA, N.N. – **Apontamento de tecnologia de carnes**.Ed. Unisinos, 1998.

CALIL, R. – **Aditivos nos Alimentos**. São Paulo. 1999.

CHITARRA, M. I. F.; **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Ed. Revista e ampliada. Lavras: UFLA, 2005. 783P.

SENAI. **Tecnologia do processamento de picles e molhos**. Vassouras - RJ, 1996.

SENAI. **Tecnologia do processamento de doces, compotas e geléias**. Vassouras - RJ, 1996.

JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda**. Ícone editora. Campinas-SP, 1998

ABREU, L.R. **Tecnologia de Leite e Derivados**, Lavras. MG, UFLA/FAEPE/DCA, 2000.205 p.

BRASIL. Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa nº. 51**. Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, do leite tipo B, do leite tipo C, do leite pasteurizado e do leite cru refrigerado e regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2002.

MONTENEGRO, F. M. & ORMENESE, R. C. S. C. **Avaliação da qualidade tecnológica da farinha de trigo**, Campinas. ITAL, 2007. 61 p.

GRISWOLD, R. M. **Estudo experimental dos alimentos**. S.P. Edit. Edgar Bhiicher, 1972.

PYLER, E. J. **Baking science & technology**, Third edition, vol I e II, Kansas. Sosland Publishing Company, 1988. 1358 p.

VITTI, P.; GARCIA, E. E. C.; OLIVEIRA, L. M. **Tecnologia de Biscoitos**, Campinas. ITAL, 1988. 86 p.

MONTENEGRO, F. M. & GOMES, C. R. **Fatores que influenciam a textura de pães e bolos**, Campinas. ITAL, 2007. 55 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVAIN, S. P. & YONG, L. S. **Fabricación de pan**, Zaragoza, Acribia, 2002. 419 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994

ARAÚJO, A. F. **Panificação Moderna**, São Paulo, Brusco e Cia, 1975. 165 p.

MIDIO, A.F. & Martins, D.I. – **Toxicologia de alimentos**; Livraria Varela. 2000

FIGUEIREDO, R.M. – **Programa de redução de patógenos**; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.

SILVA, J.A. – **Tópicos da tecnologia de alimentos**; Livraria Varela. 2000

PEREIRA, D. B.; SILVA, P. H. F.; COSTA JUNIOR, L. C. G.; OLIVEIRA, L. L. **Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos**. EPAMIG. Juiz de Fora – MG. 2^a Ed. 2001. 234 p.
