

## EMENTAS DO 3º ANO INTEGRADO – ÁREA TÉCNICA

### **Panificação**

Formação de massas e estrutura do glúten. Características e propriedades do amido em produtos panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos. Características, propriedades e funções dos Ingredientes de produtos panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos. Análises de Farinhas e Massas de panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos. Processamento de produtos e etapas de procedimentos de panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos. Avaliação básica de qualidade de produtos panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos. Aspectos básicos de Confeitaria: recheios, glaceados e coberturas. Caracterização de área de produção, equipamentos e mobiliário de produtos panificados, massas alimentícias, bolos e biscoitos.

### **Bibliografia básica**

PYLER, E. J., **Baking science & technology**, 3.ed, Merriam, Kan.: Sosland Pub. Co., 1988. (1º e 2º vols)

Fundação Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco, **Fabricação de Macarrão**. Recife: Fundação Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco, 1985, 13p.

NOGARA, S., **Elaboracion de pastas alimenticias**, Barcelona: Sintes, 1994 , 3ªed., 140p.

SANTOS, I. C. L. A. **Tecnología de panificación e confeitaria**, Belo Horizonte, 2004. 136 p.

CAUVIAN, S. P. y YOUNG, L. S. **Fabricación de pan**, Zaragoza, Acribia,2002. 419 p.

CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. **Como fazer massas**, Campinas, Ícone, 1986. 127 p.

MORETTO, E. & FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**, São Paulo: Livraria Varela, 1999. 97p.

VITTI, P.; GARCIA, E. E. C.; OLIVEIRA, L. M. **Tecnologia de Biscoitos**, manual técnico nº1, Campinas: ITAL, 1988. 86 p.

PIZZINATTO, A. & ORMENESE, R. C. S. C. **Seminário de massas frescas e semiprontas**, Campinas:ITAL, 2000. 132 p.

ALMEIDA, D. F. O. **Padeiro e Confeiteiro**, Canoas. R.S., Edit. Ulbra, 1998. 202 p.

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

ARAÚJO, M. S. **Tecnologia de Panificação**, Rio de Janeiro, Manaus CNI, SESI/DN, 1985. 129 p.

### **Bibliografia complementar**

KROPOTKINE, P., **A conquista do pão**, Rio de Janeiro: S. Fittipaldi , [s.d.] 224p.

GOMES, C.R.; MONTENEGRO, F.M. **Curso de tecnologia de barras de cereais**. Campinas: ITAL, 2006.

GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1972. p.469.

POMERANZ, Y., **Bread science and technology**. Westport, Conn.: Avi, 1971, 262p.

## **Processamento de Leite**

Processamento do leite fluido: qualidade da matéria-prima. Principais operações do processamento: recepção, resfriamento, filtração, clarificação, padronização, homogeneização, bactofugação, pasteurização, sistema UHT. Tecnologia e processamento de: Queijo Minas Frescal, Queijo Ricota, Queijo Minas Padrão, Queijo Prato, Queijo Reino, Queijo Parmesão, Queijo Mussarela, Queijo Provolone, Requeijão, Queijo Fundido, Queijo Cottage. Tecnologia e processamento de doce de leite pastoso. Tecnologia e processamento de iogurte e bebida láctea. Tecnologia e processamento de manteiga. Aproveitamento industrial de soro de queijo. Equipamentos utilizados na indústria de laticínios.

## **Bibliografia básica**

VÂNIA, M. T. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. 3º Edição Editora UFSM, 203 p.2008.

FERREIRA, C. L. DE L. F. **Acidez em Leite e Produtos Lácteos - Aspectos Fundamentais**. Caderno Didático 53, 26p. Viçosa: Editora UFV, 2002.

PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F. da; JÚNIOR, C. L. C. G.; OLIVEIRA, L. L. de. **Físico-química do leite e derivados - métodos analíticos**. 2. ed. Juiz de Fora: Templo, 2001. v. 1. 234 p.

LERAYER, A. L. S. et al. **Nova legislação comentada de produtos lácteos – revisada e ampliada**. São Paulo: Varela, 2002.

MULVANY, J.L. **Indústria da Manteiga-ILCT**. Juiz de Fora-MG-1970.

NETO, J.P.M.L. **Tecnologia de Queijos**. Editora Dipemar Ltda. São Paulo-S.P- 1994.

FURTADO, M.M. **Manual Prático da Mussarela**. Master Graf.Campinas-SP.1997.

ALBUQUERQUE, L.C.; CASTRO, M.C.D. **Queijos Finos**. EPAMIG/CEPE/ILCT. Juiz de Fora-MG 1995.

RODRIGUES, F.C. **Lácteos Especiais**. Concorde Editora Gráfica. Juiz de Fora-MG 1999.

PERRONE *et al.* **Tecnologia da fabricação de doce de leite**. Juiz de Fora (MG): Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 1999.

## **Bibliografia complementar**

Jay, J. M. **Microbiologia moderna de los alimentos**. Ed. Acribia. 4 edição 2002

LERAYER, A. L. S. et al. **Nova legislação comentada de produtos lácteos – revisada e ampliada**. São Paulo: Varela, 2002.

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. **Leche y productos lacteos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.

VEISSEYRE, R. **Lactologia técnica: composición, recogida, tratamiento y transformación de**

**la leche.** Zaragoza: Editorial Acribia, 1988. 629p.

SPREER, E. **Lactologia industrial.** 2º ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 617p.

BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 1998.

Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm>.

## **Gerenciamento da Produção**

Introdução à ciência da administração. Principais teorias da administração. Processos administrativos. Habilidade administrativa. Funções Administrativas. Níveis empresariais dos setores rural e agronegócio. Áreas empresariais. Características peculiares do setor rural. Contexto das empresas rurais e agroindustriais. Orçamentos de custeio e de investimentos. Depreciação dos bens de uso. Custo de produção. Renda bruta/ Margem bruta. Controle de produção, financeiro, estoque e de pessoal. Contabilidade básica. Qualidade total na produção

### **Bibliografia básica**

CORRÊA, H. L.. **Teoria Geral da Administração.** São Paulo: Atlas, 2003.

LACATOS, E. **Apostila de Teoria Geral da Produção (TGA),** Compilada e Adaptada. 2000.

MOREIRA, D. **Administração da Produção e Operações.** 2ª ed. São Paulo: Pioneira, 1996.

PINTO, A. **Curso de Economia.** 8ª ed. Rio de Janeiro: Unilivro, 1986.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade Comercial Fácil.** São Paulo: Saraiva, 1991.