

PROGRAMA DAS UNIDADES DISCIPLINARES

DISCIPLINA: Produção Textual e Oratória		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 15h	CH Prática: 5h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Básico		
EMENTA		
Leitura e produção de textos de diferentes gêneros e tipos textuais. Elementos de coesão e coerência textuais e elementos pragmático-discursivos da língua portuguesa.		
OBJETIVOS		
Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade; Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio-comunicativo, tendo em vista sua organização e função; Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal; Fazer uso efetivo da língua portuguesa em diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e de recepção do texto, para expressar-se, informar-se, comunicar-se; Identificar a estrutura (tipo) e o gênero de um texto, unidade básica da comunicação, e o seu percurso da construção de sentidos.		
PROGRAMA		

1. Texto 1.1. Noções de texto 1.2. Processo de comunicação 1.3. Funções da linguagem 1.4. Leitura e compreensão de textos: estratégias de leitura 2. Produção textual: o processo e o produto 2.1. Processo de produção: planejamento, escrita e revisão 2.2. Elementos de construção do sentido: coesão, coerência, adequação ao contexto comunicativo, informatividade 2.3. Clareza e precisão 3. Tipos de textos e gêneros textuais 3.1. As sequências textuais 3.2. Os gêneros textuais 3.3. Aspectos estruturais, linguísticos e pragmático-discursivos dos gêneros dos discursos
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições dialogadas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Atividades de leitura e análise de textos; Debates; Leitura e análise de textos de gêneros da área profissional de formação; Leitura, análise e produção de textos que trabalhem as temáticas étnico-raciais e questões de gênero; Produções textuais nos gêneros orais e escritos de foco da área de formação.
RECURSOS
Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, como a elaboração de portfólio ou produto afim, as provas e a participação da aluna em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MARTINS, D.S.; ZILBERKNOP, L.S. Português instrumental. 28. ed. São Paulo: Editora ATLAS, 2009. CEREJA, W.R. & MAGALHÃES. Texto e interação. São Paulo: Editora Atual, 2000. FIORIN, J.L. & SAVIOLI, F.P. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1992.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. V. Linguagem e argumentação. A interação pela linguagem. 3 ed. São Paulo: Contexto, 1997. MATEUS, M. H. M et al. Gramática da língua portuguesa. 5 ed. rev. e ampl. Lisboa: Editorial Caminho, 2003. ASSUMPÇÃO, M. E. O. O.; BOCCHINI, M. O. Recomendações para escrever bem textos fáceis de ler. Barueri: Manole, 2006. 119p. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2006. 432p. KOCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; PAVANI, C. F. Prática textual: atividades de leitura e escrita. Petrópolis: Vozes, 2015.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico-Pedagógica

DISCIPLINA: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Básico		
EMENTA		
Funções do 1º e do 2º grau; Sistema Internacional de Medidas; Noções de Geometria; Razão e Proporção; Tópicos da Matemática Financeira.		
OBJETIVOS		

Desenvolver o raciocínio lógico matemático, bem como a sua utilização no decorrer do curso; Explicitar situações vinculadas ao curso que possam ser modeladas por meio de funções; Registrar medidas de comprimento usando unidades de medidas padronizadas ou não; Realizar conversões entre as principais unidades de medida; Construir estratégias variadas para o cálculo de porcentagem; Aplicar na resolução de problemas os conceitos que envolvem 2 ou mais grandezas variadas.

PROGRAMA

1. Funções
2. Sistemas de Unidades de medidas
 - 2.1. Unidade de comprimento.
 - 2.2. Unidade de volume
 - 2.3. Unidade de massa
 - 2.4. Conversões de unidades de medidas
3. Cálculo de média
 - 3.1. Média aritmética e ponderada
 - 3.2. Mediana
 - 3.3. Desvio padrão
4. Razão e proporção
 - 4.1. Razões
 - 4.2. Proporções
 - 4.3. Grandezas diretamente e inversamente proporcionais.
 - 4.4. Regra de três simples e composta.
5. Noções de matemática financeira
 - 5.1. Porcentagem e Juros
 - 5.2. Classificação dos juros: Juros simples e Juros composto
 - 5.3. Descontos financeiros
 - 5.4. Introdução aos regimes de capitalização e suas aplicações comerciais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

RECURSOS

Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as provas e a participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IEZZI, G.; OSVALDO, D. **Fundamentos de Matemática Elementar: Conjuntos e Funções**. v. 1. 8 ed. São Paulo, Editora Atual, 2004.
MORGADO, A. C.; COSTA, B. C. A. **Matemática Básica**. Rio de Janeiro: ELSEVIER, 2009.
IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de Matemática Elementar: Matemática comercial, Financeira e Estatística Descritiva**. v. 11. São Paulo: Editora Atual, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PAIVA, M. **Matemática**. Ensino Médio. v. 1. São Paulo: Editora Moderna, 2009. PAIVA, M. **Matemática**. Ensino Médio. v. 2. São Paulo: Editora Moderna, 2009. PAIVA, M. **Matemática**. Ensino Médio. v. 3. São Paulo: Editora Moderna, 2009.
SAMANEZ, C. P. **Matemática Financeira**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 289p.
LEITE, A. E.; CASTANHEIRA, N. P. **Logaritmos e funções**. Rio de Janeiro: Intersaberes. 2015. 191p.

Coordenador do Curso

Coordenadoria Técnico-Pedagógica

DISCIPLINA: Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária

Código:

Carga horária total: 20h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 0h

Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h

Créditos: 1

Pré-requisitos: nenhum

Semestre:

Nível: Básico

EMENTA
Empreendedorismo: características, habilidades do empreendedor. Comportamento empreendedor. Gestão empreendedora e plano de negócios. Estudo dos fundamentos do cooperativismo e seu percurso histórico. Doutrina, simbologia e tipos de cooperativas. Princípios e modelos de gestão cooperativistas. Procedimentos para constituição e legalização de cooperativas. Economia solidária, seus fundamentos, modo de produção e autogestão.
OBJETIVOS
Compreender as características empreendedoras, a busca das oportunidades de negócios e o desenvolvimento do plano de negócios de empresas de apoio ao desenvolvimento sustentável. Conhecer a importância da elaboração de empreendimentos relevantes para a sociedade, além de identificar e diferenciar os modelos organizacionais das cooperativas, vantagens e formas de organização deste modelo. Aprender os conceitos básicos da economia solidária e reconhecer as suas formas organizativas.
PROGRAMA
1. Empreendedorismo: histórico e conceitos; 2. Características e atitudes empreendedoras; 3. Tipos de empreendedorismo; 4. Gestão e estratégias de marketing e vendas; 5. Plano de negócio: importância e estrutura; 6. A origem do cooperativismo. Doutrina e simbologia cooperativista; 7. Formação e gestão de cooperativas; 8. Direitos, deveres e relações básicas entre os cooperados; 9. Economia Solidária: fundamentos e histórico; 10. Modo de produção solidário.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas expositivas dialogadas direcionadas para a formação de ideias e de conceitos proporcionando discussões e buscando o envolvimento dos(as) discentes de forma efetiva.
RECURSOS

Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).	
RECURSOS	
Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos (seminários/apresentações) ou individualmente (relatórios/prova), ao longo da disciplina, além da participação da aluna em sala de aula. Para cada avaliação, será realizado o devido feedback, ressaltando os pontos positivos e aqueles que necessitam de um melhor aprimoramento.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SALIM, César S. Construindo Planos de Empreendimentos: negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001. DEMARCHI, Luciana. Cooperativismo. Curitiba : Livro Técnico, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
STRELCZUK, P. Como saber se um negócio é bom - Antes de fazer negócio. Novatec, 2011. 224p. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006. SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 747 p. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. HAGUENAUER, Lia. Identificação de cadeias produtivas de investimentos no Nordeste do Brasil. Fortaleza : Banco do Nordeste, 2001.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico-

	Pedagógica
--	-------------------

DISCIPLINA: Ética e Cidadania		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Básico		
EMENTA		
Cidadania e Desigualdades Sociais no Brasil. Políticas sociais de inclusão e cidadania nas relações de gênero. Direitos Humanos e das mulheres .Ética Profissional. Inclusão digital e acesso à cidadania.		
OBJETIVOS		
Contribuir para a transformação social, capacitando mulheres para o exercício da cidadania plena, por meio da formação em temas como gênero, direitos da mulher, ética, relações humanas e inclusão digital, visando fortalecer sua dignidade e participação social e profissional.		
PROGRAMA		
1. Cidadania e Desigualdades Sociais no Brasil ● Conceitos Fundamentais ○ História e evolução do conceito de cidadania no Brasil. ○ Tipos de cidadania (civil, política, social). ○ Desigualdades sociais: conceito, tipos e indicadores. ○ Análise das desigualdades de gênero, raça, classe e outras. ● Realidade Brasileira		

- Desafios para a efetivação da cidadania no Brasil.
- Movimentos sociais e a luta por direitos.
- Políticas públicas e o combate às desigualdades.

2. Políticas Sociais de Inclusão e Cidadania nas Relações de Gênero

● Gênero e Sociedade

- Conceitos de gênero, identidade de gênero e papéis de gênero.
- História do feminismo e dos movimentos de mulheres.
- Violência de gênero: tipos, causas e consequências.

● Políticas Públicas

- Legislação brasileira sobre igualdade de gênero.
- Políticas de inclusão e empoderamento feminino.
- Programas e projetos sociais voltados para mulheres.

3. Direitos Humanos e das Mulheres

● Fundamentos dos Direitos Humanos

- Declaração Universal dos Direitos Humanos.
- Direitos humanos e direitos das mulheres: intersecções e especificidades.
- Mecanismos de proteção dos direitos humanos.

● Direitos das Mulheres

- Convenções e tratados internacionais sobre direitos das mulheres.
- Direitos sexuais e reprodutivos.
- Combate à violência contra a mulher.

4. Ética e Relações Humanas

● Fundamentos da Ética

- Conceitos de ética e moral.
- Princípios éticos e valores humanos.
- Ética profissional e responsabilidade social.

● Relações Humanas

- Comunicação e diálogo.
- Empatia e respeito.
- Resolução de conflitos.

5. Inclusão Digital e Acesso à Cidadania

● Tecnologia e Sociedade

- Impacto das tecnologias digitais na sociedade.
- Desafios da inclusão digital.
- Letramento digital e segurança na internet.

● Cidadania Digital

- Acesso à informação e participação online.
- Uso das tecnologias para o exercício da cidadania.
- Combate à desinformação e ao discurso de ódio.

METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições teóricas sobre as temáticas; Rodas de discussões, apresentações de recursos áudio visuais.
RECURSOS
Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, bem como a elaboração de resumos e participação das mulheres estudantes em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BIROLI, Flávia. Gênero e desigualdades. Os limites da democracia no Brasil. São Paulo: Boi Tempo, 2018. CADEMARTORI, Daniela Mesquita L. de.; CADEMARTORI, Sérgio. Mutações da cidadania: da comunidade ao estado liberal. <i>Revista Seqüência</i>, no 55, p. 65-94, dez. 2007. Disponível em: https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4818305.pdf DAGNINO, Evelina. ¿Sociedade civil, participação e cidadania: de que estamos falando? In: MATO, Daniel (coord.). <i>Políticas de ciudadanía y sociedad civil en tiempos de globalización</i> Caracas: FACES, Universidad Central de Venezuela, 2004, pp. 95-110. HOOKS, Bell. Ensinando comunidade: uma pedagogia da esperança. São Paulo: Elefante, 2021.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANDAU. Vera; SACAVINO. Susana. **Educar em direitos humanos: construir democracia**. 2ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003

GALLO, Silvio (Coord.). **Ética e cidadania**: caminhos da filosofia: elementos para o ensino de filosofia. 11ª ed., Campinas: Papirus, 2003.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, Sexualidade e Educação**: Uma perspectiva pós-estruturalista. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

SANCHEZ VASQUEZ, Adolfo. **Ética**. 23ª ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

STURZA, Janaína Machado; MACIEL, Renata. **Democracia, cidadania e direitos humanos: a conjuntura atual do estado democrático de direitos**. *Argumenta Journal Law* n. 23 - jul 2015 - jan 2016. Disponível em: http://seer.uenp.edu.br/index.php/argumenta/article/view/642/pdf_105.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: Higiene e Ferramentas de Controle de Qualidade		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 10h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: I		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Abordar os fundamentos da higiene, com foco em alimentos, tipos de superfícies e processos de higienização, apresentar as principais ferramentas de controle de qualidade, para capacitar e aplicar práticas de higiene eficazes e utilizarem ferramentas de qualidade para garantir a segurança e a excelência nos processos de		

trabalho.

OBJETIVOS

Proporcionar aos estudantes o conhecimento e as habilidades necessárias para aplicar os fundamentos da higiene e as ferramentas de controle de qualidade, com ênfase nos métodos de higienização, manuseio de agentes químicos e utilização de detergentes e sanitizantes, a fim de minimizar contaminações e garantir a segurança higiênico-sanitária de alimentos e bebidas, preparando-os para atuar de forma eficaz em ambientes de produção e manipulação de alimentos.

PROGRAMA

1. Fundamentos da Higiene e Segurança Alimentar

- 1.1. Higiene pessoal e do ambiente de trabalho.
- 1.2. Microrganismos: bactérias, vírus, fungos e parasitas.
- 1.3. Doenças transmitidas por alimentos (DTA).
- 1.4. Importância da higiene na prevenção de contaminações.
- 1.5. ANVISA: Resoluções e Portarias relevantes.
- 1.6. Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- 1.7. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- 1.8. Técnicas de limpeza e desinfecção de superfícies e equipamentos.
- 1.9. Controle de pragas e vetores.
- 1.10. Armazenamento correto de alimentos e bebidas.
- 1.11. Higiene no manuseio de alimentos.
 - 1.11.1 Tipos de detergentes e sanitizantes.
 - 1.11.2 Mecanismos de ação e aplicação.
 - 1.11.3 Manuseio seguro de agentes químicos.
 - 1.11.4 Diluição e concentração adequadas.

2. Princípios Básicos de Higienização

- 2.1. Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies
- 2.2. Qualidade da água
- 2.3. Natureza da superfície
- 2.4. Métodos de higienização

3. Agentes Químicos e Físicos para Higienização

- 3.1. Detergentes: principais agentes e suas funções
- 3.2. Sanitizantes: principais agentes e suas funções

4. Ferramentas de Controle de Qualidade

- 4.1. O que é Qualidade e sua importância.
- 4.2. Princípios da Gestão da qualidade.
- 4.3. Ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Act).
- 4.4. Diagrama de Ishikawa (causa e efeito).
- 4.5. Folha de verificação.
- 4.6. Diagrama de Pareto.
- 4.7. Histograma.
- 4.8. Gráfico de controle.
- 4.9. Como escolher e aplicar as ferramentas adequadas.
- 4.10. Análise e interpretação de dados.
- 4.11. Melhoria contínua de processos

METODOLOGIA DE ENSINO

O aprendizado será dinâmico e interativo, combinando exposições teóricas com atividades práticas, como a resolução de exercícios. Materiais de apoio, como notas de aula e recursos audiovisuais, serão utilizados para enriquecer a experiência dos alunos.

RECURSOS
Serão utilizados recursos audiovisuais (projetores de imagem e computadores), pincéis e quadro acrílico, além de materiais didáticos (disponíveis na biblioteca e disponibilizados pelo docente).
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as provas e a participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. Higienização na Indústria de Alimentos. São Paulo: Varela, 1996. 182 p. KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017, 323p. SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Serviços de Alimentação. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 695 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p

ANDRADE, N.J. **Higiene na indústria de alimentos**: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela. 1996.

ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária**: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 200 p.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5 ed. São Paulo: Manole. 2015. 1112 p.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica
-----------------------------	--

DISCIPLINA: Microbiologia do leite		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Técnico		
EMENTA		

Microorganismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos.

OBJETIVOS

Conhecer os principais grupos de microrganismos que contaminam o leite, os fatores que afetam no desenvolvimento destes, bem como o controle do crescimento através de métodos físicos e químicos para garantir a qualidade dos produtos lácteos

PROGRAMA

1. Principais grupos de microrganismos de importância na indústria láctea

- 1.1. Bactérias lácticas
- 1.2. Bactérias fecais
- 1.3. Bactérias psicrotróficas
- 1.4. Bactérias esporuladas
- 1.5. Bactérias patogênicas
- 1.6. Fungos (mofos e leveduras)

2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos:

- 2.1. Atividade de água, acidez, composição química e fatores antimicrobianos naturais.
- 2.2. Temperatura, umidade e composição gasosa do ambiente.

3. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos

- 3.1. Uso de altas e baixas temperaturas
- 3.2. Controle por desidratação
- 3.3. Emprego de agentes químicos

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades teóricas e práticas realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, e pela participação das alunas em sala de aula.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco.
- Pincel.
- Projetor multimídia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PELCZAR, M. et al. Microbiologia – Conceitos e Aplicações, 2a ed. São Paulo: Ed. Makron Books, vol. 1 e 2, 1997.

TOTORA, G. J. et al. Microbiologia. 6a Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos, 2ª ed. Ed. Atheneu. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. Ed. Varela, 2008.

SANTOS, Karina dos. Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD). Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.

SANTOS, Marcos Veiga dos e FONSECA, Luis Fernando Laranja da.

Controle da mastite e qualidade do leite: desafios e soluções. . São Paulo: Edição dos autores, 2019.

Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico-Pedagógica
-----------------------------	---

DISCIPLINA: Processamento de derivados lácteos		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 10h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Síntese do leite e fatores que afetam a sua composição. Características e propriedades do leite. Fermentos lácteos. Operações de beneficiamento e processamento de leite. Aditivos alimentares. Tecnologia de produção de derivados lácteos. Fabricação de manteiga, iogurte, doce de leite, queijos de manteiga, coalho e ricota.		
OBJETIVOS		

- Conhecer as técnicas de produção dos principais derivados lácteos;
- Aplicar técnicas de processamento de derivados de leite;
- Identificar as características e as condições das matérias-primas para produção de produtos lácteos;
- Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos;
- Identificar as causas de alterações em matérias-primas e dos produtos lácteos;
- Aplicar métodos e técnicas de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos.

PROGRAMA

1. Definição e composição do leite

- Síntese de leite e fatores que afetam sua composição;

2. Beneficiamento e processamento de leites de consumo:

- Leite cru refrigerado;
- Leite pasteurizado;
- Leite UHT;
- Leites especiais ou enriquecidos;
- Leite em pó.

3. Elaboração de produtos lácteos e legislação:

- Processamento de queijos de manteiga, coalho (tradicional e condimentados) e ricota;
- Processamento de manteiga de garrafa;
- Processamento de doce de leite;
- Processamento de iogurte.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições teóricas dos diversos tópicos; Resolução de exercícios; Utilização de notas

de aulas e recursos áudio visuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades teóricas e práticas realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, e pela participação das alunas em sala de aula e no laboratório.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco.
- Pincel.
- Projetor multimídia.
- Insumos de laboratório

MONTEIRO, A.A; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de produção de derivados do leite. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 85 p.v.2 (Didática). ISBN 9788572694094.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. et al. Tecnologia de alimentos, vol. 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre (RS): Artmed, 2005. 279 p. ISBN 8536304316

TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 5. ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2013. ISBN 9788573911398.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. (Ministério da Agricultura / DAS/DIPOA/SNT) Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos, Brasília; 1996, 50p.

BRASIL. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, 2017.

DISCIPLINA: Noções Básicas de Análise de Leite		
Código:		
Carga horária total: 20h	CH Teórica: 10h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 1		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre:		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Normas de segurança em laboratório. Composição química e propriedades físico-químicas do leite. Técnicas de amostragem. Análises de leite e derivados.		
OBJETIVOS		
• Conhecer técnicas clássicas e instrumentais de análises químicas e físico-químicas de leite. • Utilizar técnicas e métodos de controle de qualidade na produção de derivados de leite. • Planejar, coletar, transportar e preparar amostras de leite de forma adequada e estatisticamente representativa. • Interpretar resultados analíticos.		
PROGRAMA		

1. Noções de segurança em laboratório.
2. Composição química e propriedades físico-químicas do leite.
3. Titulação ácido-base.
4. Amostragem: etapas de amostragem, normas gerais para coleta, preparo e envio.
5. Detecção de fraudes no leite e derivados.
6. Contagem de células somáticas e contagem bacteriana total.
7. Análises de leite e derivados
 - Determinação de gordura
 - Determinação de densidade
 - Determinação de índice crioscópico
 - Determinação de extrato seco total e desengordurado
 - Determinação de pH
 - Determinação de acidez titulável e teste de alizarol
 - Provas higiênicas (pesquisa de sangue, pus e colostro)
 - Provas enzimáticas do leite: peroxidase e fosfatase

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialogadas, com apresentação de textos e utilização de recursos audiovisuais, realização de leitura orientada, investigação e solução de problemas, elaboração de resumos e resolução de exercícios.

Aulas práticas nos laboratórios de Tecnologia de Produtos de Origem Animal e no Laboratório de Química da instituição para compreensão das principais técnicas de análises da qualidade do leite.

RECURSOS

Quadro branco e pincel, projetor multimídia.
Matérias-primas e insumos para aulas práticas

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina. Para isso, os alunos serão avaliados mediante a aplicação de uma lista de exercícios e um seminário em sala de aula e a partir da sua participação em aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020 ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. et al. Tecnologia de alimentos, vol. 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre (RS): Artmed, 2005. 279 p. ISBN 8536304316 TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 5. ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2013. ISBN 9788573911398.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL. (Ministério da Agricultura / DAS/DIPOA/SNT) Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos, Brasília; 1996, 50p. BRASIL. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União, 2017.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica