

COORDENADORIA DE EXTENSÃO

PPC – PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSOS DE EXTENSÃO

TÍTULO DO CURSO: PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE

Título dado ao aluno ao concluir o curso: PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE

Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO DE EXTENSÃO	3
2. IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS	3
3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE EXTENSÃO	3
4. APRESENTAÇÃO	5
5. JUSTIFICATIVA	5
6. OBJETIVO GERAL	7
6.1 Objetivos específicos	7
7. PÚBLICO ALVO	8
8. FORMAS DE DIVULGAÇÃO	8
9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO	8
10. PROCEDIMENTOS/METODOLOGIA	9
11. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO	9
12. PROCESSO DE AVALIAÇÃO	10
13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS	10
14. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS	11
15. REFERÊNCIAS	11
16. CONTRIBUIÇÕES ESPERADAS/METAS	12
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD	13

1. IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO DE EXTENSÃO

Nome:	Aline Braga da Silva
Titulação:	Mestra
Telefone institucional:	(88) 2151-2943
E-mail institucional:	aline.braga@ifce.edu.br

2. IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS

Campus	Crateús
Endereço	Geraldo Marques Barbosa, 567 – Venâncios
Cidade/UF/CEP	Crateús - CE, 63708-260
Telefone – Fax	(88) 2151-2943
E-mail	gabinete.crateus@ifce.edu.br

3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE EXTENSÃO

Tipo de Curso de Extensão:	(X) Formação Inicial (carga horária mínima – 160h) () Formação Continuada (carga horária mínima – 40h)
Carga horária total:	160h
Área de Atuação da Extensão () Comunicação () Cultura () Educação () Meio Ambiente () Saúde () Trabalho (X) Tecnologia e Produção () Direitos Humanos e Justiça	

Eixo Tecnológico

- () Ambiente e Saúde
- () Segurança
- () Desenvolvimento Educacional e Social
- () Controle e Processos Industriais
- () Gestão e Negócios
- () Turismo, Hospitalidade e Lazer
- () Informação e Comunicação
- () Infraestrutura
- (X) Produção Alimentícia
- () Produção Cultural e Design
- () Produção Industrial
- () Recursos Naturais

Modalidade de ensino:	(X) Presencial () A distância
Local de realização:	IFCE <i>campus</i> Crateús
Escolaridade mínima dos participantes:	Ensino fundamental completo
Período letivo inicial (Ano de execução/Semestre):	2025.1
Data de início: 08/04/2025	Previsão de término: 15/07/2025
Turno de oferta:	() Matutino () Vespertino (X) Noturno () Integral
Nº de vagas ofertadas para comunidade interna ao campus: 00	Nº de vagas ofertadas para comunidade externa ao campus: 30
Nº mínimo de participantes por turma: 30	Nº máximo de participantes por turma:

	30
Instituição parceira, caso haja:	1) Cáritas Diocesana de Crateús 2) Secretaria Municipal de Ação Social de Crateús e Centro de Atenção Psicossocial CAPS- Crateús 3) SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Ceará – Regional Crateús
Requisitos para ingresso do discente ao curso:	a) Pertencer ao sexo feminino; b) Ter 16 anos completos ou mais; c) Ter o ensino fundamental completo; d) Estar em situação de vulnerabilidade social e econômica, em contexto de pobreza e extrema pobreza (possuir CAD Único) ou ser vítima de violência assistida pelos órgãos competentes;

4. APRESENTAÇÃO

O Projeto Mulheres Mil, com base no Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª edição como referência (Portaria Setec nº 12, de 3 de maio de 2016) oferecerá o curso de PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE, com carga horária de 160 horas, que pretende qualificar as mulheres em situação de vulnerabilidade econômica e social a fim de desenvolver competências e habilidades para inserção no mercado de trabalho, alcançando assim, melhores oportunidades, importantes para o desenvolvimento pessoal e profissional.

Palavras – chave: Mulheres Mil; Produção Alimentícia; Educação Profissional.

5. JUSTIFICATIVA

O município de Crateús está situado na Microrregião Sertão de Crateús, é a décima segunda cidade mais populosa do estado, dividido em treze distritos: Crateús (sede), Assis, Curral Velho, Ibiapaba, Irapuá, Lagoa das Pedras, Montenebo, Oiticica,

Realejo, Santana, Poti, Santo Antônio e Tucuns, limita-se com os municípios Poranga, Ipaporanga, Tamboril, Independência, Novo Oriente e o estado do Piauí, conta com uma área de 2.985 m², (1,89% do território cearense) distante 358 km da capital do estado. A partir de Fortaleza o acesso ao município, pode ser feito por via terrestre através da rodovia Fortaleza/Canindé/Independência BR-020/BR-226 ou Fortaleza/Canindé/Santa Quitéria BR020/CE-257/CE-176 ou ainda via Fortaleza/Tianguá BR-222 até a vila de Aprazível.

O município de Crateús possui uma população estimada de 74.426 habitantes (2017), salário médio mensal dos trabalhadores formais de 1,8 salários mínimos (2015), apenas 8,4% da população ocupada (2015), 2984 matrículas no ensino médio (2015), PIB per capita (2014) de R\$ 8326,21, IDH 0,644 (2010), e índices discrepantes de arborização e urbanização de vias públicas (2010): 97,6% e 3,2%, respectivamente (IPECE, 2016).

As Comunidades apresentam na sua conjuntura socioeconômica, o desafio de uma realidade constituída por desempregos e subempregos. Na maioria das vezes esses trabalhadores não apresentam nenhuma qualificação profissional, ou quando muito, têm limitada preparação do ponto de vista técnico. Além disso, as atividades laborais desenvolvidas possuem caráter sazonal, já que na sua grande maioria dependem de circunstâncias locais (investimentos em infraestrutura, construções de estradas, obras públicas, etc.), com grande capacidade de mão obra, pedreiro, ajudantes de pedreiros, cozinheiro/as, doceiros/as, etc. Diante disso, o objetivo do projeto visa proporcionar formação profissional de forma a viabilizar a geração de empregos e inserção no mercado de trabalho.

Os Institutos Federais, de acordo com sua lei de crianças (BRASIL, 2008) “II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica”, tendo o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) tem como missão “produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética” (IFCE, 2019). Sendo assim, o IFCE Campus Crateús tem como compromisso e responsabilidade social, atender as necessidades locais quanto a profissionais qualificados, contribuindo também para a formação de cidadãos comprometidos em modificar para melhor o seu entorno.

Ainda, o IFCE *Campus* Crateús contribui para o progresso socioeconômico local, regional e nacional, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e do setor produtivo, através de ações direcionadas,

como a criação de cursos, projetos de extensão e pesquisa. Atualmente, o *campus* possui uma ampla estrutura física: entre os ambientes que compõe a infraestrutura do campus podemos destacar: 10 salas de aulas, 01 biblioteca, 03 laboratórios, 01 auditório, 04 gabinetes de docentes, 01 restaurante, 01 sala de professores, 02 salas de reuniões, 01 sala de videoconferência, 01 quadra de esporte e 01 piscina. Com isso, pode-se ressaltar que o IFCE *campus* Crateús consegue oferecer o suporte necessário para o desenvolvimento das atividades propostas no Projeto.

O curso será voltado para as mulheres em condições de vulnerabilidade social e econômica residentes no município de Crateús. A seleção dos futuros alunos será realizada com o suporte da Cáritas Diocesana de Crateús, Secretaria Municipal de Ação Social de Crateús e Centro de Atenção Psicossocial CAPS- Crateús. Ainda, contará com o suporte do SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Ceará – Regional Crateús.

Ao término do projeto, espera-se que as alunas apresentem competências e habilidades para inserção no mercado de trabalho, alcançando, assim, melhores oportunidades, importantes para o desenvolvimento pessoal e profissional.

6. OBJETIVO GERAL

Capacitar mulheres em situação de vulnerabilidade social e econômica, para que atuem como Produtor de Derivados do Leite, garantindo que estas mulheres sejam capazes de evidenciar através do reconhecimento de seus Direitos e de sua Formação solidária, uma atuação que valorize as lutas e debates sobre Gênero, Ética e Relações Humanas, valorizando desde aspectos inovadores como o da Inclusão Digital, do Empreendedorismo, Cooperativismo, sempre voltados ao exercício da Cidadania.

6.1 Objetivos específicos

- Reconhecer e interferir na sua realidade, por meio de conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, compromissados com o mundo do trabalho.
- Desenvolver competências, habilidades e atitudes pessoais e profissionais, necessárias ao trabalho em que atua no eixo tecnológico desenvolvimento educacional e social.

- Instruir procedimentos e técnicas aplicadas na elaboração de derivados do leite, capacitando as mulheres para uma visão geral sobre a biossegurança e sanidade da produção de leite e derivados.
- Contribuir com a inclusão educacional, produtiva, digital e social de mulheres em situação de vulnerabilidade social.

7. PÚBLICO ALVO

O curso será voltado para as mulheres em condições de vulnerabilidade social e econômica residentes no município de Crateús que atendam aos requisitos descritos na identificação do curso. A seleção das alunas será realizada com apoio das entidades parceiras (Cáritas Diocesana de Crateús, Secretaria Municipal de Ação Social de Crateús e Centro de Atenção Psicossocial CAPS- Crateús). Ainda, contará com o suporte do SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Ceará – Regional Crateús.

8. FORMAS DE DIVULGAÇÃO

Será realizada uma campanha de divulgação do curso, utilizando diferentes canais de comunicação, tais como rádio, redes sociais, sites, instituições educacionais, associações de mulheres, entre outros, com o objetivo de convidar/selecionar trinta mulheres que atendam ao perfil do programa Mulheres Mil.

9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ocorrerá mediante processo seletivo e classificatório, regido por publicação de edital de seleção, de acordo com a Resolução IFCE/CONSUP nº 15/2019. Será necessária a realização de inscrição de acordo com as normas e prazos constantes no edital.

10. PROCEDIMENTOS/METODOLOGIA

O curso será ministrado na modalidade presencial. O conteúdo teórico será ministrado por meio de aulas expositivas, leitura e discussão de textos, trabalhos e debates em grupo, situações-problema e laboratórios pedagógicos, sendo acompanhado de atividades práticas nas unidades produtivas e laboratórios do campus. As participantes irão juntamente com os docentes realizar de forma prática a integração dos conhecimentos do módulo central e dos conhecimentos específicos/tecnológicos e os temas transversais. Dentre as ações de permanência e êxito, será oferecido apoio de membros do corpo técnico, tais como pedagogo, enfermeiro e assistente social, que, em conjunto com os Núcleos de atuação NAPNE e NEABI, fornecem subsídios para a identidade e reformulação de posturas em suas comunidades, consequentemente garantindo o êxito no espaço acadêmico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, que contribuirão para a apropriação de conceitos técnicos e científicos presentes em situações cotidianas das alunas. Os professores farão um controle da frequência e assiduidade de cada aluna, para que seja possível tomar as devidas medidas para reintegração dos ausentes.

11. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

MÓDULO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Responsável
1 - Integração e Conhecimentos Básicos	Produção Textual e Oratória	20	Valéria Correia Lourenço
	Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	20	Valricélio Menezes Xavier
2 - Temas Transversais, Identidade, Gênero e Cidadania	Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	20	André Henrique Pinheiro Albuquerque
	Ética e Cidadania	20	Suelen Pereira da Cunha
3 - Eixo Tecnológico	Higiene e Ferramentas de Controle de Qualidade	20	Edilene Ferreira da Silva

	Microbiologia do Leite	20	Aline Braga da Silva
	Processamento de Derivados Lácteos	20	Aline Braga da Silva
	Noções Básicas de Análise de Leite	20	Graciete de Souza Silva
Carga Horária Total do Curso: 160h			

12. PROCESSO DE AVALIAÇÃO

A avaliação no curso terá caráter formativo, processual e continuado, e ocorrerá considerando aspectos qualitativos e quantitativos. Conforme o Regulamento da Organização Didática, a sistemática de avaliação se desenvolverá em etapa única, sendo atribuída ao estudante a média obtida nas avaliações. Em cada componente, serão aplicadas, no mínimo, duas avaliações. Em atenção ao MAPE, será proposto como instrumento avaliativo a elaboração de portfólio, sem prejuízo a outros instrumentos que eventualmente sejam utilizados pelos professores. Serão critérios para avaliação:

- Participação em trabalhos e projetos individuais e coletivos;
- Participação nos seminários e debates;
- Criatividade, curiosidade, capacidade investigativa e uso de recursos;
- Precisão analítica, conhecimento estrutural, capacidade de síntese;
- Capacidade de reflexão, crítica e contextualização;
- Organização, formatação, coerência, uso da língua padrão e domínio do conteúdo nos instrumentos avaliativos escritos.

13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

É uma ação vinculada a algum programa ou projeto de extensão? () NÃO (X) SIM
Qual? Programa Mulheres Mil

Parceria (X) Apoio () Convênio () Inexistente ()
Qual?

- Critérios para emissão de certificados para participantes:
 - Nota mínima: 6,0
 - Frequência mínima: 75%

14. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

Descrição	Valor (R\$)	Rubrica
Bolsa - Auxílio Financeiro professores	8.000,00	339000
Bolsa - Equipe Gestora	7.540,00	339000
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes	6.480,00	339000

15. REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm>. Acesso em: 06 dez. 2023.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 06 dez. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Disponível em:<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edi-caopdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 06 dez. 2023.

IPECE. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. **Perfil das regiões de planejamento: Sertão dos Crateús** – 2016. Disponível em:
<http://www2.ipece.ce.gov.br/estatistica/perfil_regional/2016/Perfil_Regional_Sertao_dos_Crateus2016.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2023.

IPECE. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. **Perfil básico municipal 2016: Crateús** – 2016. Disponível em:
<http://www.ipece.ce.gov.br/perfil_basico_municipal/2015/Crateus.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2023.

IPECE. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. **Anuário estatístico 2016.** Aspectos econômicos. Disponível em: <http://www.ipece.ce.gov.br/perfil_basico_municipal/2015/Crateus.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2023.

IPECE. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. **Desenvolvimento Econômico do Ceará: Evidências Recentes e Reflexões.** Disponível em:

<http://www.ipece.ce.gov.br/publicacoes/Desenvolvimento_Economico_do_Ceara_Evidencias_Recentes_e_Reflexoes.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Regulamento da Organização Didática (ROD).** Disponível em: <<http://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/23032017-rod-revisao-aprovada-consup-13jun2016.pdf>>. Acesso em: 06 dez. 2023.

16. CONTRIBUIÇÕES ESPERADAS/METAS

Promoção da formação profissional e tecnológica articulada com aumento de escolaridade de 30 mulheres em situação de vulnerabilidade social, garantindo o acesso à educação a essa parcela da população de acordo com as necessidades educacionais específicas e atrelada às potencialidades econômicas da região dos Sertões de Crateús.

Assinatura
Coordenador do curso

De acordo, em: ____/____/____

Assinatura
Direção Geral do Campus

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, Janaina 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