

MAIA, G. A et al. Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade. Ceará: Editora UFC, 2009. 277 p. SCHMIDT, BIASI, L. C. K.; F.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de Açúcar. 1ª ed. Elsevier, 2014. 168p.	
Coordenador do Curso 	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS AÇUCARADOS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Obtenção do açúcar e seus derivados. Açúcar mascavo, melado e rapadura.		
OBJETIVOS		
Compreender as tecnologias de fabricação de açúcar cristal, açúcar mascavo, rapadura, frutas cristalizadas; Conhecer as principais matérias-primas utilizadas na fabricação de produtos com açúcar; Conhecer as análises laboratoriais aplicadas em produtos com açúcar; Avaliar insumos e custos dos produtos industrializados; Identificar e selecionar equipamentos para fabricação de produtos com açúcar.		
PROGRAMA		
1. Açúcar: 1.1. Definição; 1.2. História: A cana de açúcar e o processo de colonização do Brasil; Papel da mão de obra escrava no desenvolvimento do cultivo da cana de açúcar; 1.3. Matéria-prima (cana de açúcar);		

1.4. Tecnologia de Fabricação do açúcar cristal; 1.5. Principais equipamentos utilizados na fabricação de açúcar e derivados; 1.6. Controle de Qualidade 2. Açúcar mascavo e demerara: 2.1. Processamento; 2.2. Rendimento. 3. Melado e Rapadura: 3.1. Processamento; 3.2. Rendimento. 3.3. Legislação; 4. Análises Laboratoriais; 5. Visitas Técnicas.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, projetor multimídia e aulas de laboratório. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Desenvolvimento de produtos inovadores à base de açúcar pelos alunos; - Apresentação dos produtos através de seminários.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PAYNE, J. H. Operações unitária na produção de açúcar de cana. São Paulo: Nobel, 2007. 248 p. LOPES, C. H. Tecnologia de produção de açúcar de cana. São Carlos: Edufscar, 2011. 183 p. MACHADO, S. S. Tecnologia de fabricação do açúcar. Inhumas: IFG, 2012. 56 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
SCHMIDT, F. L.; EFRAIM, P. Pré-Processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana de açúcar. São Paulo: Elsevier, 2014. 154 p. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. 424p. Centros Comunitários de Produção - Fabricação de açúcar mascavo, melado e rapadura: Uso produtivo e eficiente da energia elétrica. Rio de Janeiro: Eletrobrás, 2014. 51 p.

SILVA, F. C. da; CESAR, M. A. A.; SILVA, C. A. B. da Pequenas indústrias rurais de cana-de-açúcar: melado, rapadura e açúcar mascavo. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES E PESCADOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 30h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Tecnologia de abate de bovinos, caprinos, suínos e aves. Cortes comerciais. Composição química da carne, estrutura e propriedades da carne fresca. Processamento tecnológico de produtos. Aditivos, conservantes e aspectos da legislação. Classificação do pescado. Abate. Estrutura muscular. Qualidade da matéria-prima. Alterações do pescado. Métodos de conservação. Processamento do pescado.		
OBJETIVOS		
Conhecer o processo de abate dos animais usados para a alimentação humana; Reconhecer as porções musculares dos animais de abate; Conhecer a composição química da carne dos animais de abate para proporcionar a manutenção da qualidade da carne fresca e dos produtos derivados; Propiciar o aprendizado das tecnologias empregadas para a transformação da carne fresca em produtos derivados.		
PROGRAMA		