

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas - Unidade de Alimentação e Nutrição**. V. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

SILVA JR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Varela, 2007.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

GERMANO, M. I.S.; GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4 ed. Barueri: Manole, 2010.

ANDRADE, N.J. **Higiene na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

ALMEIDA, M.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

CONTRERAS, C.C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.M.V.A.B.; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.

<b>Componente Curricular</b> TECNOLOGIA DE CARNES, PESCADOS, OVOS E DERIVADOS	<b>Código: 8C</b>	<b>Período letivo:</b> 8º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (3T+1P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h

**Pré-requisitos: 7H**

#### EMENTAS

Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne; Abatedouros – Áreas de abate, depilação ou esfola, evisceração, tratamento de vísceras, cabeça e miudezas. Área para industrialização de alimentos e de subprodutos; Abate – Recepção de animais. Tratamento e inspeção ante-mortem. Atordoamento e sangria. Esfola, depilação, despena. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Congelamento da carne; Maturação, Emulsão Carne; Processos biológicos; Processos Industriais : Físicos, Químicos; Processos Mistos – Conservas de carnes; Elaboração de produtos – Mortadelas, salsichas, linguiças, presuntos, fiambres, curados e conservas. (Aulas práticas); Embalagem de produtos cárneos; Estocagem e armazenamento; Processamento de subprodutos; Processamento de produtos pesqueiros e seus subprodutos; Conservação e processamento de ovos: ovo líquido e ovo em pó.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e metodologias**. Viçosa: UFV, 2009.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Qualidade da Carne**. V.1. 2 ed. Goiânia: UFG, 2001.

GONÇALVES, A.A. **Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.

OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. **Qualidade e Tecnologia de Ovos**. Lavras: UFLA, 2013.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. 6º ed. Porto Alegre: Artmed. 2004, 384p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

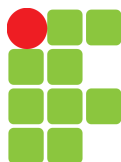
PARDI, M. C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne** V.1. Goiás: UFG, 2001.

PARDI, M. C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne** V.2. Goiás: UFG, 2001.

ARANTES, V.M.; SANTOS, A.L; VIEITES, F.M. **Produção industrial de frango de corte**. Brasília: LK, 2012.

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. 2 ed. Viçosa: UFV, 2014.

EMBRAPA. **Processamento de carne bovina. Começando um pequeno grande negócio agroindustrial**. Brasília: EMBRAPA, 2004



SUCASAS, L.F.A.; FURLAN, E.F.; MACIEL, E.S.; MATTHIESEN, A.; SIVA, L.K.S. **Qualidade e Processamento de Pescado**. São Paulo: Elsevier, 2014.  
STADELMAN, W.J.; NEWKIRK, D.; NEWBY, L. **Egg Science and Technology**. 4 ed. New York, 1995.

<b>Componente Curricular</b> TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	<b>Código: 8D</b>	<b>Período letivo:</b> 8º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (3T+1P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h

**Pré-requisitos: 7I**

#### EMENTAS

Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças; Aproveitamento dos resíduos; Equipamentos e especificações; Rendimento e qualidade; Produção de vegetais minimamente processados; Produção de conservas vegetais; Produção de frutas em calda; Produção de geléias e doces em pasta; Produção de frutas cristalizadas; Polpas e sucos pasteurizados; Frutas e hortaliças desidratadas.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIMA, U.A. **Agroindustrialização de frutas**. São Carlos: FEALQ, 2008.  
EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.  
GOMES, C.A.O.; ALVARENGA, A.L.B.; FREIRE JUNIOR, M.; AGOSTINHO, S. **Hortaliças minimamente processadas**. Coleção Agroindústria Familiar. Brasília: EMBRAPA, 2005.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV, 2000.  
MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1984.  
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.  
SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.  
EMBRAPA. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Embrapa, 2008.

<b>Componente Curricular</b> ADITIVOS, COADJUVANTES E EMBALAGENS PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	<b>Código: 8E</b>	<b>Período letivo:</b> 8º semestre
<b>Créditos:</b> 3 (3T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 45h

**Pré-requisitos: 5A**

#### EMENTAS

A importância dos aditivos na tecnologia de alimentos. Classificação dos aditivos e suas propriedades tecnológicas: acidulantes, espessantes, conservantes, edulcorantes, umectantes, anti-umectantes, antioxidantes, estabilizantes, corantes e aromatizantes. Usos tecnológicos. Legislação Brasileira. Embalagens e meio ambiente; Impacto ambiental. História e função das embalagens na indústria de alimentos; Propriedades de barreira das embalagens. Utilização de embalagens na indústria alimentícia. Embalagens plásticas de papel, metálicas, de vidro. Critérios de seleção de embalagens. Sistemas de envasamento. Legislação pertinente. Aspectos de segurança. Rotulagem nutricional e marcações. Aspectos mercadológicos e custo. Embalagens e meio ambiente. O impacto ambiental gerado pelas embalagens.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar, 2007.  
CARVALHO, M. A. **Engenharia de Embalagens – Uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo: Novatec, 2008.