

Ementa e Bibliografia (MÓDULO - V)

Quinto Semestre

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA26	Instalações Industriais	60	-	60
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
Noção Básica de Metrologia: Utilização de Paquímetro e Micrômetro; Tubulações Industriais: Conceito, Especificações, Elementos (ex: acessórios, conexões); Sistema de Recalque: Dimensionamento, Perdas de Cargas e Bombas Hidráulicas; Teoria da Combustão: Combustíveis usuais na indústria; Geradores de Vapor: Trocador de calor e Caldeiras (Tipos, Características e Capacidades).				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA: CREDER, Hélio. Instalações Hidráulicas e Sanitárias . LTC 6ª edição, Rio de Janeiro, 2006. SILVA TELLES, Pedro Carlos; Tubulações Industriais (Cálculo) . LTC 9ª edição., São Paulo, 1999. SILVA TELLES, Pedro Carlos; Tubulações Industriais (Material, Projeto e Montagem,) . LTC Ed.10ª edição, São Paulo, 2008.				
COMPLEMENTAR: BEER, F.P; JONHSTON, E. R. Resistência dos Materiais , 4ª ed. McgrawHill / Artmed, 2010 CHIAVERINI, Vicente. Aços e Ferros fundidos 7ª. Edição. ABM, 2005 FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípio e Prática . ARTMED 2ª edição, Porto Alegre, 2006. GARCIA, R. Combustíveis e Combustão Industrial . Rio de Janeiro: Interciência, 2002. MACINTYRE, A. Joseph. Manual de Instalações Hidráulicas e Sanitárias . LTC 1ª edição, Rio de Janeiro, 2008.				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA27	Toxicologia de Alimentos	30	-	30
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
<p>Toxicologia: Retrospecto histórico, importância da toxicologia de alimentos, características da exposição, relação dose/efeito; Fundamento de toxicologia: toxicocinética e toxicodinâmica; Carcinogênese química. Definição e modo de ação dos carcinógenos químicos; Tóxicos naturais de origem animal e vegetal: classificação e ocorrência em alimentos, mecanismo de ação. Efeito do processamento; Micotoxinas; Aditivos em alimentos: vantagens e desvantagens; Contaminantes Indiretos: Anabolizantes, Antibióticos, Praguicidas, Migrantes de Embalagens Plásticas; Nitrosaminas em alimentos. Ocorrência em alimentos, prevenção de formação; Metais tóxicos em alimentos; Compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos; Plantas medicinais, estimulante; Transgênicos.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA:				
<p>HOBBS, Betty C; ROBERTS, Diane. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4. ed., rev. e ampl São Paulo: Varela, 2001</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2001</p>				
COMPLEMENTAR:				
<p>KLAASSEN, C.D. & WATKINS III, J.B. Toxicologia: A ciência básica dos tóxicos de Casarett & Doull's. 5.ed. Compêndio. Portugal: McGraw-Hill, 2001</p> <p>LINDNER, E. Toxicología de los alimentos. 2nd ed. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1995.</p> <p>MARCÃO, Renato Flávio. Tóxicos: leis n. 6.368/1976 e 10.409/2002: anotadas e interpretadas. 3. ed. rev. São Paulo: Saraiva; 2005</p> <p>MIDIO, F.A.; Martins, D.I. Toxicologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Varela, 2000.</p> <p>OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA28	Embalagens para Alimentos	60	-	60
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
Definições, finalidades e características de embalagens para alimentos. Interação embalagem x alimento. Etapas para desenvolvimento de uma embalagem para alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens para alimentos: metálicas, vidro, cerâmicos, poliméricas, celulósicas e laminados. Embalagens bioativas. Rotulagem, Legislação e Controle de Qualidade para embalagens para alimentos. Embalagens Inovadoras.				
BIBLIOGRAFIA				
<p>BÁSICA: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Legislação pertinente a Embalagem para Alimentos. (Web), 2017.AIME, Sandra Balan Mendoza; DANTAS, Fiorella Balardin</p> <p>EMBALAGENS para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p. (Ciência e técnica; 24) ISBN 9727716393</p> <p>Helleister. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas. Campinas: CETEA, 2009. 223 p. ISBN 9788570290632</p>				
<p>COMPLEMENTAR: CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. Embalagens para indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p.</p> <p>COLES, Robert. Estudo de embalagens para o varejo: uma revisão literária. São Paulo: Blucher, 2010. xvii, 111 p. (Coleção embalagem; 4) ISBN 9788521204428</p> <p>KADOYA, T. Food packaging. São Diego: Academic Press. 1999</p> <p>STEWART, Bill. Estratégias de design para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010. xxviii, 180 p. (Coleção embalagem; 5) ISBN 9788521204435</p> <p>TWEDE, Diana; GODDARD, Ron. Materiais para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010. xxx, 171 p. (Coleção embalagem; 3) ISBN 9788521204459</p> <p>Material da web oriundos de sites acadêmicos: universidades, instituição de pesquisa, revista acadêmica, jornal acadêmico, congressos, conferências e/ou similares.</p>				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA29	Tecnologia de Bebidas	60	30	90
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
Principais matérias-primas para elaboração de bebidas. Principais tipos de bebidas: Fermentadas, Fermento-destiladas, Maceradas e Não alcoólicas. Estudo do grau de maturação das matérias-primas para elaboração de bebidas. Composição química das matérias-primas. Controle de qualidade e legislação da indústria de bebidas. Fluxogramas de elaboração de: Sucos, Cerveja, Licores, Vinho e derivados, e Destilados. Análises de controle de qualidade de bebidas.				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA:				
BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. xxvii, 461 p. (Bebidas ; 1). ISBN 9788521204923.				
BEBIDAS não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p. (Bebidas ;2) ISBN 9788521204930				
TECNOLOGIA de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. 549p.				
COMPLEMENTAR:				
AMERINE, M. A, & OUGH, C. S. Table wines, the technology of their production. University oy California Press, 1970.				
AQUARONE, E,; LIMA, U. A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação – Vol. 5, São Paulo, Editora Edgard Blücher Ltda, 1983.				
BARROS, J. R. Fundamentos de Tecnologia dos Alimentos. Centro Educacional da Fundação Salvador Arena. São Bernardo do Campo, 2012.				
MANFROI, V. Novas tendências nas tecnologias de vinificação em branco e rosado. Bento Gonçalves: EAFPJK, 1995. 24p				
Instrução Normativa Nº 24 de 08 de setembro de 2005. Manual operacional de bebidas e vinagres. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/laboratorios/metodos/bebidas-e-vinagres-metodos-da-area-bev-iqa-1				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA30	Tecnologia de Processamento de Produtos de Origem Animal – II (TPOA – II)	30	30	60
Pré-requisito				
Matérias-Primas de Origem Animal (MPOA) – TA10				
EMENTA				
<p>Leite e derivados: Conhecimento Indústria láctea como parte da cadeia produtiva do leite. Conceitos, características e composição do leite e aspectos nutricionais. Beneficiamento de leite de consumo/Tratamento térmico do leite (pasteurização, tratamento UAT/UHT). Ingredientes lácteos. Tecnologia de elaboração e conservação de queijos, fermentados, manteiga, concentrados, gelados e outros produtos lácteos.</p> <p>Mel, ovos e derivados: Conhecimento da indústria do mel e ovos como parte da cadeia produtiva do mel e ovo; Classificação e seleção do ovo; Utilização do ovo na indústria; Embalagem e conservação; Derivados do mel.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA:				
<p>BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;</p> <p>MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares . Editora Varela,2006;</p> <p>MARCHINI, L.C; SODRÉ, G.S; MORETI, A.C.C.C. Produtos apícolas - legislação brasileira.1ª Edição. Editora AS Pinto. Ribeirão Preto, 2005;</p>				
COMPLEMENTAR:				
<p>ABREU, Luiz Ronaldo de. Tecnologia de leite e derivados. Lavras: UFLA, 1999. 215 p.</p> <p>BRESSAN, Maria Cristina; PEREZ, Juan Ramon Olalquiaga. Tecnologia de carnes e pescados. Lavras: Ed. da UFLA, 2001. 240 p.</p> <p>OLIVEIRA, M. N. Livros Tecnologia de Produtos Lácteos Funcionais. 1ª Edição. Editora Atheneu, 2009;</p> <p>ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. 2ed. Vol. 2, Editora Artmed, 2004;</p> <p>TERRA N.N.; BRUM, M. A R. Carne e seus derivados – Técnicas de controle de qualidade. Editora Nobel, São Paulo, 1998.</p>				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA31	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – II (TPOV – II)	30	30	60
Pré-requisito				
Tecnologia Pós-Colheita de Produtos Hortícolas – TA17				
EMENTA				
<p>Maturação, colheita e armazenamento de grãos; Estrutura e composição dos grãos e cereais; Moagem e processamento de grãos; Processos de beneficiamento de grãos e cereais; Tecnologias de fabricação de diferentes produtos a base de cereais; Processos de panificação e fabricação de massas alimentícias e biscoitos; Industrialização de derivados: amidos e féculas.</p>				
BIBLIOGRAFIA				
<p>BÁSICA: LOVATEL, Jaime IUiz. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul, RS: Educus, 2004. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1987. 652 p. FELLOWS, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>				
<p>COMPLEMENTAR: CHITARRA, M. I. F., CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, Fisiologia e Manuseio- 2ª Edição, Editora UFLA, 785p. MORETTI, C. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. EMBRAPA, 2007, 531p BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. FILGUEIRAS, Heloísa Almeida Cunha. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Manga: pós-colheita. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 40p. (Frutas do Brasil ; 2) ISBN 8573830735 KOBLOITZ, M.G.B., Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade, Rio de Janeiro. Koogan, 2011. 314 p.</p>				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA32	Gestão da Qualidade e de Processos na Indústria de Alimentos	60	-	60
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
História da Evolução da Qualidade; Gestão de Processos; Ferramentas de controle e gestão da qualidade; Legislação da qualidade; Normas de qualidade (ISO); Controle estatístico de qualidade.				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA:				
BATALHA, Mário Otávio. Gestão agroindustrial . 4. ed São Paulo: Atlas, 2007.				
Guia para leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos . Editora Varela, 1999.				
GESTÃO da qualidade no agribusiness: estudos e casos . São Paulo: Atlas, 2003. 273p. ISBN 8522433569				
LOBO, Renato Nogueirol. Gestão da qualidade: as 7 ferramentas da qualidade, análise e solução de problemas, jit, kaisen, housekeeping, kanban, fmea, ppap, reengenharia . São Paulo: Érica, 2012. 190 p. ISBN 9788536503172.				
PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p. ISBN 9788522471157.				
COMPLEMENTAR:				
Costa, A.F.B.; Epprecht, E. K.; Carpinelli, L.C.R.. Controle Estatístico de Qualidade . ed. Atlas. São Paulo, 2005.				
GUIA de procedimentos para implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle (APPCC) . São Paulo: Ponto Crítico, 1991. 110 p.				
HOBBS, Roberts. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos . 6. Ed. Varela: São Paulo, 1998.				
MATISSEK, R.; SCHNEPEL, F. M; STEINER, G. Análises de los alimentos . Editora Varela, 1998.				
POTTER, N. N.; HOTCHKISS, J. H. Ciência de los alimentos . Zaragoza editora Acribia, 1995.				
Material da web oriundos de sites acadêmicos: universidades, instituição de pesquisa, revista acadêmica, jornal acadêmico, congressos, conferências.				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - V	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA33	Gestão Empresarial	30	-	30
Pré-requisito				
-				
EMENTA				
Introdução à administração; Estrutura organizacional; Funções, Papéis e Habilidades dos Executivos; Planejamento Estratégico nas Organizações: Missão, Visão Estratégica, Negócio e Valores; Competência Estratégica; Técnicas de gestão; Dinâmica de mercados; Planejamento empresarial; Gestão da qualidade; Sustentabilidade; Ética e Responsabilidade Social; Marketing; Negociação; Gestão Estratégica.				
BIBLIOGRAFIA				
BÁSICA:				
AAKER, David A. Administração estratégica de mercado . 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008.				
BATEMAN, T. S. e SNELL, S. A. Construindo vantagem competitiva . São Paulo: Atlas, 1998.				
PINHEIRO, Duda; GULLO, José Antônio. Comunicação integrada da marketing: gestão dos elementos de comunicação : suportes às estratégias de marketing e de negócios da empresa . 2.ed São Paulo: Atlas, 2008. 266p. ISBN				
SENAC. Departamento Nacional. Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios . Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2012. 112 p. ISBN 9788574581996. Número de chamada: 650 S474b				
COMPLEMENTAR:				
CHIAVENATO, I. & SAPIRO, A. Planejamento estratégico - Fundamentos e Aplicações . São Paulo: Elsevier/Campus, 2016.				
DRUCKER, P. O Gestor Eficaz . São Paulo: Elsevier/Campus, 1990.				
KOTLER, P. & KELLER, K. L. Administração de marketing . São Paulo: Pearson Education, 2012.				
BRASIL. NBR ISO : NBR ISO 9.001 – Sistema de Gestão da Qualidade; NBR ISO 10.006 – Gerenciamento de Projetos; NBR ISO 14.000 – Sistemas de Gestão Ambiental; NBR ISO 14.063 – Comunicação ambiental; NBR ISO 16.001 – Responsabilidade Social; Revistas e Sites especializados; Artigos Científicos.				
ZUIN, Luís Fernando Soares; QUEIROZ, Timóteo Ramos (Coord). Agronegócios: gestão e inovação . São Paulo: Saraiva, 2006. xxviii, 436 p. ISBN 9788502058071.				