



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-reitora de Ensino

DISCIPLINA: Agroindústria Familiar Rural III	
Vigência: a partir de 2016/1	Período letivo: 3º ano
Carga horária total: 36h	Código: CR.61
Ementa: Processamento de matérias primas de origem animal e vegetal, alimentícias e não alimentícias, visando subsistência e renda para agricultura familiar.	

Conteúdos

UNIDADE I – Derivados de Frutos e Hortaliças

- 1.1 Polpas de frutos (tipos, etapas de fabricação e controle de qualidade)
- 1.2 Doces (tipos, etapas de fabricação, controle de qualidade e defeitos)
- 1.3 Desidratação de frutos (seleção da matéria prima, características gerais e mercado)
- 1.4 Condimentos (especificações e seleção da matéria prima, tipos, processamento e controle de qualidade), produção do sal aromatizado
- 1.5 Boas práticas de fabricação em unidade processadora de frutos e hortaliças
- 1.6 Processamento tecnológico de compotas, doces, extratos, condimentos e geleias
- 1.7 Processamento mínimo de frutos e hortaliças

UNIDADE II – Bovinocultura de Leite

- 2.1 Elaboração de queijos, iogurtes, coalhadas, sobremesas, bebidas lácteas e requeijão, doce de leite, creme de leite, manteiga
- 2.2 Produtos lácteos probióticos e prebióticos
- 2.3 Processamento do soro
- 2.4 Uso de cultura lácteas no processamento de leite
- 2.5 Limpeza e sanitização na produção de leite e processamento
- 2.6 Tratamento de resíduos de laticínios e queijarias

UNIDADE III – Cadeias Produtivas de Animais para Corte

- 3.1 Métodos de conservação da carne e derivados: resfriamento, congelamento, salga, cura e defumação
- 3.2 Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados
- 3.3 Aditivos e conservantes
- 3.4 Legislação correlatada

UNIDADE IV – Processamento de Produtos Não-Alimentícios

- 4.1 Produção de sabão e detergentes
- 4.2 Beneficiamento de lã



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-reitora de Ensino

Bibliografia básica

- ALMEIDA, M.E.M.; et al. **Processamento de Compotas, Doces em Massa e Geléias: Fundamentos Básicos**. Campinas: ITAL/FRUTHOTEC, 1999.
- JACKIX, M.H. **Doces, Geleias e Frutas em calda**. Campinas: Editora da UNICAMP, São Paulo: Ícone, 1988.
- BUAINAIN, A. M; BATALHA, M. O. **Cadeia produtiva da carne bovina**. Vol. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88 p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2001.
- GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.
- MARTINS, J.F.P; LOPES, C.N. **Doce de leite: aspectos da tecnologia de fabricação**. Campinas: ITAL, 1980.
- EPAMIG. **O Agronegócio do Leite e os Alimentos Lácteos Funcionais**. Juiz de Fora: EPAMIG – Centro Tecnológico – ILCT, 2001.
- MORETTI, C.L. **Hortaliças Minimamente Processadas**. 1. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, CALIL, R. Aditivos nos Alimentos. Varela, 2000.
- MUCCIOLO, P. **Carnes: estabelecimentos de matança e de industrialização**. São Paulo: Ícone Ed. 1985. 100 p.

Bibliografia complementar

- PARDI, M.C.; et al. **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**. Vol. 2. Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense. 1994. 110 p.
- SILVA, C.A.B; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa: UFV, 2003. 308 p.
- SILVA, P. H. F.; et al. **Físico Química do leite e derivados: métodos analíticos**. Juiz de Fora: Oficina de Impressão, 1997.