



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Média e Tecnológica
Escola Agrotécnica Federal de Barbacena-MG
Departamento de Desenvolvimento Educacional
Coordenadoria-Geral de Ensino

Plano de Curso:	2003/2004	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Nutrição e Dietética	C. Horária:	60
Módulo:	Tecnologia no Processamento de Alimentos	Professor:	Gilma A. Santos Gonçalves, Giovana Maria P. Assumpção e Márcia Maria de Carvalho	Período:	3º	Nº Aulas:	80

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
Planejar, organizar, monitorar o processamento técnico e econômico de carne, leite e vegetais visando melhor aproveitamento das características essenciais.	- Identificar as causas das alterações de alimentos. - Selecionar e aplicar métodos de conservação de alimentos. - Aplicar a tecnologia de conservação pelo uso da embalagem. - Aplicar métodos e técnicas adequadas de armazenamento. - Identificar peças de carnes (matéria prima) de acordo com sua origem. - Identificar as características físicas, químicas, anatômicas e nutricionais da carne. - Selecionar adequadamente a tecnologia de processamento aplicada a produtos cárneos. - Identificar a importância de cada operação básica do processamento de vegetais. - Aplicar a tecnologia de processamento de picles, compotas e geléias. - Identificar as características, propriedade e condições da matéria prima para o consumo e industrialização de queijos.	- Alterações Química, Físico-Químicas e Microbiológica dos Alimentos - Métodos de Conservação .Refrigeração .Congelamento .Defumação .Esterilização .Liofilização .Secagem .Adição de elementos .Fermentação e outros	05
		- Adição de Aditivos .Normas regulamentares .Tipos .Função e emprego	08
		- Utilização de Embalagens .Definição e divisão .Importância .Tipos .Utilização	06
			06



COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
	▪ Identificar os derivados de leite de acordo com suas características. ▪ Definir e identificar os produtos lácteos funcionais: probióticos. ▪ Operar e manter condições adequadas aos equipamentos para os diversos processamentos. ▪ Aplicar a legislação específica.	▪ Classificação de Carnes segundo a Legislação Pertinente ▪ Composição Química, Anatômica e Nutricional das Carnes ▪ Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos -Tipos de cortes -Tecnologia de linguiças -Tecnologia de hambúrguer -Tecnologia de produtos defumados ▪ Princípios da Conservação de Vegetais ▪ Operações Básicas do Processamento de Vegetais ▪ Formas de Processamento -Picles -Compotas -Geléias ▪ Matéria Prima para Produção de Queijos -Aquisição -Seleção -Características desejáveis ▪ Classificação dos Queijos ▪ Composição Química dos Queijos ▪ Leites Fermentados	05 05 08 05 05 06 06 05 05 05