

Tecnologia e Gestão na Produção de Alimentos

DISCIPLINA OU ATIVIDADE DE APRENDIZAGEM	CH	EMENTA
Química e Bioquímica de alimentos	22	Água e meio biológico; estrutura e função das biomoléculas: aminoácidos e proteínas, carboidratos, nucleotídeos e ácidos nucléicos, lipídios, vitaminas e coenzimas; termodinâmica bioquímica; catálise e cinética enzimática; integração e regulação do metabolismo.
Microbiologia de alimentos	22	Microrganismos importantes em alimentos. Contaminação dos alimentos. Princípios da preservação de alimentos. Controle microbiológico. Tipos de alimentos e microrganismos que os deterioram. Toxinfecções alimentares. Normas e padrões microbiológicos para alimentos. Análises microbiológicas em alimentos.
Processos fermentativos na produção de alimentos	22	Fundamentos da tecnologia de produtos fermentados. Técnicas de fabricação de vegetais fermentados, vinagres, aguardentes, cervejas. Noções gerais das técnicas de fabricação de vinho, leites fermentados, pescado fermentado e ensilagem. Produção de bebidas fermentadas, produção de picles, chucrute, vinagre e iogurte.
Tecnologia de produtos cárneos	11	Estrutura microscópica do tecido muscular. Fenômenos Bioquímicos post-mortem. Refrigeração e congelamento. Manejo pré-abate e abate de suínos, bovinos, pescados e aves. Rendimento e corte de carcaças. Qualidade da matéria-prima. Ingredientes não cárneos. Industrialização de Embutidos de massas fina e grossa. Industrialização de produtos cárneos curados fermentados e não fermentados. Tecnologia e processamento de empanados.
Tecnologia de leite e derivados	11	Leite e seu beneficiamento. Processamento de queijos, manteigas, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Subprodutos da indústria de laticínios. Obtenção higiênica do leite. Estudo dos principais componentes e da flora microbiana do leite. Beneficiamento do leite.

Processos de conservação de alimentos	22	Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Conseqüências da má conservação dos alimentos.
Bioestatística	11	Estudo dos conceitos básicos de estatística. Apresentação gráfica. Estatística descritiva. Medidas de tendência central e de dispersão. Amostragem. Distribuição Normal. Métodos estatísticos aplicados à nutrição
Ergonomia e segurança do trabalho	11	Fundamentos da Ergonomia. Fundamentos da Segurança no Trabalho. Acidente de trabalho sob os aspectos técnico e legal. Condições Ambientais de Trabalho. Órgãos de Segurança e Medicina do Trabalho nas Empresas (SESMT e CIPA). Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC). Atividades e Operações Insalubres. Atividades e Operações Perigosas. Programas de Prevenção. Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho. Acidentes de Trabalho - Conceitos, Causas e Custos, Métodos de Prevenção Individual e Coletiva. Aspectos Legais.
Boas práticas e controle de qualidade na manipulação de alimentos	22	Conceitos básicos de qualidade. Fundamentação legal para as boas práticas de fabricação. As boas práticas de fabricação e seus elementos. Procedimento operacional padrão (POP's). Principais métodos de Higienização das superfícies de contato com alimentos. Rastreabilidade e segurança alimentar. Fundamentos para o manejo de resíduos, manutenção dos equipamentos e seleção de matéria prima. Registros.
Ferramentas de controle de qualidade de alimentos	22	Gestão da Qualidade. Conceitos Básicos e Evolução da Qualidade. Princípios da Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Normas da Qualidade. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade. Ferramentas de qualidade. Interpretar normas de garantia da qualidade. Programas de qualidade. Auditoria. Certificado de qualidade.
Legislação em serviços de alimentação e nutrição	11	Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, registro de produtos,

		rotulagem de alimentos, responsabilidade técnica. Legislação sanitária. Vigilância sanitária em alimentos.
Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição	11	Estrutura Organizacional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Cálculo de áreas de produção. Características e Planejamento físico-funcional de Unidades de alimentação e nutrição. Planejamento e controle da produção de refeições.
Marketing e empreendedorismo nos serviços de alimentação e nutrição	22	Conceitos básicos do marketing. Pesquisa, Comportamento do Consumidor e Mercado. Planejamento e Desenvolvimento de Produtos. Serviços. Rotulagem de alimentos embalados. Comercialização de alimentos e bebidas.
Plano de negócios aplicado a serviços de alimentação e nutrição	11	Como preparar um Plano de Negócios. Razões para elaborar um Plano de Negócios. Estrutura do Plano de Negócios. Concepção e planejamento do Negócio. Visão. Missão. Objetivos. Metas. Descrição do Negócio. Análise de mercado. Estratégias competitivas.
Metodologia da pesquisa e projeto de TCC	11	Estudo da Metodologia Científica, formulação de projetos, formatação de trabalhos acadêmicos (artigos, resenha, monografias, etc).
Seminário	11	Seminários individuais baseados em artigos científicos publicados em periódicos indexados. Apresentação de projetos de pesquisa e análise crítica dos projetos de pesquisa.
Gestão de custos em unidades de alimentação e nutrição	22	Custos: conceitos, elementos e classificação. Sistemas de produção e de apropriação de custos. Métodos de custeio. Custo-padrão. Análise das relações custo/volume/lucro: custos para tomada de decisões. Introdução à alavancagem operacional; formação de preços de venda.
Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição	11	Gestão de pessoas nas organizações. Suprimento. Treinamento e desenvolvimento. Avaliação de desempenho. Remuneração. Administração das relações com o funcionário. Auditoria e controle em recursos humanos. Leis trabalhistas.
Auditoria e consultoria nutricional	11	Auditoria Interna e Externa, Órgãos Reguladores, Modalidades de Auditoria, Normas e Princípios de auditoria, Planejamento de Auditoria, Controle Interno, Relatório e Parecer de Auditoria. O que é consultoria, perfil do consultor, áreas de atuação, empresas de consultoria. Requisitos da Legislação Sanitária de Alimentos e Programa de Pré-requisitos (PPR)
Gestão de refeições hospitalares	22	Grupos de alimentos e composição nutricional. Dietas usadas em unidades hospitalares. Planejamento, organização, direção e controle do processo produtivo de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição

		Hospitalar. Normas Regulamentadoras e demais legislações sobre Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho aplicáveis à Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.
Gestão de refeições de creches e escolas	22	A gestão da alimentação escolar.A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). A Alimentação Escolar no Brasil. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A Gestão da Alimentação Escolar nos Estados e Municípios e os Avanços da PNAE. Cozinhas e cantinas nas escolas públicas.
Planejamento e gestão de cardápios e eventos	22	Conceitos fundamentais de planejamento de cardápios. Aspectos básicos estruturantes e tipológicos na elaboração de cardápios. Ficha técnica de preparação. Tipos de cardápios em relação à oferta (custos) e a procura (variedades de pratos). Distribuição percentual de tipos de alimentos: carnes, aves, peixes, frutos do mar, verduras, legumes, sopas, entre outros. Escolha e elaboração de um cardápio. Confeção de cardápios: semanal, quinzenal, mensal. Análise dos cardápios elaborados. Lista de compras e confeção. Aquisição dos gêneros e estocagem.
Total	363	