



**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

--	--	--

DISCIPLINA: <b>Indústrias Rurais</b>	CÓDIGO: <b>CFA 016</b>
-----------------------------------------	---------------------------

**UNIDADES E ASSUNTOS**

AULAS Teóricas	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

Introdução à tecnologia de alimentos: Legislação e Boas Práticas de Fabricação	3
Processos de Conservação de Alimentos: Conservação pelo calor, frio, defumação, radiação, desidratação, concentração de solutos, métodos emergentes. Microbiologia de Alimentos.	4
Processamento de frutas e hortaliças: Características das matérias-primas vegetais e produção de: conservas, doces, molhos e temperos, bebida à base de soja. Produção de açúcar e álcool. Panificação	3
Processamento de produtos cárneos: Característica da matéria-prima animal (carnes); Abate de animais, conservação de produtos cárneos; classificação de produtos cárneos.	3
Processamento de produtos cárneos: produtos derivados da carne.	2
Processamento de leite: Características físico-químicas do leite; Obtenção higiênica; análises físico-químicas do leite.	3
Processamento de leite: produção de derivados: queijo minas frescal e padrão; queijo tipo mussarela e requeijão; produção de iogurtes e bebidas lácteas; produção de doce de leite e ricota.	2

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

Introdução à tecnologia de alimentos. Boas práticas de fabricação: noções de higienização na indústria de alimentos	6
Processamento de frutas e hortaliças: produção de doces e geléias	3
Processamento de frutas e hortaliças: produção de conservas	3
Processamento de frutas e hortaliças: panificação	6
Visita técnica: Engenho de cana-de-açúcar	3
Processamento de produtos cárneos: abate	3
Processamento de produtos cárneos: produção de chouriço e linguiça	3
Processamento de produtos cárneos	6
Processamento de produtos cárneos: produção de defumados	6
Processamento de leite: análises físico-químicas do leite	3
Processamento de leite: produção de queijo minas frescal e padrão	6
Processamento de leite: produção de queijo tipo mussarela e requeijão	6
Processamento de leite: produção de iogurtes e bebidas lácteas	3
Processamento de leite: produção de doce de leite e ricota	3

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

Indústrias Rurais

CÓDIGO:

CFA016

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas/P.J. Fellows; tradução Florencia Cladera Oliveira... [et al.]- 2 ed- Porto Alegre: Artmed, 2006.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos .Porto Alegre. Ed. Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal .Porto Alegre. Ed. Artmed, 2007.

Lawrie, R.A. Ciência da Carne. Porto Alegre:Artmed, 6 ed., 2005.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

EVANGELISTA, JOSE. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.