

## Noções de Gestão e Tecnologia em Processos Agroindustriais Alimentares

### Conteúdo Programático (18 semanas - 80 horas - 100 pontos)

1ª Semana: 17/06/2024 a 22/06/2024 – Valor: 5 pontos

Introdução a Gestão/Administração em Processos Agroindustriais Alimentares. Sistemas e Cadeias Agroindustriais. Reflexões sobre a Realidade Industrial.

2ª Semana: 23/06/2024 a 29/06/2024 – Valor: 5 pontos.

Nuances Produtivas: Artesanal *versus* Industrial

3ª Semana: 30/06/2024 a 06/07/2024 – Valor: 5 pontos.

Controle e Garantia de Qualidade

4ª Semana: 07/07/2024 a 13/07/2024 – Valor: 5 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:  
Princípios e Estratégias.

5ª Semana: 14/07/2024 a 20/07/2024 – Valor: 5 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Aspectos Gerais.

Curva de Crescimento Microbiano.

6ª Semana: 21/07/2024 a 27/07/2024 – Valor: 7 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:  
Pelo Calor: Termização, Branqueamento, Pasteurização e Esterilização

7ª Semana: 28/07/2024 a 03/08/2024 – Valor: 7 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:  
Pelo Frio: Refrigeração, Congelamento, Criogenia.

8ª Semana: 04/08/2024 a 10/08/2024 – Valor: 7 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:

Por Desidratação: Dessecação e Liofilização, Por Adição de Solutos: Sal e Açúcar, Por Concentração dos Sólidos e Por Adição de Conservantes Químicos.

9ª Semana: 04/08/2024 a 10/08/2024 – Valor: 7 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:

Por Fermentação, Por Defumação, Por Irradiação e Por Atmosfera Modificada.

10ª Semana: 11/08/2024 a 17/08/2024 – Valor: 7 pontos.

Noções de Tecnologia de Processamento: Metodologias de Conservação:

Por Embalagem e Métodos Combinados.

11ª Semana: 18/08/2024 a 24/08/2024 – Valor: 5 pontos.

Higienização Industrial: Aspectos Gerais: Princípios e Requisitos.

12ª Semana: 25/08/2024 a 31/08/2024 – Valor: 5 pontos.

Higienização Industrial: Limpeza e Sanitização

13ª Semana: 01/09/2024 a 07/09/2024 – Valor: 5 pontos.

Higienização Industrial: Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

14ª Semana : 08/09/2024 a 14/09/2024 – Valor: 5 pontos.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

15ª Semana : 15/09/2024 a 21/09/2024 – Valor: 5 pontos.

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

16ª Semana: 22/09/2024 a 28/09/2024 – Valor: 5 pontos.

Inspeção Sanitária e Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs): Portaria nº 1428/MS 26/11/1993.

17ª Semana : 29/09/2024 a 05/10/2024 – Valor: 5 pontos.

Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Portaria nº 326/MS 30/07/1997.

18ª Semana : 06/10/2024 a 10/10/2024 – Valor: 5 pontos.

Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e Procedimentos Operacionais Padrões (POPs): RDC nº 275/MS 21/10/2002.

Distribuição dos Tópicos:

Boas Práticas Industriais - 1ª a 3ª semanas

Controle e Garantia de Qualidade - 4ª a 6ª semanas

Princípios e Tecnologias de Alimentos - 7ª a 18ª semanas

Pontuação Obrigatória: 75%

Observação: Serão 6 encontros (transmissões on-line) nas seguintes datas e horários com envio de link antecipado, podendo alterar as datas e horários haja vista a demanda regular e aos imprevistos.

1º - 21/06/2024 - 9:00hr

2º - 10/07/2024 - 9:00hr

3º - 31/07/2024 - 9:00hr

4º - 21/08/2024 - 9:00hr

5º - 11/09/2024 - 9:00hr

6º - 09/10/2024 - 9:00hr