



SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SUPROT

## 10. PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos<sup>1</sup> (2016, p. 162) o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia *compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e à industrialização de alimentos e de bebidas. Abrange planejamento, operação, implantação e gerenciamento de processos físicos, químicos e biológicos de elaboração ou industrialização de produtos de origem vegetal e animal; aquisição e otimização de máquinas e implementos; análise sensorial; controle de insumos e produtos; controle fitossanitário; distribuição e comercialização. A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade e produtividade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional.*

Selecionamos abaixo uma série de conteúdos, disponíveis em meios digitais para intensificar sua rotina de Estudos e que podem atuar como complementação de aprendizagem, no que se refere ao Curso Técnico pertencente a este Eixo Tecnológico.

### **CURSOS ONLINE, TEXTOS E OUTROS**

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, Monografia, 2014, disponível em:  
[http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/5212/1/LD\\_COALM\\_2014\\_2\\_07.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/5212/1/LD_COALM_2014_2_07.pdf), acesso em 29 de março de 2020.

<sup>1</sup> FONTE: <http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2017-pdf/77451-cnct-3a-edicao-pdf-1/file>. Acesso em: 02 de abril de 2020.



## SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SUPROT

MICROLOGIA B´SICA, E-Tec Brasil., disponível em ,  
[http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia\\_Basica.pdf](http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia_Basica.pdf).  
Acessado em 29/03/2020

REVISTA DE NUTRIÇÃO, disponível em <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000500011>. Acessado em 29 de março de 2020.

MICROORGANISMO EM ALIMENTOS, O PAPEL E A IMPORTANCIA, disponível em <https://www.tecnicoemfermagem.net.br/microrganismos-em-alimentos/>.  
Acessado em 29 de março de 2020.

A QUÍMICA DOS ALIMENTOS, disponível em  
[http://www.usinaciencia.ufal.br/multimidia/livros-digitais-cadernos-tematicos/A\\_Quimica\\_dos\\_Alimentos.pdf](http://www.usinaciencia.ufal.br/multimidia/livros-digitais-cadernos-tematicos/A_Quimica_dos_Alimentos.pdf). Acessado em 29 de março de 2020.

TUDO QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO, disponível em <http://marcusmarques.com.br/pequenas-e-medias-empresas/voce-precisa-saber-higiene-seguranca-do-trabalho/>, Acessado em 29 de março de 2020.

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO, disponível em  
<https://administradores.com.br/artigos/higiene-e-seguranca-no-trabalho>. Acessado em 29 de março de 2020.

HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO DE FORMA DESCOMPLICADA, disponível em <https://blog.softwareavaliacao.com.br/higiene-e-seguranca-do-trabalho/> Acessado em 29 de março de 2020.

A NUTRIÇÃO E A ALIMENTAÇÃO COMO PILARES DOS PROGRAMAS DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA NAS ORGANIZAÇÕES, [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/artigos/mundo\\_saude/nutricao\\_alimentacao\\_pilares\\_programas\\_promocao.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/artigos/mundo_saude/nutricao_alimentacao_pilares_programas_promocao.pdf), acessado em 29 de março de 2020.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, disponível em  
[https://www.sp.senac.br/downloads/106\\_nutricao\\_e\\_dietetica.pdf](https://www.sp.senac.br/downloads/106_nutricao_e_dietetica.pdf). Acessado em 29 de março de 2020.

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL DE PANIFICAÇÃO, disponível em  
<https://pt.slideshare.net/esmiscrino/apostila-panificao-nvel-bsico-1-edio>. Acessado em 29 de março de 2020.

DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS DE COMERCIALIZAÇÃO: ESTUDOS DE CASO, disponível em



SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SUPROT

[http://www.abepro.org.br/biblioteca/TN\\_STO\\_230\\_343\\_28743.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/TN_STO_230_343_28743.pdf). Acessado em 29 de março de 2020.

PANIFICAÇÃO E SEUS SEGREDOS, disponível em <https://www.cpt.com.br/artigos/panificacao-seus-segredos>. Acessado em 29 de março de 2020

### **VÍDEOS**

PROFISSÃO TECNÓLOGO EM ALIMENTOS,  
<https://www.youtube.com/watch?v=ld8Bhy9MUfs>. Acessado em 29 de março de 2020.

EM DEFESA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS,  
<https://www.youtube.com/watch?v=HCBdyTszGXQ>. Acessado em 29 de março de 2020.

DICAS DE NUTRIÇÃO HUMANA,  
<https://www.youtube.com/watch?v=GLooDpHhRHQ>. Acessado em 29 de março de 2020

FUTURA PROFISSÃO | TÉCNICO DE PANIFICAÇÃO  
[https://www.youtube.com/watch?v=a5dP4PKcGVI&disable\\_polymer=true](https://www.youtube.com/watch?v=a5dP4PKcGVI&disable_polymer=true).  
Acessado em 29 de março de 2020.

PANIFICAÇÃO - NOÇÕES BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO (APRENDA MASSAS BÁSICAS), <https://www.youtube.com/watch?v=piEikulKT18>. Acessado em 29 de março de 2020.