

PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL

Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de
Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial

 **Érica** | **Saraiva**



Resumo de Produção Agroindustrial. Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial

Tendo como tema central Agroindústria, importante segmento econômico brasileiro, esta obra aborda os principais tipos de alimentos de origem vegetal (grãos, olerícolas e frutas) e apresenta dados sobre composição e valor nutricional.

Explica conceitos de qualidade, fisiologia dos vegetais, bioquímica e microbiologia (colheita e pós-colheita). Discorre sobre tecnologia de fabricação de produtos e processo de transformação (industrialização e processamento). Esclarece a produção de derivados de leite e carne, com base na legislação vigente.

Trata de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos. Comenta os tipos de embalagens, características, finalidades e usos, bem como as técnicas de refrigeração, congelamento e conservação. Por fim, orienta quanto à administração de empreendimentos agroindustriais e às ferramentas básicas de gestão.

O conteúdo pode ser aplicado para os cursos técnicos em Administração, Agroecologia, Agroindústria, Agronegócio, Agropecuária, Alimentos, Aquicultura, Controle Ambiental, Cozinha, Meio Ambiente, Nutrição e Dietética, Zootecnia, entre outros.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)