



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

MEMO. 16/2019 - CCAGROI - Campus Ouricuri

Ouricuri, 29 de Outubro de 2019.

Da: Coordenação do Curso de Agroindústria
Para: Direção de Administração e Planejamento

Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GRUPO 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS				
Justificativa				
Para atender a demanda das aulas práticas do curso de agroindústria, envolvendo as disciplinas nas áreas de panificação e confeitaria, frutos e hortaliças, tecnologia de carnes, produtos apícolas e tecnologia de laticínios. E a demandas das aulas praticas ministradas no curso de agropecuária: Tecnologia de produtos de origem animal TPOV e Tecnologia de produtos de origem animal TPOA.				
Itens				
Item:	1	Objeto:	Carne bovina tipo 1	Qtd: 20
Memória de Cálculo				
10 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria; 10 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos cárneos: Linguiça, kafta, hamburguer, almondega, empanados entre outros.				
Item:	10	Objeto:	Carne caprina/ovina - Tipo 01	Qtd: 20
Memória de Cálculo				
10 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria; 10 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos cárneos: Linguiça, kafta, hamburguer, almondega, empanados entre outros.				
Item:	14	Objeto:	Peito de frango	Qtd: 24



Memória de Cálculo				
10 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria; 10 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos cárneos: Linguiça, kafta, hamburguer, almondega, empanados entre outros. 4 kg para aulas praticas de panificação e confeitaria para serem feitos recheios de tortas, coxinhas e outros salgados.				
Item:	22	Objeto:	Manteiga	Qtd: 2
Memória de Cálculo				
1 Balde para as aulas praticas de confeitaria e panificação. Para processamento de bolos, pães, tortas biscoitos, pães entre outros produtos. 1 balde para as aulas praticas de laticínios, no processamento de queijo manteiga.				
Item:	23	Objeto:	Margarina tipo 1	Qtd: 3
Memória de Cálculo				
1 balde para aulas praticas de panificação, na produção de diferentes paes, biscoitos, bolos, massas entre outros. 2 baldes para aulas praticas de confeitaria na produção de recheios, doces, coberturas, massas entre outros.				
Item:	27	Objeto:	Queijo muçarela	Qtd: 6
Memória de Cálculo				
6kg para aulas praticas de confeitaria na produção de recheios para tortas, empadas e diferentes tipos de salgados.				
Item:	28	Objeto:	Linguíça calabresa	Qtd: 4
Memória de Cálculo				
4kg para aulas praticas de confeitaria na produção de recheios para tortas, empadas e diferentes tipos de salgados.				
Item:	32	Objeto:	Presunto cozido	Qtd: 4
Memória de Cálculo				



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

4kg para aulas praticas de confeitaria na produção de recheios para tortas, empadas e diferentes tipos de salgados.				
Item:	33	Objeto:	Lombo suíno	Qtd: 20
Memória de Cálculo				
10 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria; 10 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária.				
Item:	35	Objeto:	Ovos	Qtd: 5
Memória de Cálculo				
5 cartelas para as aulas praticas de confeitaria e panificação. Para processamento de bolos, pães, tortas biscoitos, pães, pizzas, salgados entre outros produtos.				
Item:	36	Objeto:	Cloreto de cálcio	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 litro para aulas praticas da disciplina de laticínios e TPOA, usado no processamento de queijos.				
Item:	37	Objeto:	Queijo catupiry	Qtd: 3
Memória de Cálculo				
3 unidades para aulas praticas de confeitaria na produção de recheios para tortas, empadas e diferentes tipos de salgados				
Item:	41	Objeto:	Coelho	Qtd: 5
Memória de Cálculo				
5 unidades para as aulas praticas de laticínios e TPOA, para processamento de queijos diversos.				
Item:	45	Objeto:	Bacon	Qtd: 5
Memória de Cálculo				



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

3kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria;
2 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária.

Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos cárneos: Linguiça, kafta, hamburguer, almondega, empanados entre outros.

Item:	20	Objeto:	Iogurte tipo 1	Qtd:	25
--------------	----	----------------	----------------	-------------	----

Memória de Cálculo

25 unidades para aulas práticas de laticínios e TPOA, para serem usados como cultura láctea para produção de iogurtes e outras bebidas lácteas.

GRUPO 02: GÊNEROS SECOS

Justificativa

Para atender a demanda das aulas práticas do curso de agroindústria, envolvendo as disciplinas nas áreas de panificação e confeitaria, frutos e hortaliças, tecnologia de carnes, produtos apícolas e tecnologia de laticínios.

E a demandas das aulas praticas ministradas no curso de agropecuária: Tecnologia de produtos de origem animal TPOV e Tecnologia de produtos de origem animal TPOA.

Itens

Item:	49	Objeto:	Açúcar cristal	Qtd:	160
--------------	----	----------------	----------------	-------------	-----

Memória de Cálculo

30 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutos e hortaliças para turmas de agroindústria e TPOV para as turmas de agropecuária (doces, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros);

30 kg para a disciplina de TPOA para turmas de agropecuária (doce de leite pastoso e em tablete)..

30 kg para a disciplina de laticínios para as turmas de agroindústria e TPOA de agropecuária (doce de leite pastoso e em tablete).

20Kg para aulas praticas de panificação e confeitaria(produção de bolos, paes, tartaletes entre outros.

50kg para produção de alimentação artificial de abelhas, destinadas as aulas praticas de produtos apícolas.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item:	52	Objeto:	Alecrim	Qtd:	3
Memória de Cálculo					
3 pacotes para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.					
Item:	54	Objeto:	Amido de milho	Qtd:	4
Memória de Cálculo					
4 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos					
Item:	60	Objeto:	Aveia	Qtd:	4
Memória de Cálculo					
4 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos					
Item:	61	Objeto:	Azeite de oliva	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, no preparo de massas, forneamento, preparo de recheios salgados para tortas pizzas e salgados. 1 para aulas praticas de frutas e hortaliças para ser usada no preparo de molhos entre outros produtos					
Item:	62	Objeto:	Azeitonas	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, no preparo de recheios salgados para tortas pizzas e salgados.					
Item:	64	Objeto:	Biscoito tipo 1	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para elaboração de doces e tortas entre outros.					
Item:	69	Objeto:	Canela em pó	Qtd:	1
Memória de Cálculo					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos.				
Item:	71	Objeto:	Coco ralado	Qtd: 20
Memória de Cálculo				
20 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para elaboração de recheios, doces, bombons entre outros.				
Item:	72	Objeto:	Colorau	Qtd: 2
Memória de Cálculo				
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tortas e salgados.				
Item:	73	Objeto:	Cominho em pó	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tortas e salgados.				
Item:	74	Objeto:	Cravo	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos.				
Item:	75	Objeto:	Creme de leite	Qtd: 80
Memória de Cálculo				
80 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para elaboração de recheios, doces, bombons entre outros.				
Item:	76	Objeto:	Ervilha em conserva	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, no preparo de recheios salgados para tortas pizzas e salgados.				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item:	77	Objeto:	Extrato de tomate	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
2 para aulas praticas de panificação e confeitaria, no preparo de recheios salgados para tortas pizzas e salgados.					
Item:	78	Objeto:	Farinha de mandioca	Qtd:	5
Memória de Cálculo					
5 kg para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção de bolos, biscoitos entre outros.					
Item:	79	Objeto:	Farinha de rosca	Qtd:	4
Memória de Cálculo					
4 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção salgados empanados.					
Item:	80	Objeto:	Farinha de trigo tipo 1	Qtd:	30
Memória de Cálculo					
30 kg para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção de bolos, biscoitos entre outros.					
Item:	81	Objeto:	Farinha de trigo tipo 2	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção de pães.					
Item:	82	Objeto:	Farinha de milho	Qtd:	6
Memória de Cálculo					
6 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção de bolos, biscoitos entre outros.					
Item:	86	Objeto:	Fermento biológico tipo 1	Qtd:	50
Memória de Cálculo					
50 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para fermentação de massas.					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item:	87	Objeto:	Fermento biológico tipo 2	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
2 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para fermentação de massas.					
Item:	88	Objeto:	Fermento químico	Qtd:	5
Memória de Cálculo					
5 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos.					
Item:	89	Objeto:	Leite condensado	Qtd:	80
Memória de Cálculo					
80 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas, doces, bonbons, bolos entre outros.					
Item:	90	Objeto:	Leite de coco	Qtd:	10
Memória de Cálculo					
10 Para aulas praticas de panificação e confeitaria, para serem usadas no preparo de massas, recheios, doces entre outros.					
Item:	92	Objeto:	Leite em pó tipo 2	Qtd:	10
Memória de Cálculo					
20 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para processamento de pães, bolos, biscoitos entre outros produtos. 10 para aulas praticas de laticínios, para serem usados no processamento de diferentes derivados do leite.					
Item:	93	Objeto:	Leite líquido	Qtd:	30
Memória de Cálculo					
30 para aulas praticas de laticínios, para serem usados no processamento de diferentes derivados do leite.					
Item:	102	Objeto:	Manjeriçã	Qtd:	4
Memória de Cálculo					



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

3 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tordas e salgados.					
Item:	104	Objeto:	Melhorador de farinha	Qtd:	6
Memória de Cálculo					
6 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros.					
Item:	112	Objeto:	Óleo vegetal de soja	Qtd:	30
Memória de Cálculo					
10 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 20 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado no processamento de salgados que precisam ser fritos e na composição da massa de pães e bolos.					
Item:	114	Objeto:	Orégano	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tordas e salgados					
Item:	115	Objeto:	Pimenta do reino	Qtd:	4
Memória de Cálculo					
3 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tordas e salgados.					
Item:	119	Objeto:	Sal de cozinha	Qtd:	10
Memória de Cálculo					



8 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 2 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tortas e salgados.				
Item:	120	Objeto:	Salsa desidratada	Qtd: 3
Memória de Cálculo				
2 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tortas e salgados.				
Item:	122	Objeto:	Uva passa	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de pães doces, bolos, panetones entre outros.				
Item:	125	Objeto:	Ameixa seca	Qtd: 5
Memória de Cálculo				
5 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para produção de bolos, biscoitos entre outros.				
Item:	126	Objeto:	Bicarbonato de sódio	Qtd: 3
Memória de Cálculo				
3 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.				
Item:	127	Objeto:	Cebola em pó	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.				
Item:	128	Objeto:	Alho em pó	Qtd: 1



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Memória de Cálculo					
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.					
Item:	129	Objeto:	Condimento tipo 1	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.					
Item:	135	Objeto:	Corante tipo 5	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros. 1 para aulas praticas de analise sensorial, envolvendo aplicação de testes sensoriais.					
Item:	134	Objeto:	Corante tipo 4	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros. 1 para aulas praticas de analise sensorial, envolvendo aplicação de testes sensoriais.					
Item:	133	Objeto:	Corante tipo 3	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros. 1 para aulas praticas de analise sensorial, envolvendo aplicação de testes sensoriais.					
Item:	132	Objeto:	Corante tipo 2	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros. 1 para aulas praticas de analise sensorial, envolvendo aplicação de testes sensoriais.					



Item:	131	Objeto:	Corante tipo 1	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros. 1 para aulas praticas de analise sensorial, envolvendo aplicação de testes sensoriais.					
Item:	138	Objeto:	Realçador de sabor	Qtd:	3
Memória de Cálculo					
3 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.					
Item:	139	Objeto:	Sal de cura	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.					
Item:	140	Objeto:	Ácido cítrico	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 Para aulas praticas de frutos e hortaliças e TPOV, na elaboração de doces e geleias					
Item:	141	Objeto:	Gelatina sem sabor	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 Para aulas praticas de panificação e confeitaria para elaboração de coberturas entre outros.					
Item:	142	Objeto:	Glicose de milho	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
1 Para aulas praticas de frutos e hortaliças e TPOV, na elaboração de doces entre outros produtos.					
Item:	143	Objeto:	Pectina	Qtd:	10
Memória de Cálculo					



10 Para aulas praticas de frutos e hortaliças e TPOV, na elaboração de geleias de diferentes frutos.				
Item:	150	Objeto:	Frutas cristalizadas	Qtd: 6
Memória de Cálculo				
6 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de pães doces, panetones entre outros.				
Item:	151	Objeto:	Creme tipo Chantilly	Qtd: 6
Memória de Cálculo				
6 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros.				
Item:	152	Objeto:	Chocolate branco	Qtd: 2
Memória de Cálculo				
2 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros.				
Item:	153	Objeto:	Chocolate meio amargo	Qtd: 8
Memória de Cálculo				
8 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas, bolos, bombons entre outros.				
Item:	154	Objeto:	Tripa suína salgada	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária.				
Item:	155	Objeto:	Cereja em calda	Qtd: 7
Memória de Cálculo				
7 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas entre outros.				



Item:	156	Objeto:	Goiabada	Qtd:	2
Memória de Cálculo					
2 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas para paes, bolos, biscoitos entre outros.					
Item:	157	Objeto:	Chocolate em pó	Qtd:	15
Memória de Cálculo					
15 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de coberturas, preparo de massas entre outros.					
Item:	130	Objeto:	Condimento tipo 2	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de Carnes para turmas de agroindústria e TPOA para turmas de agropecuária. 1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para ser usado como tempero de recheio de tortas e salgados.					
Item:	47	Objeto:	Achocolatado em pó	Qtd:	15
Memória de Cálculo					
10 para aulas praticas de laticínios, para serem usados no preparo de iogurtes e bebidas lácteas.					
Item:	65	Objeto:	Biscoito tipo 2	Qtd:	1
Memória de Cálculo					
1 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para elaboração de produtos diversos.					
Item:	146	Objeto:	Aroma tipo 3	Qtd:	4
Memória de Cálculo					
4 para aulas praticas de panificação e confeitaria, envolvendo preparo de panetones.					
Item:	106	Objeto:	Milho em conserva tipo 2	Qtd:	5
Memória de Cálculo					



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

5 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para elaboração de recheios de tortas, pizzas e salgados.

Item:	70	Objeto:	Castanha de caju	Qtd:	5
--------------	----	----------------	------------------	-------------	---

Memória de Cálculo

5 para aulas praticas de panificação e confeitaria, para bolos e biscoitos.

GRUPO 03: HORTIFRUTI

Justificativa

Para atender a demanda das aulas práticas do curso de agroindústria, envolvendo as disciplinas nas áreas de panificação e confeitaria, frutos e hortaliças, tecnologia de carnes, produtos apícolas e tecnologia de laticínios. E a demandas das aulas praticas ministradas no curso de agropecuária: Tecnologia de produtos de origem animal TPOV e Tecnologia de produtos de origem animal TPOA.

Itens

Item:	198	Objeto:	Polpa de fruta tipo 1	Qtd:	6
--------------	-----	----------------	-----------------------	-------------	---

Memória de Cálculo

3 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;
3kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária.
Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, e geleias

Item:	203	Objeto:	Polpa de fruta tipo 6	Qtd:	6
--------------	-----	----------------	-----------------------	-------------	---

Memória de Cálculo

3 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;
3kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária.
Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como geleias

Item:	195	Objeto:	Tomate	Qtd:	10
--------------	-----	----------------	--------	-------------	----



Memória de Cálculo				
5kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Para preparo de conservas, molhos entre outros.				
Item:	192	Objeto:	Repolho Branco	Qtd: 4
Memória de Cálculo				
2 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 2kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Para preparo de conservas, molhos entre outros.				
Item:	193	Objeto:	Repolho Roxo	Qtd: 4
Memória de Cálculo				
2 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 2 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Para preparo de conservas, molhos entre outros.				
Item:	190	Objeto:	Pimentão	Qtd: 2
Memória de Cálculo				
1 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 1 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Para preparo de conservas, molhos entre outros.				
Item:	188	Objeto:	Morango	Qtd: 5
Memória de Cálculo				
3 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 2 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.				



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item:	186	Objeto:	Melão	Qtd:	10
Memória de Cálculo					
5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.					
Item:	184	Objeto:	Manga	Qtd:	10
Memória de Cálculo					
5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.					
Item:	181	Objeto:	Mamão formosa	Qtd:	10
Memória de Cálculo					
5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.					
Item:	179	Objeto:	Limão taiti	Qtd:	5
Memória de Cálculo					
5 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;					
Item:	177	Objeto:	Goiaba vermelha	Qtd:	10
Memória de Cálculo					



5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.				
Item:	172	Objeto:	Cenoura	Qtd: 10
Memória de Cálculo				
5 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 para aula pratica de panificação para preparo de produtos diversos.				
Item:	171	Objeto:	Cebola	Qtd: 4
Memória de Cálculo				
2 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 2 para aula pratica de panificação para preparo de produtos diversos.				
Item:	164	Objeto:	Banana prata	Qtd: 10
Memória de Cálculo				
5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria; 5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária. Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.				
Item:	162	Objeto:	Alho	Qtd: 1
Memória de Cálculo				
1 kg para aulas praticas de panificação e confeitaria e frutas e hortaliças, para preparo de produtos diversos.				
Item:	158	Objeto:	Abacaxi	Qtd: 10
Memória de Cálculo				



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

5 kg para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;
5 kg para a disciplina de TPOV para turmas de agropecuária.
Nessas aulas praticas que são ministradas nos dois cursos , serão processados diferentes produtos como doces cremosos, geleias, compotas, frutas cristalizadas entre outros.

Item:	170	Objeto:	Cebolinha verde	Qtd:	10
--------------	-----	----------------	-----------------	-------------	----

Memória de Cálculo

5 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;
5 para aula pratica de panificação para preparo de produtos diversos.

Item:	173	Objeto:	Coentro	Qtd:	10
--------------	-----	----------------	---------	-------------	----

Memória de Cálculo

5 para aula prática das disciplinas de Tecnologia de frutas e hortaliças para turmas de agroindústria;
5 para aula pratica de panificação para preparo de produtos diversos.

Atenciosamente,

Alba Valéria de Oliveira Barbosa

Alba Valéria de Oliveira Barbosa
Coordenação do Curso de Agroindústria

