

MEMÓRIA DE CÁLCULO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NÚMERO DO ITEM	ITEM/DESCRIÇÃO	UNIDADE PADRÃO DE ENTREGA	CATMAT	BASE de CONSUMO MENSAL a) HISTÓRICO b) ESTIMADO	CONSUMO MENSAL	CONSUMO ANUAL	PLUS (DEMANDA VARIÁVEL)	RESULTADO em função da UNIDADE padrão de entrega (CONSUMO DO ANO + PLUS) ÷ UNID PADRÃO ENTREGA	Atividade Acadêmica beneficiada
1	Abacaxi "in natura" maduro. Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Unidade	464374	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	40	0	40	Para realização das aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
2	Açúcar Coloração: branca Tipo: cristal	Pacote de 5 kg	603269	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	70	0	70	Para realização das aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças e Disciplina Processamento de Leite (técnico) e Tecnologia de Leite (graduação)
3	Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem de plástico ou papel, contendo nesta, 1000g de peso líquido.	Embalagem de 1 kg	463993	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Para realização das atividades de aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Tecnologia de Massas.
4	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária, tipo pacote, de plástico ou de papel.	Embalagem de 1 kg	463996	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	55	0	55	Para realização das atividades aula prática da Disciplina Tecnologia e Processamento de Frutas e hortaliças e Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos e disciplina de Tecnologia de Massas. E disciplina de Tecnologia de
5	Amido de milho, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo nesta, 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Embalagem 500 gramas	459077	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	4	0	4	Para realização das atividades nas aula práticas na disciplina de Tecnologia de Massas.
6	Banana "in natura" madura; tipo d'água; fruto de boa qualidade, sem injúrias mecânicas e sinais de podridão, uniformidade no tamanho e na cor.	Quilograma	464380	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	50	0	50	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.

7	Biscoito salgado, à base de farinha de trigo; tipo cream cracker, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo nesta, 200 g (pacote) de peso líquido,	Pacote com 165 a 200 gramas	232930	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	30	0	30	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
8	Cenoura, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	463770	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	10	0	10	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
9	Chocolate em pó, com 50% de cacau, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote ou lata, contendo nesta 1000 gramas de peso líquido.	Embalagem de 1 kg	463547	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	6	0	6	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Tecnologia de massas.
10	Cloreto de cálcio 40% p/v. Ingredientes: solução de Cloreto de Cálcio e água deionizada a 40% p/v. Finalidade: ingrediente essencial na elaboração de queijos permitindo melhor rendimento e eficiência da coagulação. Aspecto do produto: Líquido.	437092	Litro	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	1	0	1	Para utilização nas aulas práticas da Disciplina Processamento de Leite (técnico) e Tecnologia de Leite (graduação)
11	Coagulante líquido a base de enzima quimosina para fabricação de queijos com poder coagulante de 1:3.000/75 IMCU/ml ou 1:10.000/94-100 IMCU/ml. Quimosina microbiana (Aspergillus niger var. awamori) Aspecto: líquido. Ingredientes: água, cloreto de sódio, quimosina, polietilenoglicol, conservador benzoato de sódio (INS 211), regulador de acidez fosfato monossódico (INS339(ii)). Apresentar as características adequadas do produto. Ausência de corpos estranhos e deterioração. Armazenado em embalagens adequadas e integras. Embalagens de 200ml.	281590	Embalagem 200 ml	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	1	0	1	Para utilização nas aulas práticas da Disciplina Processamento de Leite (técnico) e Tecnologia de Leite (graduação)
12	Coco ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta 100 g de peso líquido de produto (unidade).	Pacote com 100 gramas	421669	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	6	0	6	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
13	Couve-flor, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Unidade	463831	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	11	0	11	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças e na disciplina de Química e Bioquímica de alimentos do curso Técnico em Alimentos.
14	Extrato de tomate, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo sachê ou lata, contendo nesta, entre 340 g a 350 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	Embalagem com 340 a 350 gramas	346922	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.

15	Farinha de aveia. Embalagem entre 165 e 200g. Acondicionada em embalagem primária de plástico.	Embalagem com 165 a 200 gramas	460498	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	4	0	4	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
16	Farinha de milho (fubá), granulação fina ou média, amarela, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido.	Pacote com 1 kg	459016	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
17	Farinha de trigo, tipo integral, acondicionada em embalagem primária de plástico ou de papel, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	460262	Pacote com 1 kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
18	Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, acondicionada em embalagem primária de plástico ou de papel, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Pacote com 1 kg	465332	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	55	0	55	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Tecnologia de massas.
19	Fermento biológico seco, em pó, acondicionado em embalagem primária contendo nesta, peso de 500 g.	Embalagem com 500 gramas	459596	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
20	Fermento químico, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote, contendo nesta, 100 g (unidade).	Embalagem com 100 gramas	459586	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	4	0	4	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
21	Goiaba vermelha. Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, com polpa de coloração avermelhada	Quilograma	464392	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
22	Leite integral, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo lata ou pacote, contendo nesta, entre 350 a 400 g de peso líquido do produto.	Embalagem com 350 a 400 gramas	446019	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	12	0	12	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Química e Bioquímica de alimentos. E disciplina de Tecnologia de massas.
23	Lingüiça calabresa, grossa e defumada. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta 1 kg de peso líquido.	Embalagem com 1 kg	447702	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	4	0	4	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.

24	Maçã gala nacional, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	464400	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
25	Maracujá in natura, maduro, fruto são, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e amarelos, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes sem manchas ou defeitos na casca.	Quilograma	464415	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
26	Margarina vegetal cremosa, com sal, resfriada, com 80% de lipídios, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pote, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso líquido.	Embalagem com 500 gramas	463699	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	24	0	24	Para utilização nas aulas prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
27	Melhorador de farinha de trigo (Aditivo) específico para corrigir pequenas falhas no processo de fabricação, fortalecendo a farinha e a rede de glúten para maior tolerância a fermentação; oferecer melhor aspecto visual (pestana e crocância), uniformidade e volume aos pães, além de maior facilidade de preparo.	Embalagem com 1 kg	467538	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
28	Molho de tomate, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo sachê, contendo nesta, 300 g (unidade) de peso líquido.	Embalagem com 300 gramas	459672	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	15	0	15	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
29	Morango in natura, são, em bom estado de maturação, íntegros, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: bandejas de isopor ou acetato e protegido com filme de PVC.	Quilograma	464328	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	35	0	35	Para realização das aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças e Disciplina Processamento de Leite (técnico) e Tecnologia de Leite (graduação)
30	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 900 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	Embalagem com 900 ml	463692	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	15	0	15	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Química e Bioquímica de alimentos
31	Ovo de galinha, com peso unitário de, no mínimo, 50 g, acondicionado em bandeja plástica ou de isopor, contendo nesta, 30 unidades (cartela).	Bandeja com 30 unidades	446618	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	4	0	4	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos. E disciplina de Química e Bioquímica de alimentos
32	Pepino, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	463796	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Para realização das aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.

33	Pimenta do reino, preta, em pó, acondicionada em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 50 g (pacote) de peso líquido.	Embalagem com 50 gramas	463919	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
34	Presunto de pernil, cozido, magro (sem capa de gordura), resfriado; peça inteira. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo.	Quilograma	447771	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	7	0	7	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
35	Queijo tipo muçarela, resfriado; peça inteira. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo.	Quilograma	446633	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	16	0	16	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
36	Queijo tipo parmesão, resfriado, em peça , acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo.	Quilograma	446645	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	8	0	8	Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
37	Repolho verde, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	463839	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	10	0	10	Para realização das aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
38	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 1 kg de peso líquido.	Pacote com 1 kg	291893	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	6	0	6	Para realização das atividades das aulas prática da Disciplina Tecnologia e Processamento de Frutas e hortaliças e Aula prática nas disciplinas de Panificação tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
39	Suco de caju, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido.	Embalagem com 500ml	252018	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	7	0	7	Para utilização nas aulas prática na disciplina de Análise de Alimentos tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
40	Suco de goiaba, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido.	Embalagem com 500ml	252016	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Para utilização nas aulas prática na disciplina de Análise de Alimentos tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
41	Suco de maracujá, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	Embalagem com 1 litro	252285	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	6	0	6	Para utilização na disciplina de Análise de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos

42	Suco de uva, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	Embalagem com 1 litro	279607	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Aula prática nas disciplinas de Análise de Alimentos tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
43	Tomate longa vida, salada, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	463806	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
44	Vagem manteiga, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	Quilograma	463814	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
45	Vinagre de álcool branco, sem corantes. acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750ml (unidade) de volume líquido.	Frasco com 750 ml	217096	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	10	0	10	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
46	Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Frasco com 750 ml	340581	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	10	0	10	Para realização das aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
47	Vinho tinto seco. Composição: fermentado de uvas e conservante INS 220. Graduação alcoólica 10,5% em volume.	Frasco com 750 ml	226435	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas na disciplina de Análise de Alimentos tanto no Técnico em Alimentos quanto na Engenharia de Alimentos.
48	Malte tipo Pilsen para produção de cerveja, em grãos não moídos, e comercializado em embalagens de 1kg	467484	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.
49	Malte tipo Pale Ale para produção de cerveja, em grãos não moídos, e comercializado em embalagens de 1kg	467485	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	10	0	10	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.
50	Malte tipo Escuro para produção de cerveja, em grãos não moídos, e comercializado em embalagens de 1kg	602991	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	5	0	5	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.

51	Fermento Biológico Seco (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) para produção de cerveja, e comercializado em embalagem de 500g	481031	Embalagem com 500 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.
52	Polpa de Manga congelada para produção de Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	464475	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerante
53	Polpa de Acerola congelada para produção de Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	464484	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerante
54	Polpa de Amora congelada para produção de Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	464482	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerante
55	Polpa de Nêspera congelada para produção de Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	464486	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerante
56	Goma Arábica para uso em Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	301863	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira e/ou Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerantes.
57	Lúpulo peletizado da variedade Tapaz para produção de cerveja, comercializado em embalagens de 500 gramas	458703	Embalagem 500 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.
58	Lúpulo peletizado da variedade Saaz para produção de cerveja, comercializado em embalagens de 500 gramas	446192	Embalagem 500 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.
59	Lúpulo peletizado da variedade Cascade para produção de cerveja, comercializado em embalagens de 500 gramas	440692	Embalagem 500 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.

60	Saccharomyces Cerevisiae Bayanus para produção de cachaça, comercializado em embalagens de 500 g	446720	Embalagem 500 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	2	0	2	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Bebidas
61	Polpa de Frutas Cítricas, Couve e Gengibre congelada para produção de Bebidas, comercializada em embalagens de 1kg	464523	Quilograma	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Tecnologia de Bebidas e/ou de Refrigerante
62	Lúpulo peletizado da variedade Aramis para produção de cerveja, comercializado em embalagens de 50 gramas	440691	Embalagem 50 gramas	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas envolvendo aulas práticas.	Não aplicável	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia Cervejeira.