

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Campus Universitário CEDETEG
Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia - SEET
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEALI

Curso: Agronomia

Disciplina: Tecnologia de Produtos Agropecuários

C/H semanal: 04

Série:5ª

Turno: Manhã

C/H total: 68

Ano: 2010

Código: 1180

EMENTA

Composição dos alimentos. Tecnologia de conservação e de transformação dos produtos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade dos produtos transformados e armazenados. Estrutura e tipos de armazenamento. Características físico-químicas dos grãos armazenados. Fatores que afetam a qualidade e conservação. Aeração e termometria. Padronização e classificação dos grãos.

I. OBJETIVOS

Estabelecer os fatores extrínsecos e intrínsecos que causam alteração dos alimentos. Familiarizar os alunos das diferentes técnicas de conservação no que tange o processamento de diferentes produtos de origem vegetal e animal, conservação, armazenamento e distribuição, enfatizando principalmente os tipos de armazenamento e cuidados que devem ser tomados para estocagem de grãos. No final do semestre espera-se que os alunos tenham capacidade de orientar a elaboração de diversos produtos, que possam detectar riscos no processamento e optar por técnicas viáveis e eficientes.

II. PROGRAMA

1. Definição de tecnologia de alimentos
2. Fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos
 - 2.1 Fatores intrínsecos
 - 2.2 Fatores Extrínsecos
3. Noções de controle de qualidade na indústria de alimentos
 - 3.1 5S
 - 3.2 Boas Práticas de Fabricação
 - 3.3 Procedimento operacional padronizado (POP) e Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO)
 - 3.4 Análise de pontos críticos de controle (APCC)
 - 3.5 ISO's
4. Principais métodos de conservação dos alimentos
 - 4.1 Pelo calor
 - 4.1.1 Pasteurização
 - 4.1.2 Branqueamento
 - 4.1.3 Tindalização
 - 4.1.4 Esterilização
 - 4.1.5 Aula prática de seleta de legumes
 - 4.1.6 Aula prática de carne esterilizada
 - 4.2 Pelo frio
 - 4.2.1 Produção de frio
 - 4.2.2 Refrigeração
 - 4.2.3 Congelamento
 - 4.2.4 Aula prática de elaboração de hambúrguer e quibe congelados
 - 4.3 Pelo controle de umidade
 - 4.3.1 Métodos de secagem
 - 4.3.2 Tipos de secadores
 - 4.3.3 Desidratação de alimentos
 - 4.3.4 Aula prática de elaboração de banana passa
 - 4.4 Por defumação
 - 4.4.1 Composição da fumaça
 - 4.4.2 Obtenção da fumaça
 - 4.4.3 Tipos de defumação
 - 4.4.4 Aula prática de elaboração de costela defumada
 - 4.5 Por adição de sal

- 4.5.1 Ação de sal na cura de produtos cárneos
- 4.5.2 Métodos de salga
- 4.5.3 Aula prática de elaboração de lingüiça toscana
- 4.6 Conservação de alimentos por fermentação
 - 4.6.1 Controle da fermentação em alimentos
 - 4.6.2 Fermentação alcoólica
 - 4.6.3 Fermentação acética
 - 4.6.4 Fermentação láctica
 - 4.6.5 Aula prática de elaboração de iogurte com frutas
- 4.7 Por adição de açúcar
 - 4.7.1 Produtos conservados pela adição de açúcar
 - 4.7.2 Doces em massa
 - 4.7.3 Compotas de frutas
 - 4.7.4 Frutas cristalizadas
 - 4.7.5 Aula prática de elaboração de doce de leite
 - 4.7.6 Aula prática de elaboração de geléia de morango
- 5. Cereais e derivados
 - 5.1 Estrutura dos cereais
 - 1. Termometria e aeração na conservação de cereais

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e práticas;
Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojeter.

IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO

Provas dissertativas;
Elaboração de relatório e seminário envolvendo todos os conhecimentos adquiridos na disciplina;
Participação nas aulas práticas de acordo com os parâmetros pré-estabelecidos quanto ao uso de jaleco e comportamento adequado, frequência e elaboração de discussão das aulas práticas;

V. BIBLIOGRAFIA

1. TRONCO, V.M. **Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural**. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.
2. MOSQUIM, M.C.A. **Fabricando sorvetes com qualidade**. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP.
3. TERRA, N.N. **Apontamentos de Tecnologia de Alimentos**. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.
4. SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. Editora Varela, 2000. São Paulo. SP.
5. **Manual para Fabricação de Laticínios**. Fundação: Centro Tecnológico de Minas Gerais. Belo Horizonte. MG, 1985. (Série de Publicações Técnicas, 014).
6. FURTADO, M.M. Et. Al. **Tecnologia de queijos**. Manual Técnico para Produção Industrial de Queijos. Editora Dipemar. 1ª Edição, 1994. São Paulo. SP.
7. GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos**, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977.
8. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**, 1 ed. Atheneu 2001.
9. ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos**. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
10. ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal**. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
11. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.
12. OETTERER, M., REGINATO-d’Arce, M.A.B., SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Ed. Malone, Barueri, 2006.
13. HOSENEY, R.C. **Principios de ciência y tecnologia de los cereales**. Editora Acribia, S.A. Zaragoza: 1991.

Aprovado em 11/03/2010

Ata nº 02/2010

Chefe do Departamento: _____
Prof.º Dr. Osmar Roberto Dalla Santa

Nome do Professor: _____
Prof.ª Dr. Cátia Tavarez dos Passos

