



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2026	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1103263 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	AGI-PB	
<b>Local</b>	CEDETEG	

## PLANO DE ENSINO

### 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

Familiarizar o aluno de agronomia com a composição química dos alimentos, métodos de conservação e cuidados a serem tomados para garantir a qualidade do produto acabado. Capacitar os discentes a compreender os processos tecnológicos aplicados aos produtos de origem animal e vegetal, que tem por finalidade diversificar a gama de produtos alimentícios comercializados, bem como estender vida de prateleira dos mesmos.

### II. Programa

- 1.Introdução à tecnologia de alimentos.
- 2.Composição de alimentos.
3. Fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos
  - 3.1 Fatores Intrínsecos
  - 3.2 Fatores Extrínsecos
4. Principais métodos de conservação dos alimentos
  - 4.1 Pelo calor
    - 4.1.1Branqueamento
    - 4.1.2Pasteurização
    - 4.1.3Esterilização
  - 4.2 Pelo frio
    - 4.2.1Produção de frio
    - 4.2.2Refrigeração
    - 4.2.3Congelamento
  - 4.3 Pelo controle de umidade
    - 4.3.1 Métodos de secagem
    - 4.3.2Tipos de secadores
    - 4.3.3Desidratação de alimentos
- 5.Tecnologia de Frutas e Hortaliças
  - 5.1Aulas práticas de derivados de Frutas e Hortaliças
- 6.Tecnologia de Leites
  - 6.1Aulas Práticas de derivados Lácteos
- 7.Tecnologia de Carnes
  - 7.1 Aulas Práticas de Produtos Cárneos
- 8.Tecnologia de Grãos
  - 8.1 Aeração e termometria
  - 8.2 Fatores que afetam a qualidade e conservação dos grãos
  - 8.3Produtos industrializados provenientes de grão
  - 8.4 Aula prática de produtos derivados de grãos

### III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas serão conduzidas de forma dialogada e expositiva, com o apoio de recursos didáticos como quadro negro, multimídia e projetor, entre outros. Nas aulas práticas, serão desenvolvidos experimentos em laboratório e/ou usinas adequados, visando à aplicação dos conteúdos abordados. Também poderão ser realizados seminários, a fim de estimular o pensamento crítico e a integração entre teoria e prática.

### IV. Formas de Avaliação

Será ofertada ao longo do semestre duas prova escrita (P1 e P2), avaliação de participação e realização de laudos de aulas práticas e desenvolvimento de um projeto final em formato de seminário.

Ao final do semestre, como forma de recuperação de rendimentos da média semestral (MS), será ofertada uma avaliação de recuperação (AR), no formato prova substitutiva na qual a nota substituirá a nota mais baixa (P1 ou P2), que contemplará os conteúdos ministrados no respectivo semestre.

### V. Bibliografia

#### Básica



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2026	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1103263 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	AGI-PB	
<b>Local</b>	CEDETEG	

## PLANO DE ENSINO

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977.  
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 1 ed. Atheneu 2001.  
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.  
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.  
GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

### Complementar

---

TRONCO, V.M. Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.  
MOSQUIM, M.C.A. Fabricando sorvetes com qualidade. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP.  
TERRA, N.N. Apontamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.  
OETTERER, M., REGINATO-d'Arce, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Malone, Barueri, 2006.  
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 5 v. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição).  
SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 227p.

---

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEALI/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 01  
**Data:** 10/04/2026