



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	AGI-PA	

## 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
  - 3.1Fatores Intrínsecos
  - 3.2Fatores Extrínsecos
- 4.Principais métodos de conservação dos alimentos
  - 4.1Pelo calor
    - 4.1.1Branqueamento
    - 4.1.2Pasteurização
    - 4.1.3Esterilização
  - 4.2Pelo frio
    - 4.2.1Produção de frio
    - 4.2.2Refrigeração
    - 4.2.3Congelamento
  - 4.3Pelo controle de umidade
    - 4.3.1Métodos de secagem
    - 4.3.2Tipos de secadores
    - 4.3.3Desidratação de alimentos
- 5.Tecnologia de Frutas e Hortalças
  - 5.1Aulas práticas de derivados de Frutas e Hortalças
- 6.Tecnologia de Leites
  - 6.1Aulas Práticas de derivados Lácteos
- 7.Tecnologia de Carnes
  - 7.1Aulas Práticas de Produto Cárneos
- 8.Tecnologia de Grãos
  - 8.1Aeração 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 teórico expositivas e práticas em usinas/laboratórios adequados. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor. Auxílio do Moodle para realização e entrega de atividades.

### IV. Formas de Avaliação

Por semestre serão realizadas duas provas escritas referentes a 70 da nota, listas de exercícios e/ou relatórios de aulas práticas, eventualmente seminários, compondo um total de 30 da nota.

Ao final de cada semestre, como forma de recuperação de rendimentos será ofertada uma prova escrita com peso 7,0, abrangendo todo o conteúdo semestral, a qual será substitutiva a nota de prova mais baixa dentre as anteriormente ofertadas.

### V. Bibliografia

#### Básica



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	<b>Carga Horária:</b> 68
<b>Turma</b>	AGI-PA	

## 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.  
Carelle, Ana, C. e Cynthia Cavalini Cândido. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2015.  
Fellows, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Grupo A, 2019.  
Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2015.  
Fernandes, Célia Andressa Leite Lopes, P. et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2015.

### Complementar

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.  
Schmitz, Jeison, F. et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2021.  
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.  
OETTERER, M., REGINATO-d'Arce, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Malone, Barueri, 2006.  
HOSENEY, R.C. Principios de ciência y tecnologia de los cereales. Editora Acribia, S.A. Zaragoza: 1991

## APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEALI/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 02  
**Data:** 11/05/2023