UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Características gerais e propriedades físicas das matérias-primas agrícolas. Obtenção das matérias-primas de origem vegetal e animal. Armazenamento de alimentos. Princípios da fisiologia pós-colheita. Transporte e beneficiamento de materiais biológicos. Experimentos em laboratório.

I. Objetivos

Fornecer ao aluno conhecimentos sobre as matérias-primas alimentícias de origem animal e vegetal, enfatizando suas propriedades físicas, químicas e mecânicas e as possibilidades de industrialização.

II. Programa

1. Origens, tipos e aproveitamento das matérias primas
2. Diretrizes para obtenção de uma melhor matéria prima
3. Características da agroindústria
4. Qualidade das matérias primas e controle de qualidade
5. Fiscalização e inspeção sanitária
6. Obtenção de matérias primas de origem vegetal e animal
7. Princípios de armazenamento, Tipos de matérias primas, Métodos de processamento, Aplicações potenciais, Transporte e beneficiamento de materiais biológicos.

7.1 Matérias primas de origem vegetal
7.1.1 Amiláceas – Tubérculos e raízes tuberosas
7.1.2 Sacarinas
7.1.3 Oleaginosas – Grãos: cereais e leguminosas
7.1.4 Frutas e hortaliças –fisiologia pós colheita
7.1.5 Café, Cacau e Chá
7.2. Matérias primas de origem animal
7.2.1 Leite
7.2.2 Carnes: Aves, Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Bubalinos
7.2.3 Pescado
7.2.4 Ovo
7.2.5 Mel

8. Experimentos em laboratório.

III. Metodologia de Ensino

Aulas teórico expositivas e aulas práticas em laboratórios adequados ao processamento. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor

IV. Formas de Avaliação

A avaliação da disciplina será composta por provas escritas, listas de exercícios, seminários e relatórios de aulas práticas. Avaliação de participação em sala.
Ao final de cada semestre, como forma de recuperação de rendimentos da média semestral (MS), será ofertada uma avaliação de recuperação (AR) que contemplará os conteúdos ministrados no respectivo semestre. A média semestral final (MSF) será obtida por meio da equação MSF=[(MS+AR)/2].

V. Bibliografia

Básica

LIMA, U.A. Matérias primas dos alimentos. Parte I: origem vegetal, Parte II: origem animal São Paulo: Blucher, 2010.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Tradução: Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1. 294 p.
FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258 p.

Complementar

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2 edição. Porto Alegre, Artmed, 2006.
BEZERRA, José Raneire Vidal (Org.); RIGO, Maurício (Org.); TEIXEIRA, Ângela Moraes (Org.).Introdução à tecnologia de leite e derivados.3. ed. Guarapuava, PR: Unicentro, 2016.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022