



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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-PB	

## 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
    - 4.1.1 Branqueamento
    - 4.1.2 Pasteurização
    - 4.1.3 Esterilização
  - 4.2 Pelo frio
    - 4.2.1 Produção de frio
    - 4.2.2 Refrigeração
    - 4.2.3 Congelamento
  - 4.3 Pelo controle de umidade
    - 4.3.1 Métodos de secagem
    - 4.3.2 Tipos de secadores
    - 4.3.3 Desidratação de alimentos
5. Tecnologia de Frutas e Hortaliças
  - 5.1 Aulas práticas de derivados de Frutas e Hortaliças
6. Tecnologia de Leites
  - 6.1 Aulas Práticas de derivados Lácteos
7. Tecnologia de Carnes
  - 7.1 Aulas Práticas de Produto Carneos
8. Tecnologia de Grãos
  - 8.1 Aeração e termometria
  - 8.2 Fatores que afetam a qualidade e conservação dos grãos
  - 8.3 Produtos 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. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojektor. Auxílio do Moodle para realização e entrega de atividades.

### IV. Formas de Avaliação

São aplicadas duas provas escritas no semestre e eventualmente relatórios e seminários. No final do semestre é aplicada uma prova de recuperação escrita avaliando o conteúdo do semestre. Todos os acadêmicos poderão fazer a prova de recuperação. A nota final da disciplina será formada a partir da média das avaliações semestrais.

### V. Bibliografia

#### Básica

- SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora Varela, 2000. São Paulo. SP.  
FURTADO, M.M. Et. Al. Tecnologia de queijos. Manual Técnico para Produção Industrial de Queijos. Editora Dipemar. 1ª Edição,



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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-PB	

## PLANO DE ENSINO

1994 São Paulo, SP.

### Complementar

---

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEALI/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 03  
**Data:** 09/05/2024