



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano 2024

Tp. Período Anual

Curso ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)

Disciplina 0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS

Carga Horária: 68

Turma EAI

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

Expor os aspectos gerais das 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 do setor agroindustrial
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 teóricas dialogadas e aulas práticas; poderão ser realizadas visitas técnicas, além de seminários e trabalhos individuais e/ou em grupos.

Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia. Laboratórios para aulas práticas.

IV. Formas de Avaliação

Avaliações escritas e/ou práticas. Relatório e discussão das aulas práticas. Seminários e Projetos. Atividades semanais.

Ao final da disciplina, caso o aluno não atingir a média (7,0) será realizada uma avaliação teórica de recuperação de rendimentos. A nota final da disciplina (NF) será a média entre a nota do semestre (NS) e a avaliação de recuperação de rendimentos (ARR).

$$NF = (NS + ARR) / 2$$

Também será utilizado o resultado do Simulado ENADE na recuperação de rendimentos. Será computado 1 ponto adicional na média semestral para o aluno que obtiver mais que 80

de acertos no simulado; e 0,5 ponto na média semestral para o aluno que obtiver entre 60

a 80

de acertos.

V. Bibliografia

Básica

KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. [Reimpr, 2016].

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos – Vol 1. São Paulo: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal – Vol 2. São Paulo, Artmed, 2005.

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2 edição. Porto Alegre, Artmed, 2006.

FENEMMAN, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de Alimentos de Fennema. 4 edição. São Paulo: Artmed, 2010.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

LIMA, U.A. Matéria prima dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

Complementar

FONSECA, F.L.; SANTOS, M.V. Qualidade do Leite e Controle de Mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.
PARDI, M.; SANTOS, E.; SOUZA, E.; PARDI, H. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V 1, 2 ed. Goiânia: Ed. da UFG. 2001.
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, E.B. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças Fisiologia e Manuseio. Fundação de Apoio ao Ensaio, Pesquisa e Extensão Escala Superior de Agricultura de Lavras.
SILVA, J.A. Tópicos em tecnologia de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 2000.
FURLONG, E.B. Bioquímica: um enfoque para alimentos. Editora FURG. 2000.
SINGH, R.P.; HELDMAN, D.R. Introduction to Food Engineering. Academic Press. Elsevier Science. Glasgow. 2003.

APROVAÇÃO

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