UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**AGRONOMIA (460)**
Disciplina	**1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS**
Turma	**AGI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

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 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. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor.
Auxilio 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.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**AGRONOMIA (460)**
Disciplina	**1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS**
Carga Horária:	**68**
Turma	**AGI**
Local	**CEDETEG**

PLANO DE ENSINO

FURTADO, M.M. Et. Al. Tecnologia de queijos. Manual Técnico para Produção Industrial de Queijos. Editora Dipemar. 1ª Edição, 1994 São Paulo, SP.

Complementar

APROVAÇÃO

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