



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS
Turma	EAI-A
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

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.

II. Programa

Características gerais e propriedades físicas das matérias-primas agrícolas
Determinação de umidade
Umidade de equilíbrio
Características e partes componentes das matérias primas
Peso específico aparente, peso específico real e porosidade
Separação de produtos com o uso de soluções aquosas
Classificação de produtos pulverulentos
Classificação comercial
Propriedades físicas - coeficiente de atrito e ângulo de Talude
Velocidade terminal
Obtenção das matérias-primas de origem vegetal
Sementes
Tratamento das sementes
Plantio
Cultivo
Fertilizantes
Estimulantes de crescimento
Doenças
Pragas
Ervas daninha
Colheita
Obtenção das matérias-primas de origem animal
Inspeção ante-mortem
Inspeção post mortem
Armazenamento e princípios da fisiologia pós-colheita
Parâmetros importantes para o armazenamento
Processo respiratório e aquecimento da massa de grãos
Princípios da secagem
Funções do ar na secagem
Pressão estática
Quebra da secagem
Princípios no expurgo
Características dos fumigantes
Principais fumigantes
Princípios de armazenamento de grãos
Operações básicas de armazenamento
Secagem de grãos
Aeração
Expurgo ou fumigação
Práticas laboratoriais
Transporte

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e práticas;
Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojeter.

IV. Formas de Avaliação



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS
Turma	EAI-A
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

PLANO DE ENSINO

Provas, seminários e relatórios.

V. Bibliografia

Básica

- TRONCO, V.M. Manual de inspeção da qualidade do leite. UFSM, Santa Maria. 1997.
FONSECA, F.L. & SANTOS, M.V. Qualidade do Leite e Controle de Mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.
HOSENEY, R. Principios de ciência y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.
PARDI, M.; SANTOS, E.; SOUZA, E. & PARDI, H. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V 1, 2 ed. Goiânia: Ed. da UFG. 2001.
SPREER, E. Lactologia Industrial. Editoa Acribia. 1991.
CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H.; BESANÇON, P. Introducion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos. Vol. 2. Zaragoza. Acribia, 2000.
TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. 1998.
TERRA, N.N. & BRUM, M. Carnes e seus derivados - técnicas de controle de qualidade. 1988.

Complementar

- 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.
LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 210. 402 p.
MOHSENIN, N.N. Physical properties of plant and animal materials. The Pennsylvania State University. 1986.
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: 2
Data: 10/02/2011