



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
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 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
 - 7.1.2.Sacarinas
 - 7.1.3.Oleaginosas
 - 7.1.4.Frutas e hortaliças – princípios de fisiologia pós colheita
 - 7.1.5.Matérias primas estimulantes
 - 7.2.Matérias primas de origem animal
 - 7.2.1.Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos Bubalinos
 - 7.2.2.Carne, Leite
 - 7.2.3.Aves, Ovos
 - 7.2.4.Pescado
- 8.Experimentos em laboratório

III. Metodologia de Ensino

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

IV. Formas de Avaliação

Provas, seminários e relatórios.

V. Bibliografia

Básica

- CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H.; BESANÇON, P. Introducion a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 2. Zaragoza. Acribia, 2000.
- FONSECA, F.L. & SANTOS, M.V. Qualidade do Leite e Controle de Mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.
- HOSENEY, R.Princípios de ciência y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.
- LIMA, U.A. Matéria prima dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.
- 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.
- TERRA, N.N. & BRUM, M. Carnes e seus derivados – técnicas de controle de qualildade. 1988.
- TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. 1998.
- TRONCO, V.M. Manual de inspeção da qualidade do leite. UFSM, Santa Maria. 1997.

Complementar

- CHITARRA, M. I. & CHITARRA, E. B. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças Fisiologia e Manuseio. Fundação de Apoio ao Ensaio,



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
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

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: 03
Data: 07/03/2012