



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	AGRONOMIA (460)	
Disciplina	1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	Carga Horária: 68
Turma	AGI-PA	

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
 - 3.1Fatores Intrínsecos
 - 3.2Fatores Extrínsecos
- 4.Principais métodos de conservação dos alimentos
 - 4.1Pelo calor
 - 4.1.1Branqueamento
 - 4.1.2Pasteurização
 - 4.1.3Esterilização
 - 4.2Pelo frio
 - 4.2.1Produção de frio
 - 4.2.2Refrigeração
 - 4.2.3Congelamento
 - 4.3Pelo controle de umidade
 - 4.3.1Métodos de secagem
 - 4.3.2Tipos de secadores
 - 4.3.3Desidratação de alimentos
- 5.Tecnologia de Frutas e Hortaliças
 - 5.1Aulas práticas de derivados de Frutas e Hortaliças
- 6.Tecnologia de Leites
 - 6.1Aulas Práticas de derivados Lácteos
- 7.Tecnologia de Carnes
 - 7.1Aulas Práticas de Produto Carneos
- 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 adequados. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojektor. Auxílio do Moodle para realização e entrega de atividades.

IV. Formas de Avaliação

Provas escritas, listas de exercícios e seminários. Avaliação de participação e realização de relatórios. Ao final do semestre, como forma de recuperação de rendimentos da média semestral (MS), será ofertada uma avaliação de recuperação (AR) que contemplará os conteúdos ministrados no respectivo semestre. A média semestral final (MSF) será obtida por meio da equação $MSF = [(MS + AR) / 2]$.

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, 1994 São Paulo, SP.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	AGRONOMIA (460)	
Disciplina	1180 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	Carga Horária: 68
Turma	AGI-PA	

PLANO DE ENSINO

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 1 ed. Atheneu 2001.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.

Complementar

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.
TRONCO, V.M. Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.
MOSQUIM, M.C.A. Fabricando sorvetes com qualidade. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP. TERRA, N.N. Apontamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.
OETTERER, M., REGINATO-d'Arce, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Malone, Barueri, 2006.
HOSENEY, R.C. Principios de ciência y tecnologia de los cereales. Editora Acribia, S.A. Zaragoza: 1991.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022