



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS
Turma	EAI

Carga Horária: 68

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

Fornecer ao aluno conhecimentos sobre as 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 da agroindústria
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. Grãos: cereais, leguminosas e oleaginosas
 - 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 expositivas, utilização de quadro de giz e projetor multimídia; Aulas práticas em laboratórios; Envio das aulas e materiais complementares via moodle.

IV. Formas de Avaliação

A avaliação se dará por meio de provas escritas, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas. A recuperação de rendimentos será realizada por meio de uma prova substitutiva por semestre, a qual irá substituir a prova com a menor nota obtida no semestre corrente. O conteúdo da prova extra será referente ao ministrado no semestre letivo em questão.

V. Bibliografia

Básica

- LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. Parte I: origem vegetal, Parte II: origem animal. São Paulo: Blucher, 2010.
- ORDÓÑEZ, E.Z., J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006
- ORDÓÑEZ, E.Z., J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Tradução: Faatima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1. 294 p.
- FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acriba, 2000. 1258 p.

Complementar

- NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.
- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. edição. Porto Alegre, Artmed, 2006.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	0109 - MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

BEZERRA, Jose; Raneire Vidal (Org.); RIGO, Mauri; cio (Org.); TEIXEIRA, A; ngela Moraes (Org.).
Introduc; a; o a; tecnologia de leite e derivados.3. ed. Guarapuava, PR: Unicentro, 2016.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 02
Data: 11/05/2023