



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2026	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1108344 - TECNOLOGIA DE CACAU E CHOCOLATES	Carga Horária: 34
Turma	EAM	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Caracterização e pré-processamento do cacau. Processamento do cacau. Processamento de chocolate e blends. Legislação. Aulas práticas em laboratório.

I. Objetivos

- Compreender as etapas da produção do cacau e seus impactos na qualidade final do chocolate;
- Conhecer os processos industriais envolvidos na produção de chocolate e seus derivados;

II. Programa

- 1) Origem, história e importância do cacau e do chocolate
- 2) Pré- Processamento do cacau: colheita, fermentação e secagem
- 3) Processamento do cacau: limpeza, torração, moagem e prensagem
- 4) Ingredientes utilizados na indústria de chocolate
- 5) Processamento do chocolate: mistura, refino, conchagem, temperagem, moldagem, resfriamento.
- 6) Legislação e Controle de qualidade na indústria de cacau e chocolate

III. Metodologia de Ensino

O conteúdo programático será desenvolvido por meio de aulas expositivas, aulas práticas e metodologia ativa baseada em times (TBL). Serão disponibilizados materiais de apoio (vídeos e lista de exercícios).

IV. Formas de Avaliação

Será realizada uma avaliação teórica durante o semestre com Peso 7. Seminários, atividades e relatórios de aulas práticas terão Peso 3. A recuperação de rendimentos será realizada por meio de avaliação escrita ao final do semestre e substituirá a nota da avaliação teórica semestral.

V. Bibliografia

Básica

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.295. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/>.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.CAPA. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521216346/>.
KOBELITZ, Maria Gabriela B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. E-book. p.138. ISBN 978-85-277-2331-2. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2331-2/>.

Complementar

BECKETT, S.T. INDUSTRIAL CHOCOLATE MANUFACTURING AND USE. 4TH ED. CHICHESTER, U.K.; AIMS, IA: WILEY-BLACKWELL, 2009
SCHWAN, R. F., & WHEALS, A. E. (2004). THE MICROBIOLOGY OF COCOA FERMENTATION AND ITS ROLE IN CHOCOLATE QUALITY. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 44(4), 205–221.
[HTTPS://DOI.ORG/10.1080/10408690490464104](https://doi.org/10.1080/10408690490464104)

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01
Data: 25/02/2026