



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		<b>SIGLA:</b> ICIAG
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

1. **OBJETIVOS**

Fornecer aos discentes conhecimentos relativos às propriedades físicas dos produtos agropecuários necessários para o processamento; fornecer conhecimentos básicos das técnicas de conservação de produtos de origem animal e vegetal; fornecer conhecimentos básicos das técnicas de industrialização de produtos de origem animal e vegetal.

2. **EMENTA**

Técnicas de processamento e conservação de produtos de origem animal e vegetal. Embalagens. Tecnologia de cereais, soja, algodão, café, mandioca, frutas e hortaliças. Produção de óleos de sementes oleaginosas. Produção do açúcar de cana. Produção do etanol. Produção de aguardentes. Noções de tratamento de efluentes da indústria de alimentos.

3. **PROGRAMA****Teórico:**

1. Bioquímica dos alimentos
2. Microbiologia dos alimentos: bactérias, fungos e leveduras.
  - 2.1. Importância, crescimento microbiano, curva de sobrevivência e morte térmica.
3. Limpeza, secagem, aeração, pós-colheita e armazenamento de grãos
4. Conservação dos alimentos pelo uso do calor, frio e aditivos
5. Tecnologia do leite: conceito, importância nutricional, composição, análises de rotina.
6. Tecnologia da carne: conceito, importância nutricional, composição, análises de rotina.
7. Tecnologia de amido: conceito, composição, fontes, características tecnológicas, extração, amidos derivado e seus usos.
8. Tecnologia das fermentações: importância, vias de obtenção de etanol, matérias-primas, agentes de fermentação, bioquímica da fermentação.
9. Escurecimento não-enzimático: reação de Maillard, mecanismo do ácido ascórbico, teoria do Aldeído ativo. Métodos para prevenir o escurecimento.
10. Escurecimento enzimático: mecanismo.
11. Agroindústria: conceito, tipos, potencialidades do Brasil.
12. Processamento e conservação de frutas e hortaliças

**Prático:**

1. Determinação de proteínas.
2. Fabricação de iogurte caseiro.
3. Salga de pescado e determinação do teor de sal.
4. Extração de óleo vegetal.
5. Análise de rotina do leite.
6. Água nos alimentos.
7. Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar.
8. Visitas: indústria de extração de óleos vegetais; usina de beneficiamento de leite e outras.

4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. FELLOWS, P. J. **Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
2. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

3. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. ALVARENGA, A. L. B. et al. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.
2. LIMA, U. A. **Agroindustrialização de frutas**. Piracicaba: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz, 2008.
3. MORETTI, C. L. et al. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2007.
4. ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.
5. RIBEIRO, J. C. G. M.; RIBEIRO, A. A. **Fabricação artesanal da cachaça mineira**. Belo Horizonte: O Lutador, 2009.
6. VILLADIEGO, A. M. D.; GARRUTI, D. S.; BRITO, E. S. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.

6. **APROVAÇÃO**

Prof. Dr. Ricardo Falqueto Jorge  
Coordenador do Curso de Graduação em Agronomia *Campus* Monte Carmelo  
Portaria R Nº 879/2017

Prof. Dr. Beno Wendling  
Diretor do Instituto de Ciências Agrárias  
Portaria R Nº 889/2017



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Falqueto Jorge, Coordenador(a)**, em 30/10/2018, às 14:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beno Wendling, Diretor(a)**, em 31/10/2018, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0811407** e o código CRC **1D6B2206**.