



Universidade Federal do Ceará
Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Tecnologia de Alimentos

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre
2015.1

1. Identificação		
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias		
1.2. Curso(s): Agronomia		
1.3. Nome da Disciplina: Tecnologia de Produtos Agropecuários		Código: AJ0033
1.4. Professor(a): Raimundo Wilane de Figueiredo e Antônio Claudio Lima Guimarães		
1.5. Caráter da Disciplina: (x) Obrigatória () Optativa		
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (x) Semestral () Anual () Modular		
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64h	CH Teórica:	CH Prática:
2. Justificativa		
3. Ementa		
Tecnologia do leite. Tecnologia da carne. Visa dar ao aluno uma visão global do que se pode aproveitar de forma racional no que diz respeito à matéria-prima de origem animal. Um outro objetivo é familiarizar o aluno com técnicas industriais específicas.		
4. Objetivos – Geral e Específicos		
Possibilitar aos estudantes a discussão de elementos teóricos e empíricos visando analisar, problematizar, refletir e conscientizar sobre os aspectos relacionados ao processamento de leite e derivados, bem como frutas, hortaliças e derivados.		
5. Descrição do Conteúdo/Unidades		Carga Horária
1. Considerações gerais sobre o leite. Aspectos qualitativos e quantitativos de produção.		
2. Composição química. Flora microbiana.		
3. Análises principais do leite (densidade, ácidos, gordura EST, ESD, prova do álcool ou alizarol).		
4. Tratamentos térmicos para o leite. Estudos sobre a pasteurização HTST,		

<p>transporte, embalagem e distribuição de leite.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Estudo sobre crioscopia. Pesquisas das enzimas fosfatase e peroxidase. 6. Elaboração caseira e industrial de manteiga. Elaboração caseira e industrial de doce de leite. Tecnologia básica de elaboração de queijos. 7. Composição química da carne. 8. Aspectos básicos do aproveitamento industrial da carne. Transformações bioquímicas pós-morte do animal. Teoria sobre embutidos e defumados. Linha de abate industrial. 9. Características químicas e bioquímicas de frutas e seus produtos industriais. 10. Processamento industrial da cana-de-açúcar. Cachaça, doces e rapadura. 11. Processamento industrial do coco. Água, leite de coco e coco ralado. 12. Processamento industrial do caju. Doces, sucos, néctares e produtos in natura. 13. Processamento industrial da castanha de caju. Castanha crua, salgada e tostada. 14. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. 15. Produtos alimentícios preservados pelo açúcar. Compotas, doces em calda e doce em massa. 16. Produtos alimentícios preservados por secagem. Passas e desidratados. 	64h
6. Metodologia de Ensino	
<p>Os trabalhos serão desenvolvidos através do estudo sistemático dos temas por meio de aulas expositivas, leituras de textos, seminários e palestras.</p>	
7. Atividades Discentes	
8. Avaliação	
<p>A avaliação do rendimento escolar terá os seguintes critérios:</p> <p>A) Avaliações parciais:</p> <p>1ª AP (50%)</p> <p>2ª AP (50%)</p> <p>B) Avaliação final (de acordo com as normas vigentes)</p>	
9. Bibliografia Básica e Complementar	
<p>Básica:</p> <p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. Ed. Nobel, S. Paulo, 1991.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. Porto Alegre:</p>	

Artmed, 2ª ed. 2000.

OETTERER, M. et al. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. ESALQ. 2006.

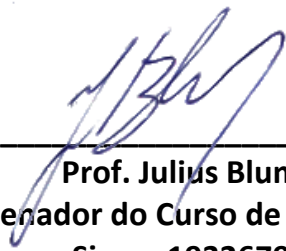
Complementar:

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu. V.3, 1998.

MAIA, G. A. et al. Processamento de Frutas Tropicais - Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade. Editora UFC, 2007.

MAIA, G. A. et al. Processamento de Frutas Tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Editora UFC, 2009.

SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais – Produtos de Origem Vegetal. Viçosa – MG: UFV, 2003.



Prof. Julius Blum
Coordenador do Curso de Agronomia
Siape: 1932679