



Ministério da Educação
Universidade Federal do Cariri
Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade
Curso de Agronomia

Unidade Acadêmica Responsável: Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade – CCAB					
Código AGR0141	Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Agropecuários		Tipo: Disciplina		
			Caráter: Obrigatória		
Semestre de oferta: 9º		Modalidade: Presencial	Habilitação: -	Regime: Semestral	
Pré-Requisito: AGR0099 Introdução à Bioquímica; AGR0105 Microbiologia Básica				Correquisito: -	
				Equivalência: AGR0052 Tecnologia de Produtos Agropecuários	
Número de créditos: 04		Carga Horária			
		Total: 64 horas	Teórica: 48 horas	Prática: 16 horas	EAD: 0 horas
Objetivos: Conhecer as propriedades das matérias primas, técnicas de conservação e técnicas de industrialização de produtos agropecuários.					
Ementa: Estudo das Técnicas de processamento e conservação de produtos de origem animal e vegetal, composição, classificação padronização, beneficiamento, equipamentos, processos industriais, higiene, monitoramento de qualidade, aproveitamento de subprodutos e armazenamento.					
Bibliografia Básica					
AUGUSTO, P.E.D. Princípios de tecnologia de alimentos – volume 3. São Paulo: Atheneu, 2018 .					
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. Ed. Lavras: UFLA, 2005 .					
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008 .					
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006 .					
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013 .					
GAVA, A.J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009 .					
OETTERER, M.; REGITANO-D’ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006 .					
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005 .					
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – vol. 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005 .					
PLATT, G.C. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2015 .					
Bibliografia Complementar					
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2006 .					
FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005 .					
LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6. Ed. Porto Alegre: ArtMed, 2004 .					
PARDI M.C. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Vols. 1 e 2. Goiânia: UFG/FUNAPE, 2005 .					