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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Curso: Agronomia	2. Código: 303

3.Modalidade(s):	Bacharelado	X	Licenciatura		
	Profissional		Tecnólogo		
4. Currículo (2006/2):					

5. Turno(s):	Diurno	X	Vespertino		Noturno	

6. Unidade Acadêmica: Campus Cariri

7. Departamento: Curso de Agronomia

8. Código PROGRAD:	AGR0052
9. Nome da Disciplina:	TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

10. Pré-Requisito(s):	AGR0019

11. Carga Horária/Número de créditos:			
Duração em semanas	Carga Horária Semanal 4 horas		Carga Horária Total 64 horas
16	Teóricas: 2 horas	Práticas: 2 horas	
Número de Créditos: 4 créditos		Semestre: nono	

12. Caráter de Oferta da Disciplina:			
Obrigatória:	X	Optativa:	

13. Regime da Disciplina:			
Anual:		Semestral:	X

14. Justificativa:
O estudo de processos tecnológicos de Alimentos quer de origem vegetal, quer de origem animal, reveste-se da mais alta importância para o setor agroindustrial, haja visto que contribui para o de forma racional da matéria-prima, ao mesmo tempo em que provoca uma diminuição das perdas pós- colheita de vegetais e perdas pós-abate de animais.

15. Ementa:
Estudo da deterioração de alimentos de origem vegetal e animal, bem como principais métodos de preservação. Estudo dos métodos de tratamento e de processamento de leite e produtos derivados .

16. Descrição do Conteúdo:		
Unidades e Assuntos das Aulas Teóricas	Semana	Nº de Horas-aulas
1. Definição, aspectos gerais da produção, higiene, e composição química.	1ª	2
2. Flora microbiana patogênica, flora banal, fermentos láticos, resistência térmica, fatores de multiplicação.	2ª	2
3. Conceitos básicos, estudo de métodos específicos tais como: radiação, stassanização, vacreação, bactofugação, uperização,, pasteurização, e esterilização.	3ª	2
4. Teoria: Cronograma, lay-out, fluxograma organograma, memorial descritivo, etc.	4ª	2
5. Teoria sobre a utilização de cremes no fabrico de Manteiga Industrial, e a nível laboratorial	5ª	2
6. Teoria sobre a utilização de cremes no fabrico de Manteiga Industrial, e a nível laboratorial	6ª	2
7. Teoria sobre diversas variedades de queijos.	7ª	2
8. Vídeos sobre fabricação de queijos, tanto de forma artesanal, como aplicando moderna tecnologia.	8ª	2
9. Linha de abate industrial de bovinos	9ª	2
10. Conceitos de alterações de alimentos (químicas, bioquímicas e microbianas),princípios e métodos de conservação.	10ª	2
11. Conceito de processamento térmico, estudo de resistência térmica dos microrganismos, penetração de calor nos alimentos, e operações básicas de enlatamento de frutos.	11ª	2
12. O açúcar como meio de preservação de alimentos, substâncias pécticas e sua utilização em produtos geleificados, e fluxograma de produção de doce em massa.	12ª	2
13. Confronto entre a secagem natural e a secagem artificial, tipo de secadores,e fluxograma de produção de fruta passa (seca).	13ª	2
14. Fluxograma de produção de doce em calda, compota, sucos, caju cristalizado, etc	14ª	2
15. Processo manual e mecânico de processamento de castanha visando a produção de amêndoas cruas, tostadas e LCC.	15ª	2
16. Fluxograma de produção de produtos agropecuários.	16ª	2

Unidades e Assuntos das Aulas Práticas	Semana	Nº de Horas-aulas
1. Visita a uma Usina de Beneficiamento de Leite.	1ª e 2ª	4
2. Elaboração caseira e industrial de doce de leite.	3ª e 4ª	4
3. Avaliações da matéria prima e do produto final: densidade,	5ª e 6ª	4

acidez,teor de gordura, Extrato Seco Total-EST, Extrato Seco Desgordurado-ESD, Crioscopia, etc		
4. Visita a uma indústria de processamento de lácteos.	7ª e 8ª	4
5. Elaboração de leites fermentados, tipo Iogurte e Bebida Láctea, caseiro e industrial.	9ª e 10ª	4
6. Elaboração de queijos de coalho e frescais.	11ª e 12ª	4
7. Elaboração de Embutidos	13ª e 14ª	4
8. Visitas a indústrias de processamento de produtos agropecuários..	15ª e 16ª	4

17. Bibliografia Básica:

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. V.3, 1998, 317p.

BEHMER,M.L.A .**Tecnologia do Leite**, Ed. Nobel , S.Paulo. 1984

BLEINROTH, E. W. et al. **Tecnologia de Pós- Colheita de Frutas e Hortaliças**. Campinas: ITAL. 1988, 200 p.

CAMARGO, R. et al. **Tecnologia dos Produtos Agropecuários- Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984. 298p.

ESCOBAR,J.E. **Tecnologia Prática da Carne**, Ed .Acríbia,Espanha (1973)

FREITAS,L.M.N. **Exploração Leiteira**, ANPES, S.Paulo,1978

LIMA, V.P.M.S. et al. **A Cultura do Cajueiro no Nordeste do Brasil**. Fortaleza: BNB, 1988. 454 p.

MORETTO, E.; ALVES, R.F. **Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises).** Florianópolis: UFSC. 1986, 179p.

SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela. 2000, 227p.

SOARES, J.B. **O Caju- Aspectos Tecnológicos**. Fortaleza: BNB. 1986, 256p.

SOLER, M.P. et al. **Industrialização de Frutas**. Campinas: ITAL. 1988, 312p.

18. Bibliografia Complementar:

CRUESS,W.V. **Produtos Industriais de Frutas e Hortaliças**, vol I e II, 1984.

GRISWOLD,R.M. **Estudo Experimental dos alimentos**, Ed.Edgar Blucher,S.Paulo,1972

19. Avaliação da Aprendizagem:

Serão realizadas quatro avaliações parciais no semestre letivo, a serem realizadas na 4ª, 8ª, 12ª e 16ª aulas teóricas, com valor máximo de 9 pontos para cada uma delas.
Relatórios de aulas práticas com valor máximo de 1 ponto, para cada um deles.

20. Observações:

21. Aprovação do Colegiado da Coordenação do Curso:	
Nº da ata da Reunião: _____/_____	Data de Aprovação: _____/_____/_____
_____ Coordenador de curso (Assinatura e Carimbo)	

22. Aprovação do Colegiado Departamental:	
Nº da ata da Reunião: _____/_____	Data de Aprovação: _____/_____/_____
_____ Chefe(a) do Departamento (Assinatura e Carimbo)	

23. Aprovação do Conselho de Centro/Faculdade/Instituto/Campus:	
Nº da ata da Reunião: _____/_____	Data de Aprovação: _____/_____/_____
_____ Diretor (Assinatura e Carimbo)	

24. Aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Ensino:	
Nº da ata da Reunião: _____/_____	Data de Aprovação: _____/_____/_____
_____ Presidente(a) do Conselho (Assinatura e Carimbo)	