



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

COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ-REQUISITO	CRED.	TEOR.	PRÁT.	EAD	EXT	TOTAL
AGR0225 Tecnologia de Produtos Agropecuários	AGR0099 Introdução à Bioquímica; AGR0105 Microbiologia Básica	4	36	16	0	12	64

1

Unidade Acadêmica Responsável: Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade - CCAB						
Componente Curricular:			Tipo:		Caráter	
AGR0225 TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS			Disciplina		Obrigatória	
Semestre de Oferta:		Habilitação:		Regime:		
9º semestre		--		Semestral		
Pré-Requisito:		Correquisito:		Equivalência:		
AGR0099 Introdução à Bioquímica; AGR0105 Microbiologia Básica		Não tem		AGR0052 Tecnologia de Produtos Agropecuários ou AGR0141 Tecnologia de Produtos Agropecuários		
Carga Horária – horas(h)						
Nº Créditos:		Teórica:	Prática:	EaD:	Ext.:	Total:
04		36	16	00	12	64
<b>Ementa:</b>						
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. Atividades de extensão em tecnologia de produtos agropecuários.						
<b>Objetivos Gerais:</b>						
Conhecer as propriedades das matérias primas, técnicas de conservação e técnicas de industrialização de produtos agropecuários.						
<b>Objetivos Específicos:</b>						
Fornecer uma visão ampla das diferentes operações unitárias que as matérias primas são submetidas na elaboração de produtos na indústria de alimentos. Conhecer as diferentes propriedade químicas , físicas e sensoriais das matérias primas estudadas. Avaliar qualitativamente os produtos obtidos .						
<b>Competências a serem desenvolvidas:</b>						
Introduzir conhecimentos sobre processo produtivos e utilização racional de equipamentos de elaboração de produtos.						
<b>Habilidades a serem desenvolvidas:</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entendimento sobre diferentes métodos de preservação de produtos alimentícios.</li> <li>- Conhecimento referente a diferentes tipos de processos de obtenção de alimentos seguros.</li> <li>- Possibilidade de aplicação de técnicas de preservação baseados na legislação nacional e internacional.</li> <li>- Capacidade de desenvolver atividade de extensão em tecnologia de produtos agropecuários.</li> <li>-</li> </ul>						
<b>Conteúdos a serem desenvolvidos:</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução ao estudo da tecnologia dos alimentos: Histórico e Conceitos.</li> <li>- Higiene na indústria de alimentos: processos de limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios. - Tecnologias de processamento e conservação de produtos de origem vegetal: tecnologia de frutas e hortaliças;</li> <li>- Processamento de polpas e sucos de frutas, produção de vinagre, cerveja e vinho;</li> <li>- Tratamento térmico na fabricação de conservas;</li> <li>- Conservação com alta concentração de açúcar para elaboração de geleias, doces e cristalizados; conservação pelo frio (congelamento e refrigeração de vegetais).</li> <li>- Tecnologias de processamento e conservação de produtos de origem animal: leite, leite em pó e UHT e derivados (queijos, iogurtes); conservação pelo frio (congelamento e refrigeração de produtos de origem animal); produtos cárneos, atributos de qualidade: Propriedades química, física, sensorial e microbiológica da carne.</li> <li>- Atividades de extensão em tecnologia de produtos agropecuários.</li> </ul>						

<b>Metodologias de ensino e suas tecnologias:</b>
Aulas expositivas, dialogadas e com recursos audiovisuais; Pesquisas em livros, trabalhos científicos e legislação brasileira e internacional sobre os processos de produção de alimentos. Aulas práticas experimentais em laboratório.
<b>Cenários de aprendizagem:</b>
A aprendizagem ocorrerá em sala de aula e em visitas técnicas, com desenvolvimento de atividades individuais e/ou em grupos.
<b>Modos de integração entre teoria e prática:</b>
Exposição teórica do assunto com aulas práticas, correlacionando com as demais áreas da Agronomia e sua aplicabilidade ao exercício da profissão.
<b>Sistema de avaliação do ensino e da aprendizagem:</b>
A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) avaliações referente ao conteúdo didático teórico (A) e da avaliação de seminário apresentado (B). Cálculo para média final: Média final = [(A x 0,80) + (B x 0,20)] Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (7). As datas das provas e seminários encontram-se no cronograma de atividades da disciplina - Avaliação Final: Todo o conteúdo programático.
<b>Bibliografia Básica:</b>
AUGUSTO, P.E.D. Princípios de tecnologia de alimentos – volume 3. São Paulo: Atheneu, <b>2018</b> . CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. Ed. Lavras: UFLA, <b>2005</b> . EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, <b>2008</b> . FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, <b>2006</b> . FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: ArtMed, <b>2013</b> . GAVA, A.J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, <b>2009</b> . OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, <b>2006</b> . ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, <b>2005</b> . ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – vol. 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, <b>2005</b> . PLATT, G.C. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, <b>2015</b> .
<b>Bibliografia Complementar:</b>
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, <b>2006</b> . FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, <b>2005</b> . LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6. Ed. Porto Alegre: ArtMed, <b>2004</b> . PARDI M.C. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Vols. 1 e 2. Goiânia: UFG/FUNAPE, <b>2005</b> .