



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas – Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

<b>DISCIPLINA:</b> Fundamentos de Armazenamento e Processos Agroindustriais	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período letivo:</b> 2º semestre
<b>Carga horária total:</b> 60 h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.018
<b>Ementa:</b> Matérias primas e indústria de alimentos. Matérias primas de origem: mineral, vegetal e animal. Colheita, beneficiamento e transporte de matérias primas vegetais. Produção e manejo de bovinos de corte e leite, ovinos, cabras, suínos, aves e peixes. Características das integrações agroindustriais e reconversão de sistemas de produção com animais. Classificação de matérias primas agropecuárias. Armazenamento de matérias primas agropecuárias.	

## Conteúdos

UNIDADE I – Introdução a Fundamentos de Armazenagem e Processamento de Alimentos

- 1.1. Matérias primas e indústria de alimentos
- 1.2. Processos de produção de alimentos de origem animal e vegetal

UNIDADE II - Indústria do Ramo de Alimentos

- 2.1. Colheita, beneficiamento e transporte de matérias primas vegetais
- 2.2. Diferentes formas de colheita
- 2.3. Beneficiamento de produtos alimentícios
- 2.4. Logística de transporte

UNIDADE III - Produção e Manejo de Animais para Alimentação

- 3.1. Índices de produção brasileira de animais para alimentação humana
- 3.2. Cuidados com os animais antes da produção para alimentação
- 3.3. Fatores de estresse em animais destinados a alimentação

UNIDADE IV - Características das Integrações Agroindustriais e Reconversão de Sistemas de Produção

- 4.1. Logística de compra de matérias primas
- 4.2. Logística de venda do produto acabado
- 4.3. Logística e marketing de venda nacional e internacional

UNIDADE V - Classificação de Matérias Primas Agropecuárias

- 5.1. Matérias primas de origem vegetal
- 5.2. Matérias primas de origem animal
- 5.3. Matérias primas de origem mineral

UNIDADE VI - Armazenamento de Matérias Primas Agropecuárias



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
*Campus Pelotas – Visconde da Graça*  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

## 6.1. Armazenamento de alimentos de origem animal

### **Bibliografia básica**

ANDRIOLO J.L. **Olericultura Geral: Princípios e Técnicas**. Santa Maria: UFSM, 2002.  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.  
ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. v1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

### **Bibliografia Complementar**

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.  
MADRID, V.A. **Manual de Indústrias dos Alimentos**. São Paulo: Varela 1996.