



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Fundamentos de Armazenamento e Processos de Alimentos	
Vigência: a partir de 2013/2	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 60h	Código: CAVG_Diren.018
Ementa: 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 à 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 Ramos 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 animal
- 5.2 Matérias-primas de origem vegetal
- 5.3 Matérias-primas de origem mineral

UNIDADE VI – Armazenamento de Matérias-Primas Agropecuárias

- 6.1 Armazenamento de alimentos de origem animal
- 6.2 Armazenamento de alimentos de origem vegetal



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia básica

ANDRIOLO J.L. **Olericultura Geral: Princípios e Técnicas**. Santa Maria: UFSM, 2002.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 652p.
ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. v.1. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

Bibliografia complementar

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v.3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.
CAMARGO, R. [editor]. **Tecnologia dos Produtos Agropecuários**. São Paulo: Editora Nobel, 1984. 298p.
FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007. 885p.
MADRID, V.A. **Manual de Indústrias dos Alimentos**. São Paulo: Varela 1996. 599p.