



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Processamento Agroindustrial	
Vigência: a partir de 2016/2	Período letivo: 7º semestre
Carga horária total: 45 h	Código: BG.58
Ementa: Estudo sobre os aspectos gerais da tecnologia agroindustrial. Caracterização dos princípios e métodos de conservação de alimentos e suas aplicações. Fundamentação sobre processamento e produtos agroindustriais.	

Conteúdos

UNIDADE I – Aspectos Gerais sobre Tecnologia Agroindustrial

- 1.1 Fundamentos da tecnologia agroindustrial
- 1.2 Importância Econômica e Tecnológica do Processamento agroindustrial
- 1.3 Noções sobre cadeias produtivas agroindustriais
- 1.4 Noções sobre as Inter-relações entre os elos das cadeias produtivas agroindustriais
- 1.5 Aspectos gerais sobre composição de produtos agroindustriais

UNIDADE II – Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos e suas Aplicações

- 2.1 Aspectos gerais sobre conservação de alimentos
- 2.2 Conservação pelo calor: Branqueamento, Pasteurização, Esterilização
- 2.3 Conservação pelo Frio: Refrigeração, Congelamento
- 2.4 Conservação por Aditivos, Salga, Açúcar, Conservantes
- 2.5 Conservação por Desidratação: Secagem Natural, Artificial, Concentração (Evaporação)

UNIDADE III – Processamento Agroindustrial

- 3.1 Características das matérias-primas vegetais
- 3.2 Recepção da matéria prima, limpeza e seleção
- 3.3 Secagem, conservação e qualidade de grãos
- 3.4 Processamento
- 3.5 Controle de qualidade
- 3.6 Produtos industrializados
- 3.7 Envase
- 3.8 Aproveitamento de resíduos
- 3.9 Fluxograma de processo

UNIDADE IV – Produtos Agroindustriais

- 4.1 Soja e derivados
- 4.2 Milho e derivados
- 4.3 Arroz e derivados
- 4.4 Carnes e derivados
- 4.5 Leite e derivados
- 4.6 Frutas e derivados



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

Bibliografia básica

CAMARGO, R. [editor]. **Tecnologia dos Produtos Agropecuários**. São Paulo: Editora Nobel, 1984.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1984.

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

Bibliografia complementar

BATALHA, M. O. (Coord.). **Gestão Agroindustrial**. Vol. 1, 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B. & SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Ed. Manole, 2006.

SILVA, C. A. B., FERNANDES, A. R. [ed] **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal**. Viçosa: Editora UFV, v. 1. 2003.

SILVA, J. S. **Secagem e armazenagem de produtos agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.