



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

DISCIPLINA: Introdução à Agroindústria	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 1ºAno
Carga horária Total: 30h.	Código: NEAD.1113
EMENTA: Promove estudos sobre os aspectos socioculturais e econômicos da região de modo a construir uma base local para o desenvolvimento dos estudos sobre matéria-prima, mercados e processos agroindustriais básicos para o desenvolvimento das tecnologias específicas	

CONTEÚDOS

UNIDADE I – Fatores Socioculturais e Econômicos da Região:

- 1.1 Introdução;
- 1.2 Aspectos Históricos e Culturais Regionais.

UNIDADE II – Mercados e Processos Agroindustriais:

- 2.1 Vantagens da Agroindustrialização;
- 2.2 Matéria-Prima;
- 2.3 Aproveitamento da Matéria-Prima;
- 2.4 Avaliação de Custos e Benefícios.

UNIDADE III – Tecnologia Agroindustrial:

- 3.1 Conceito e Objetivos da Ciência e Tecnologia dos Alimentos;
- 3.2 Sistemas agroindustriais;
- 3.3 Componentes do sistema agroindustrial.

RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Esta disciplina apresenta conteúdos que irão permitir ao aluno uma base sobre os conhecimentos fundamentais básicos para o desenvolvimento e aproveitamento nas disciplinas de tecnologias que se apresentarão ao longo do curso.

Bibliografia Básica

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e Prática. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 3ed. São Paulo: Nobel, 1981. 278p.

Bibliografia Complementar



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

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. 3ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.

CAMARGO, R. **Tecnologia de produtos Agropecuários-Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

FOSCHIERA, J.L. **Indústria de Laticínios**. Porto Alegre: Suliani, 2004. 88p.
MAIA, G.A; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S.; CARVALHO, J.M.; FIGUEIREDO, R.W. **Processamento de Frutas Tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009. 277p.

NEVES, M.F.; CHADDAD, F.R.; LAZZARINI, S.G. **Alimentos: novos tempos e conceitos na gestão de negócios**. São Paulo: Ed. Pioneira, 2000. 129p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v1. Porto Alegre: Artmed, 2006; 294p.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184p.

ZYLBERSZTAJAN, D.; NEVES, F.M. **Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo: Ed. Pioneira, 2005. 428p.