



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

CAL290 Matérias-Primas Agropecuárias

Campus Rio Paranaíba - Campus Rio Paranaíba

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	4	0	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	60	0	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

CBI250

Ementa

Matérias-primas e a indústria de alimentos. Frutos e hortaliças. Grãos e cereais. Cacau. Café. Matérias-primas amiláceas. Matérias-primas sacarinas. Matérias-primas oleaginosas. Carnes: bovinos, suínos e aves. Pescado. Leite. Ovos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória	4
Agronomia	Optativa	-
Nutrição	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

CAL290 Matérias-Primas Agropecuárias

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Matérias-primas e a indústria de alimentos 1.1. Fontes de matérias-primas e tipos de indústrias 1.2. Importância da matéria-prima para a indústria de alimentos 1.3. Estatística de produção das principais matérias-primas no Brasil 1.4. Influência das etapas de cultivo, colheita, transporte e armazenamento na qualidade das matérias-primas 1.5. Matérias-primas e a legislação de alimentos	4
2	Frutos e hortaliças 2.1. Definição de frutos e hortaliças 2.2. Respiração 2.3. Frutos climatérios e não climatérios 2.4. Biossíntese e resposta ao etileno 2.5. Fisiologia da maturação e senescência 2.6. Cultivo, colheita, transporte e conservação 2.7. Seleção e classificação	6
3	Grãos e cereais 3.1. Caracterização dos principais tipos de grãos e cereais 3.2. Colheita e conservação 3.3. Respiração 3.4. Princípios de secagem e armazenamento de grãos 3.5. Conservação de grãos e cereais 3.6. Ocorrência e controle de micotoxina 3.7. Pragas de grãos armazenados e formas de controle	8
4	Cacau 4.1. Classificação do cacau 4.2. Estatística da produção mundial 4.3. Caracterização físico-química 4.4. Maturação e colheita 4.5. Fermentação das amêndoas 4.6. Avaliação da qualidade das amêndoas 4.7. Torrefação das amêndoas 4.8. Subprodutos do cacau	4
5	Café 5.1. Anatomia e composição do fruto 5.2. Espécies de café	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	5.3. Colheita 5.4. Processamento via seca e via úmida 5.5. Processo de secagem 5.6. Classificação 5.7. Cafés especiais	
6	Matérias-primas amiláceas 6.1. Anatomia, composição e conservação do milho 6.2. Composição da mandioca 6.3. Variedades e toxidez da mandioca 6.4. Conservação pós-colheita da mandioca 6.5. Obtenção de polvilho doce e azedo 6.6. Variedades e composição da batata 6.7. Conservação pós-colheita da batata 6.8. Composição do trigo e extração de amido 6.9. Classificação do trigo e da farinha de trigo	6
7	Matérias-primas sacarinas 7.1. Composição das matérias-primas: sorgo sacarino, beterraba açucareira e cana-de-açúcar 7.2. Colheita e conservação pós-colheita das matérias-primas 7.3. Extração de sacarose e rendimento 7.4. Parâmetros de qualidade do caldo de cana-de-açúcar	4
8	Matérias-primas oleaginosas 8.1. Composição das matérias-primas 8.2. Alterações de lipídeos 8.3. Algodão: Colheita, conservação, rendimento e subprodutos 8.4. Amendoim: Colheita, conservação, rendimento e subprodutos 8.5. Soja: Colheita, conservação, rendimento e subprodutos 8.6. Palma: Colheita, conservação, rendimento e subprodutos 8.7. Girassol: Colheita, conservação, rendimento e subprodutos	4
9	Carnes: bovinos, suínos e aves 9.1. Processo higiênico sanitário de abate 9.2. Inspeção ante mortem 9.3. Inspeção pos mortem 9.4. Estrutura do músculo e tecidos associados 9.5. Rigor mortis e transformação do músculo em carne 9.6. Carne DFD e PSE 9.7. Abates religiosos 9.8. Conservação da matéria-prima	6
10	Pescado 10.1. Composição química do pescado 10.2. Alterações físico-químicas e microbiológicas 10.3. Rigor mortis 10.4. Conservação	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	10.5. Aproveitamento de resíduos	
11	Leite 11.1. Síntese do leite 11.2. Microbiologia do leite cru e fontes de contaminação 11.3. Propriedades e composição 11.4. Mastite bovina e contagem de células somáticas 11.5. Parâmetros físico-químicos e microbiológicos de qualidade 11.6. Processos de ordenha, estocagem, transporte e conservação 11.7. Principais alterações	6
12	Ovos 12.1. Aparelho reprodutor de aves 12.2. Formação, estrutura e composição de ovos 12.3. Processo de alcalinização e controle microbiológico 12.4. Classificação de ovos	4



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

CAL290 Matérias-Primas Agropecuárias

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. H.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Editora EMBRAPA, 2002, 428p. [Exemplares disponíveis: 3]
- 2 - GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª edição. Editora UFV, Viçosa-MG. 2014. 336p. [Exemplares disponíveis: 7]
- 3 - LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2010. 494 p. [Exemplares disponíveis: 3]

Bibliografia Complementar:

- 4 - BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Editora UFLA, 2008. [Exemplares disponíveis: 1]
- 5 - CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: Editora UFLA, 2005. 784 p. [Exemplares disponíveis: 9]
- 6 - FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos. São Paulo: ARTMED, 2006, 602 p. [Exemplares disponíveis: 17]
- 7 - GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Editora UFV, Viçosa-MG. 2006. 370p. [Exemplares disponíveis: 7]
- 8 - KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias. Editora Guanabara Koogan - Grupo Gen, 2011. [Exemplares disponíveis: 4]
- 9 - SOUZA, L. S. et al. Processamento e utilização da mandioca. 1 ed. EMBRAPA, 2005. [Exemplares disponíveis: Não informado.]