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

Programa Analítico de Disciplina

CAL480 Tecnologia de Café e Cacau

Campus Rio Paranaíba - Campus Rio Paranaíba

		Teóricas	Práticas	Total
Número de créditos: 4				
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

CBI270

Ementa

Introdução: histórico e lendas. Noções sobre cultivo e colheita do café. Preparo e secagem dos grãos do café. Microrganismos, fermentações e qualidade do café. Composição química, processos enzimáticos e qualidade do café. Beneficiamento e armazenamento dos grãos, torração e qualidade do café. Processamento e produtos do café. Classificação do café e cafés especiais. Noções sobre cultivo e colheita do cacau. Preparo e secagem dos grãos do cacau. Microrganismos, fermentações e qualidade do cacau. Preparo de matérias-primas semi-manufaturadas. Produtos do cacau.

Oferecimento aos Cursos

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

Diretor do Registro Escolar

CAL480 Tecnologia de Café e Cacau

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Introdução: histórico e lendas	2
2	Noções sobre cultivo e colheita do café	2
3	Preparo e secagem dos grãos do café	2
4	Microrganismos, fermentações e qualidade do café	2
5	Composição química, processos enzimáticos e qualidade do café	2
6	Beneficiamento e armazenamento dos grãos, torração e qualidade do café	2
7	Processamento e produtos do café	2
8	Classificação do café e cafés especiais	2
9	Noções sobre cultivo e colheita do cacau	2
10	Preparo e secagem dos grãos do cacau	2
11	Microrganismos, fermentações e qualidade do cacau	2
12	Preparo de matérias-primas semi-manufaturadas	6
13	Produtos do cacau	2

Diretor do Registro Escolar

CAL480 Tecnologia de Café e Cacau

CAL480 Tecnologia de Café e Cacau

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Visita a uma Unidade de Armazenamento de Grãos de café	2
2	Visita a uma Unidade de Processamento de café	2
3	Composição dos grãos de café e cacau	6
4	Determinação do Ponto de Torra	2
5	Determinação do Teor de Sujidades leves	2
6	Análise Sensorial de Produtos do café (aroma, corpo, acidez e doçura)	4
7	Determinação do Teor de Açúcares Totais e Redutores	2
8	Métodos de Análise para Acompanhamento do processamento do Café	2
9	Processamento de produtos de cacau	4
10	Qualidade dos produtos de cacau	4

Diretor do Registro Escolar

CAL480 Tecnologia de Café e Cacau

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - AFOAWAK, E. Chocolate science and tecnhology. New Delhi: Wiley-Blackwell, 2010, 311 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

2 - BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras: UFLA, 2008, 631 p.
[Exemplares disponíveis: 1]

3 - PIMENTA, C.J. Qualidade de café. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.
[Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

4 - FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. São Paulo: ARTMED, 2006, 602 p. [Exemplares disponíveis: 17]

5 - OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006, 632 p. [Exemplares disponíveis: 11]

6 - REIS, P. R.; CUNHA, R. L da; CARVALHO, G. R. EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS. Café arábica: da pós-colheita ao consumo: volume 2. Lavras: EPAMIG, 2011. 734 p. [Exemplares disponíveis: 2]

7 - SCHMIDT, F. L.; EFRAIM, P. Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015, 153 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

8 - SILVA, S. J.; BERBERT, P.A. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 1999, 146 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]