# Programa Analítico de Disciplina

## TAL 390 - Matérias-Primas Agropecuárias

| | |
|---|---|
| Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas | |
| Catálogo: 2023 | |
| Número de créditos: 2<br>Carga horária semestral: 30h<br>Carga horária semanal teórica: 0h<br>Carga horária semanal prática: 2h | Carga horária de extensão: 0h<br><br>Semestres: I e II |

| Objetivos |
|---|
| *Não definidos* |

| Ementa |
|---|
| Matéria-prima e indústria de alimentos. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças. Matéria-prima de origem vegetal. Matéria-prima de origem animal. |

| Pré e correquisitos |
|---|
| BQI 100 e TAL 391* e TAL 392 |

| Oferecimentos obrigatórios | |
|---|---|
| **Curso** | **Período** |
| Engenharia de Alimentos | 4 |

| Oferecimentos optativos |
|---|
| *Não definidos* |

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: EZG7.I2DH.VNG9

# TAL 390 - Matérias-Primas Agropecuárias

| Conteúdo | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Unidade** | **T** | **P** | **ED** | **Pj** | **To** |
| 1. **1.Classificação e Embalagem de Frutas e Hortaliças para a Comercialização e Processamento** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 2. **2.Índice de Colheita** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 3. **3.Aplicação de Etileno** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 4. **4.Uso de Embalagens com Atmosfera Modificada para a Comercialização de Frutas e Legumes** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 5. **5.Classificação de cereais, leguminosas, oleaginosas** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 6. **6.Avaliação das Características Físicas dos Grãos, Raízes e Tubérculos (formas, dimensões, massa específica, morfologia)** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 7. **7.Avaliação da Qualidade Comercial do Trigo, Arroz e Milho (tipos, determinação de vitreosidade, peso hectolitro e atividade da alfa-amilase)** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 8. **8.Bem-estar animal** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 9. **9.Abate de bovinos** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 10. **10.Visita às instalações da empresa Pif Paf Alimentos em Visconde do Rio Branco, MG ou Visita às instalações do Frigorífico Saudali em Ponte Nova, MG** | 0h | 4h | 0h | 0h | 4h |
| 11. **11.Visita à granja de poedeiras na região de Viçosa** | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 12. **12.Análises físico-químicas do leite relacionadas ao controle de qualidade**<br>1.Provas do álcool e alizarol; acidez Dornic; pH, Análise de gordura<br>2.Densidade, extrato seco e extrato seco desengordurado | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 13. **13.Análises para detecção de fraudes, substâncias estranhas e enzimas do leite**<br>1.1.Crioscopia<br>2.Densidade<br>3.testes fosfatase, peroxidase e catalase | 0h | 4h | 0h | 0h | 4h |

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: EZG7.I2DH.VNG9

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4. Contagem de microorganismos, lactofernentação. | | | | | |
| **Total** | **0h** | **30h** | **0h** | **0h** | **30h** |

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

| **Planejamento pedagógico** | |
|---|---|
| **Carga horária** | **Itens** |
| Teórica | Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros) |
| Prática | Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes |
| Estudo Dirigido | *Não definidos* |
| Projeto | *Não definidos* |
| Recursos auxiliares | Transporte para visitas técnicas |

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: EZG7.I2DH.VNG9

# TAL 390 - Matérias-Primas Agropecuárias

| Bibliografias básicas | |
|---|---|
| **Descrição** | **Exemplares** |
| Matérias Primas Alimentícias - Composições e Controle de Qualidade, Koblitz, M.G.B. ED. Guanabara koogan, 2011. | 0 |
| Matérias-primas dos alimentos, parte I- Origem vegetal. Lima, U. de A. Blucher, 2010, 402 p. 1 | 1 |
| Tecnologia de Alimentos, Princípios e Aplicações. Gava, A. J. , Silva, C. A. B. e Frias. J. R. G. Ed. Nobel, 2008, 511 p. | 1 |
| Pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e Manuseio. Maria Isabel Fernandes Chitarra, Adimilson Bosco Chitarra, 2 ed., 2005, 785 p. | 5 |
| ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal – vol.2, Porto Alegre: Artmed, 2005. | 4 |
| GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 370 p. | 5 |
| BELOTI, Vanerli (Org.). Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina, PR: Planta, 2015. vii, 417 p. | 2 |

| Bibliografias complementares | |
|---|---|
| **Descrição** | **Exemplares** |
| CEAGESP - Centro de qualidade em Horticultura. Produto em Ordem. São Paulo: CEAGESPCQH, 2006, 20p (Circular Técnica) | 0 |
| VARNAM, A. H. and SUTHERLAND, J. P. (1996) Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London. | 1 |
| NERO, L. A., CRUZ, A. G., BERSOT, L. S. Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. São Paulo: Atheneu Editora, 2017. p. 407 | 0 |
| Somogyi, L.P.; Ramaswamy, H.S.; Hui, Y.H. Processing fruits: science and technology - biology, principles and applications. Technomic Publishing Company, 1996. | 0 |
| ABERLE, E.E; FORREST, J.C.; GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. Principles of meat science. 4.ed. New York: Kendall/Hunt Publishing Company, 2001. 354 p. | 0 |

| Pontos de controle | | |
|---|---|---|
| **Campo** | **Anterior** | **Atual** |
| Carga horária semestral | 60 | 30 |
| Carga horária semanal em sala de aula | 2 | 0 |
| Pré e correquisitos | MBI 100 | BQI 100 e TAL 391* e TAL 392 |

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: EZG7.I2DH.VNG9

| Campo | Anterior | Atual |
|---|---|---|
| Conteúdo | Há alterações no conteúdo da disciplina | |

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: EZG7.I2DH.VNG9