



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PLANO DE ENSINO

Centro:	Centro de Ciências Biológicas e da Natureza	
Curso:	Bacharelado em Engenharia Agrônômica	
Disciplina:	CCBN 408 - Processamento de Produtos Agropecuários	Créditos: 2-1-0
Pré-requisitos:	CCBN 402	Co-requisitos: não se aplica
Carga horária: 60 h	CH de Acex: não se aplica	Encontros: 72 encontros

Semestre Letivo/Ano: 2024.1

Professor (a): Luciana da Conceição Castello Branco

I- Ementa

Matérias primas de origem vegetal: frutas, hortaliças, cereais e oleaginosas - composição química, valor nutricional, tecnologia de processamento, conservação e armazenagem. Matérias primas de origem animal: leite, carnes, pescado e ovos - composição química, valor nutritivo, tecnologia de processamento, conservação e armazenamento.

II- Objetivos de Ensino

1- Objetivos Gerais

Entender como ocorre o processamento de produtos agropecuários.

2- Objetivos Específicos

- Compreender a composição e importância nutricional das matérias-primas de origem vegetal e animal;
- Conhecer as possíveis alterações que podem acometer as matérias-primas de origem animal e vegetal;
- Conhecer métodos de conservação das matérias-primas de origem animal e vegetal;
- Conhecer as especificidades dos derivados com base nas legislações envolvidas;
- Elaborar artesanalmente o processamento de produtos agropecuários com base na tecnologia de alimentos.

III. Conteúdos de Ensino

Unidades Temáticas	C/H
Unidade 1 - Matérias primas de origem vegetal: frutas hortaliças, cereais e oleaginosas. 1. Conceito; 2. Composição química; 3. Valor nutricional; 4. Alterações em frutas e hortaliças; 5. Métodos de conservação; 6. Manuseio de matérias-primas; 7. Processamento de doce em pasta; 8. Processamento de conserva de vegetais; 9. Processamento de polpa de fruta; 10. Armazenamento de produtos; 11. Legislação Aplicada.	16
Unidade 2 – Matérias primas de origem animal: carnes, pescado e ovo 1. Composição química; 2. Valor nutricional; 3. Abate de animais para a produção de carnes; 4. Transformações bioquímicas do músculo em carne; 5. Processos anômalos – carnes DFD e PSE; 6. Definição de derivados lácteos e suas tecnologias de processamento; 7. Processamento de Charque; 8. Processamento de fishburger; 9. Processamento de salame; 10. Conservação e armazenamento de produtos; 11. Legislação Aplicada.	22
Unidade 3 – Matérias primas de origem animal: leite 1. Conceito;	22

2. Composição química;
3. Valor nutricional;
4. Microbiologia de leite;
5. Definição de leites de consumo e derivados lácteos e suas tecnologias de processamento;
6. Processamento de doce de leite;
7. Processamento de queijo fresco;
8. Conservação e armazenamento de produtos;
9. Legislação Aplicada.

IV- Metodologia de Ensino

O conteúdo será ministrado através de aula expositiva utilizando lousa, dialogado e com exibição de slides. Para melhor visualização em relação ao tema proposto, serão realizadas atividades em sala de aula, atividades práticas e visita técnica, estimulando o pensamento crítico e o trabalho em equipe, favorecendo assim a construção do conhecimento através da abordagem conceitual e metodológica.

V - Recursos Didáticos

- Material impresso (livro e artigo científico);
- Projetor de multimídia;
- Notebook;
- Quadro;
- Pincel;
- Apagador;
- Laboratório.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação será realizada ao longo de todo o semestre através da execução de exercícios em sala, de relatório de aulas práticas, relatório de visita técnica e prova escrita. O cálculo das notas seguirá o regimento da UFAC, com a seguinte distribuição:

1ª Nota

- Relatórios das aulas práticas (10 pontos);
- Prova escrita (10 pontos).

A nota “1”, será calculada através da média da nota de atividades descritas acima.

2ª Nota

- Relatórios das aulas práticas (10 pontos);
- Prova escrita (10 pontos).

A nota “2”, será calculada através da média da nota de atividades descritas acima.

A avaliação final será realizada com todo o conteúdo abordado na disciplina, podendo ser oral ou escrita.

VII- Bibliografia

1- Bibliografia básica

ANDRADE, J. N. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 182 p.

ASHURST, P. R. **Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gas**. Zaragoza: Acribia, 1998. 415 p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. 317 p.

BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. Acribia S/A. Zaragoza, 1988. 813p.

BRAVERMAN, J. B. S. **Introduction to the biochemistry of food**. Amsterdam: Elsevier Publishing Company, 2004.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FRANCO, B. D. G. M.; FRANCO, M. L. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 12005.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

LAJOLO, F. M.; NUTTI, M. R. **Transgênicos: Bases científicas da sua segurança**. São Paulo: SBAN, 2003. 112 p.

MORETTI, C. L. **Manual de processamento mínimo de frutos e hortaliças**. Brasília: Embrapa e Sebrae, 2007. 531 p.

2- Bibliografia Complementar

OETTERER, M.; D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Piracicaba: Manole, 2006. 632 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v.2. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995. 347 p. SILVA, C. A. B; FERNANDES, A. R; Projetos de empreendimentos agroindustriais : produtos de origem vegetal. Viçosa: UFV, 2005, 459 p., v.2.		
VIII- Cronograma da Disciplina		
Período de realização: 24 de abril de 2024 à 28 de agosto de 2024 Dia e Horário de Execução: Terças-feiras das 13:30 às 17 horas		
Unidades Temáticas	Início	Término
Unidade 1: Matérias primas de origem vegetal: frutas hortaliças, cereais e oleaginosas.	06/08/2024	27/08/2024
Unidade 2: Matérias primas de origem animal: carnes, pescado e ovo	18/06/2024	06/08/2024
Unidade 3: Matérias primas de origem animal: leite	23/04/2024	11/06/2024
Avaliação da aprendizagem	Data de Realização	
Avaliação1-N1 – Entrega de relatórios das atividades práticas	21/05/2024	
Avaliação2-N1 – Prova escrita	11/06/2024	
Avaliação1-N2 - Entrega de relatórios das atividades práticas	09/07/2024	
Avaliação2-N2 - Prova escrita	27/08/2024	
Plano de Curso elaborado nos termos do §2º, Art. 243 do Regimento Geral da Ufac, apreciado e homologado pelo Colegiado do Curso de bacharelado em Engenharia Agrônômica, em reunião realizada em de de , conforme estabelecido no Regimento da Ufac, Art. 70, II. Rio Branco, ____ de maio de 2024. Docente: Dra. Luciana da Conceição Castello Branco		