

	<p align="center">UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Rod.Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC Tel: 48 3721-6290 ou 5390 e-mail: cal@contato.ufsc.br</p>			 AGRONOMIA
<p align="center">SEMESTRE 2026/1</p>				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS TEÓRICOS PRÁTICOS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
CAL5604 Turma A	Tecnologia de Produtos Agropecuários	2	2	72
I. HORÁRIO				
TURMAS TEORICAS		TURMAS PRATICAS		
Quinta-feira – 8:20 - 10:00 h		Quarta-feira – 14:20 - 16:00 h		
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):				
Profa. Dra. Elane Schwinden Prudêncio (email: elane.prudencio@ufsc.br) Profa. Dra. Fernanda Robert de Mello (email: nandarobert@gmail.com) Profa. Dra. Itaciara Larroza Nunes (e-mail: itaciara.nunes@ufsc.br)				
III. PRÉ-REQUISITO(S):				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA			
MIP 5117	MIP 5117 Microbiologia Agrícola			
IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA				
Curso de Agronomia				
V. EMENTA				
Tecnologia de transformação e conservação de produtos agropecuários de uso alimentar com ênfase para carnes, laticínios e produtos de origem vegetal. Classificação, terminologia, composição, microbiologia, bioquímica e fermentações. Padronização. Beneficiamento, equipamentos, processos industriais, subprodutos, higiene, controle de qualidade, conservação, armazenamento. Energia renovável.				
VI. OBJETIVOS				
GERAL: Fornecer aos alunos informações sobre os processos científicos e tecnológicos referentes à manipulação, conservação, transformação e armazenagem de produtos agropecuários, visando o conhecimento e melhor aproveitamento das matérias-primas.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer a composição das matérias-primas alimentares e suas propriedades tecnológicas.- Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de produtos de origem vegetal e animal.- Desenvolver novos produtos com base no potencial das matérias-primas.- Utilizar e recuperar subprodutos agropecuários.				
VII. METODOLOGIA DE ENSINO				
<ul style="list-style-type: none">- Leitura de artigos científicos- Aula expositiva e dialogada- Avaliação teórica- Aula prática				
Todas as informações e o material da disciplina estarão disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle. O material disponibilizado e seu conteúdo são de uso exclusivo dos alunos matriculados na disciplina de Tecnologia de Produtos Agropecuários no presente semestre. É proibida a reprodução				

publicação ou utilização comercial de parte ou do total do material da disciplina, sujeito a direitos autorais.

Horários de atendimento aos alunos:

Profa. Elane: Terças-feiras das 10:00 as 12:00 horas

Profa. Fernanda: Segundas-feiras das 14:00 as 16:00 horas

Profa. Itaciara: Segundas-feiras das 14:00 as 16:00 horas

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 avaliações teóricas (provas).

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6), conforme o cálculo abaixo, e que tenha frequência de no mínimo 75% nas atividades da disciplina.

Cálculo para média final:

Média final = (Nota da avaliação 1 + Nota da avaliação 2 + Nota da avaliação 3)/3

Os alunos que faltarem à(s) prova(s) deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

Nas aulas práticas é obrigatório o uso de jaleco, touca, calça comprida e sapato fechado.

Resolução 017/CUN/97:

1. O aluno que por **motivo justificado** faltar ou deixar de realizar **alguma avaliação prevista no plano de ensino** deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de prova junto à secretaria do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
MÓDULO 1 – TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL Prof. Dr^a Itaciara Larroza Nunes				
11/03		2	1	Apresentação do Plano de ensino da Disciplina. Frutas e hortaliças: introdução, bioquímica e pós-colheita. OBS: em função de ser a primeira aula do módulo não teremos prática.
12/03	2		2	Processamento mínimo de frutas e hortaliças.
18/03		2	3	Aula Prática
19/03	2		4	Desidratação de frutas e hortaliças
25/03		2	5	Aula prática
26/03	2		6	Processamento de polpas e sucos
01/04		2	7	Aula prática
02/04	2		8	Processamento de compotas e conservas
08/04		2	9	Aula prática
09/04	2		10	Processamento de doces e geleias

15/04		2	11	Aula prática
16/04	2		12	Avaliação 1 – Frutas e hortaliças
MÓDULO 2 - TECNOLOGIA DE CARNES e OVOS Profa. Dr^a Fernanda Robert de Mello				
22/04		2	13	Carnes: MAPA, Produção, Consumo e Exportação. OBS: em função de ser a primeira aula do módulo não teremos prática
23/04	2		14	Classificação, estrutura, composição da carne. Bioquímica da Carne.
29/04		2	15	Aula prática
30/04	2		16	Bem-estar animal. Manejo pré-abate. Rigor mortis. Fluxogramas de abate.
06/05		2	17	Aula prática
07/05	2		18	Industrialização de carnes: processos de conservação, controle de qualidade e legislação.
13/05		2	19	Aula Prática
14/05	2		20	Tecnologia de produção de derivados cárneos
20/05		2	21	Aula prática
21/05	2		22	Tecnologia de produção de derivados cárneos
27/05		2	23	Tecnologia de Ovos/Aula prática
28/05	2		24	Avaliação 2 – Carne e Derivados. Ovos
MÓDULO 3 - TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS Profa. Elane Schwinden Prudêncio				
03/06		2	25	Introdução - Considerações sobre o leite. Aula prática.
04/06	2		26	Feriado
10/06		2	27	Aula prática – Derivado lácteo.
11/06	2		28	Melhora da qualidade do leite.
17/06		2	29	Aula prática – Derivado lácteo
18/06	2		30	Leites de consumo.
24/06		2	31	Aula prática – Derivado lácteo.
25/06	2		32	Leites de consumo – continuação
01/07		2	33	Aula prática – Derivado lácteo.
02/07	2		34	Produtos lácteos desidratados e concentrados
08/07		2	35	Aula prática – Derivado lácteo.
09/07	2		36	Avaliação 3 – Leites e derivados.
15/07			37	Entrega das notas

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL, FAEPE, 1990. 293 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**, 2. ed. São Paulo: Nobel, 1979. 284 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, J.A.; RODRÍGUEZ, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. **Tecnologia de alimentos: Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, v.2, 2005. 279p.

XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMIOT, J. **Ciencia y tecnologia de la leche: principios y aplicaciones**. Acribia: Zaragoza, 1991.

ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601p.

BEZERRA, J. R. M. V. (Coord.). **Introdução à tecnologia de leite e derivados**. Guarapuava: Unicentro, 2011.

COULTATE, T. P. **Alimentos - a química de seus componentes**. ARTMED: Porto Alegre, 2004.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Globo: São Paulo, 1991.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2005. xii, 384p.

LIMA, U. A. (Coord.). **Matérias-primas dos alimentos: parte II, origem animal**. São Paulo: Blücher, 2010.

XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Araújo, J. B. C., Pimentel, J. C. M., PAIVA, F. F. de A, MACEDO, B. A. Produção artesanal de queijo coalho, ricota e bebida láctea em agroindústria familiar: noções de boas práticas de fabricação. Brasília: Embrapa, 2012. 37 p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/928039/producao-artesanal-de-queijo-coalho-ricota-e-bebida-lactea-em-agroindustria-familiar-nocoas-de-boas-praticas-de-fabricacao>. Acesso em 19 de agosto de 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018. Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade do leite cru refrigerado, leite pasteurizado e leite pasteurizado tipo A. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52750137/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076. Acesso em 19 de agosto de 2020.

CENCI, S. A. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. 1 ed. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. 144 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/83610/1/Livro-Processamento-Minimo.pdf>. Acesso em 19 de agosto de 2020.

FERREIRA, M. D. Tecnologia pós-colheita de frutas e hortaliças. 1. ed. São Carlos: Embrapa Instrumentação, 2011. 286p. Disponível em: <file:///C:/Users/55489/AppData/Local/Temp/Livro-curso-pos-colheita-final-2011.pdf>. Acesso em 19 de agosto de 2020.

NETO, R. M. da S., PAIVA, F. F. de A. 1 ed. Doces de frutas em calda. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11873/2/00079040.pdf>. Acesso em 19 de agosto de 2020.

RODRIGUES, J. C., OLIVEIRA, G. da S., SANTOS, V. M. dos. Manejo, processamento e tecnologia de ovos para consumo. Nutritime Revista Eletrônica, on-line, Viçosa, v.16, n.2, p.8400-4656, mar/abr, 2019. Disponível em: <https://www.nutritime.com.br/site/wp-content/uploads/2020/02/Artigo-486.pdf>. Acesso em 19 de agosto de 2020.

TARTÉ, R. Ingredients in Meat Products: Properties, Functionality and Applications, Springer: New York, NY, 2009 Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-0-387-71327-4> Acesso em 10 de agosto de 2020.

TOLDRÁ, F. Safety of Meat and Processed Meat. Springer: New York, NY, 2009. Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-0-387-89026-5> Acesso em 10 de agosto de 2020.

PEARSON, A. M.; Dutson T. R. Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products, Springer: Boston, MA. Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4613-1125-6> Acesso em 10 de agosto de 2020.

PEARSON, A. M.; GILLET, T. A. Processed Meats, Springer: Boston, MA. Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4615-7685-3> Acesso em 10 de agosto de 2020.

Assinatura do Professor

Assinatura do Professor

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do
Depto._____/Centro_____
Em: ____/____/____