

	<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA</b> <b>CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS</b> <b>DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b> Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC Tel: 48 3721-6290 ou 5390 e-mail: cal@contato.ufsc.br	 <b>AGRONOMIA</b>
---	---	---

### SEMESTRE 2026/1

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANALIS TEÓRICOS	PRÁTICOS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
CAL5604 Turma A	Tecnologia de Produtos Agropecuários	2	2	72

#### **I. HORÁRIO**

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
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, lacticínios 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:**

- 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**

- 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
<b>MÓDULO 1 – TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL</b>				
<b>Prof. Drª Itaciara Larroza Nunes</b>				
11/03		2	1	Apresentação do Plano de ensino da Disciplina. Frutas e hortaliças: introdução, bioquímica e pós-colheita. <b>OBS: em função de ser a primeira aula do módulo não teremos prática.</b>
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	<b>Avaliação 1 – Frutas e hortaliças</b>
<b>MÓDULO 2 - TECNOLOGIA DE CARNES e OVOS</b>				
<b>Profa. Dra Fernanda Robert de Mello</b>				
22/04		2	13	Carnes: MAPA, Produção, Consumo e Exportação. <b>OBS: em função de ser a primeira aula do módulo não teremos prática</b>
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	<b>Avaliação 2 – Carne e Derivados. Ovos</b>
<b>MÓDULO 3 - TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS</b>				
<b>Profa. Elane Schwinden Prudêncio</b>				
03/06		2	25	Introdução - Considerações sobre o leite. Aula prática.
04/06	2		26	<b>Feriado</b>
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	<b>Avaliação 3 – Leites e derivados.</b>
15/07			37	<b>Entrega das notas</b>

## 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-nocoes-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](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.; GILLETT, 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  
Dept. \_\_\_\_\_ /Centro \_\_\_\_\_

Em: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_