

Matérias-Primas Agropecuárias

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30093	Matérias-Primas Agropecuárias	4	40	40	80
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	4º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
<p>Enfocar itens de interesse das empresas que operam no comércio e/ou processamento dos principais alimentos de origem animal e vegetal; levar o corpo discente a discutir as características gerais da produção, produtividade, obtenção higiênica, conservação e classificação, familiarizando os alunos com as características estruturais e de processos bioquímicos que influenciam nas propriedades físicas, químicas, bioquímicas e sensoriais das matérias primas. Introduzir conceitos fundamentais sobre as características de qualidade das matérias-primas de origem animal e vegetal.</p>					
Ementa					
<p>Relação entre Matéria-prima e Indústria de Alimentos. Matéria-prima de origem animal, vegetal, mineral e sintética. Análise das características químicas, físicas, microbiológicas e morfológicas das matérias-primas para a Indústria de Alimentos. Classificação e padronização das matérias-primas. Técnicas de obtenção e conservação. Propriedades físicas das matérias-primas. Dimensionamento do armazenamento, quantidade e qualidade da matéria-prima a ser transportada. Classificação comercial segundo normas para o comércio exterior. Panorama econômico.</p>					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) DAMODARAN, S.; PARKINK.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Artmed, 2010. 900 p. 2) KOBLOITZ, M. G. B. Matérias primas alimentícias. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan. 2011, 301p. 3) URGEL, A. L. Matérias Primas dos Alimentos. São Paulo: Blucher: 2010, 402p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: produção, industrialização e análise. 13a ed. São Paulo: Nobel, 1999. 2) CHITARRA, M. I. & CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 3) ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 2005. v.2. 4) PARDI, M. C., SANTOS, F.I., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v.1 e v.2. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFE, 2001. 5) PUZZI, D. Abastecimento e Armazenagem de grãos. Campinas: Inst. Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 664p. 					