



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Agroindustrialização	
Vigência: a partir de 2020/1	Período Letivo: 2º ano
Carga horária Total: 30h	Código:
Ementa: Estudos relativos a introdução à agroindústria, alterações, higiene e conservação, tanto em alimentos de origem animal quanto vegetal. Abordagem das técnicas de transformação de matérias-primas em produtos agroindustriais de origem animal e vegetal.	

Conteúdos:

UNIDADE I – Introdução à Agroindústria

- 1.1 Conceito de ciências e tecnologia de alimentos
- 1.2 Conceito de agroindústria
- 1.3 Matéria-prima de origem animal e vegetal

UNIDADE II – Alterações em Alimentos de Origem Animal e Vegetal

- 2.1 Microorganismos
- 2.2 Enzimas
- 2.3 Reações químicas não enzimáticas
- 2.4 Insetos e roedores

UNIDADE III – Higiene na Agroindústria

- 3.1 Contaminação de alimentos
- 3.2 Higiene
- 3.3 Sanitização

UNIDADE IV – Conservação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal

- 4.1 Princípios de conservação de alimentos
- 4.2 Uso do calor
- 4.3 Uso do frio
- 4.4 Controle de umidade
- 4.5 Adição de soluto
- 4.6 Fermentações

UNIDADE V – Agroindustrialização de Alimentos de Origem Animal

- 5.1 Derivados cárneos
- 5.2 Derivados lácteos

UNIDADE VI – Agroindustrialização de Alimentos de Origem Vegetal



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

- 6.1 Polpas, sucos e néctares
- 6.2 Geleias e doces em massa
- 6.3 Conservas
- 6.4 Desidratados

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo/SP: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B. da; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo/SP: Nobel, 2008.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri/SP: Manolo, 2006.

Bibliografia complementar

CRUZ, G.A. **Desidratação de Alimentos**. São Paulo/SP: Globo Rural, 1990. (Coleção do Agricultor).

JACKIX, M.H. **Doces, Geleias e Frutas em Calda: Teórico e Prático**. Campinas/SP: Ícone, 198.

ORDÓÑEZ, J.A (Org.). **Tecnologia de Alimentos**. v2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, B.T.; FRANCO, B.D.G.M. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo/SP: Varela, 2006.

SILVA JÚNIOR, E.A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 5ed. São Paulo/SP: Varela, 2002.