



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia Agroindustrial	
<b>Vigência:</b> a partir de 2017/1	<b>Período letivo:</b> 7º semestre
<b>Carga horária total:</b> 45 h	<b>Código:</b> BG.DE.190
<b>Ementa:</b> Estudo sobre os aspectos gerais da tecnologia agroindustrial. Caracterização dos princípios e métodos de conservação de alimentos e suas aplicações. Fundamentação sobre processamento e produtos agroindustriais.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Aspectos Gerais sobre Tecnologia Agroindustrial

- 1.1 Fundamentos da tecnologia agroindustrial
- 1.2 Importância Econômica e Tecnológica do Processamento agroindustrial
- 1.3 Noções sobre cadeias produtivas agroindustriais
- 1.4 Noções sobre as Inter-relações entre os elos das cadeias produtivas agroindustriais
- 1.5 Aspectos gerais sobre composição de produtos agroindustriais

### UNIDADE II – Princípios e Métodos de Conservação de Alimentos e suas Aplicações

- 2.1 Aspectos gerais sobre conservação de alimentos
- 2.2 Conservação pelo calor: Branqueamento, Pasteurização, Esterilização
- 2.3 Conservação pelo Frio: Refrigeração, Congelamento
- 2.4 Conservação por Aditivos, Salga, Açúcar, Conservantes
- 2.5 Conservação por Desidratação: Secagem Natural, Artificial, Concentração (Evaporação)

### UNIDADE III – Processamento Agroindustrial

- 3.1 Características das matérias-primas vegetais
- 3.2 Recepção da matéria prima, limpeza e seleção
- 3.3 Secagem, conservação e qualidade de grãos
- 3.4 Processamento
- 3.5 Controle de qualidade
- 3.6 Produtos industrializados
- 3.7 Envase
- 3.8 Aproveitamento de resíduos
- 3.9 Equipamentos utilizados e suas especificações
- 3.10 Fluxograma de processo

### UNIDADE IV – Produtos Agroindustriais

- 4.1 Soja e derivados
- 4.2 Milho e derivados
- 4.3 Arroz e derivados
- 4.4 Carnes e derivados
- 4.5 Leite e derivados



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

#### 4.6 Frutas e derivados

##### **Bibliografia básica**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. Sermograf. 700 p.  
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008. 511 p.  
TEIXEIRA, E. M.; FERNANDES, C. A.; TSUZUKI, N.; MARTINS, R. M. **Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial**. 1.ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2015. 136 p.

##### **Bibliografia complementar**

AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015. 363 p.  
CARELLE, A. C. **Tecnologia dos Alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. 1. ed. São Paulo, SP: Érica, 2015. 144 p.  
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p.  
PARDI, M. C.; SANTOS, I. F. dos; SOUZA, E. R. de; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e subprodutos**. 2. ed. rev. ampl. Goiânia, GO: UFG, 520 p.  
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. (Autor). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 1.ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.