



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Matérias-primas Agropecuárias		ANO/SEMESTRE: 2019/1	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 54 h	TEÓRICA: 54 h	PRÁTICA: 0 h	REQUISITO: Microbiologia Geral
PROFESSOR(A): Douglas Roberto Guimarães Silva		CAMPUS SETE LAGOAS	

EMENTA: Fatores na produção agropecuária que determinam composição e qualidade das matérias-primas. Matérias-primas de origem animal e vegetal. Obtenção de matérias-primas de origem vegetal e animal. Manuseio, transporte, embalagem, armazenamento, distribuição e logística. Principais matérias-primas agropecuárias de Minas Gerais. Matérias-primas agropecuárias e exportações brasileiras. Fatores econômicos que afetam o preço, a produção agropecuária e a cadeia produtiva do agronegócio. Relações de comércio entre agropecuária e indústria de alimentos.

OBJETIVOS: Proporcionar aos discentes conhecimento sobre as principais matérias-primas (origem animal e vegetal) utilizadas no preparo e processamento de alimentos; Conhecer as formas de obtenção das matérias-primas e a cadeia produtiva; Conhecer os fatores que afetam a economia relacionada a comercialização e exportação das matérias-primas e relação com a indústria de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 18 aulas geminadas de 3 horas, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	22/02	Apresentação da disciplina, ementa, avaliações e referências bibliográficas.
2	01/03	Conceitos iniciais de matérias-primas agropecuárias, commodities, composição, qualidade, cadeia produtiva, panorama do setor de alimentos no Brasil e em Minas Gerais.
3	08/03	Matérias primas amiláceas: Mandioca, milho, amido e fécula, trigo e farinha de trigo, Cevada, malte e bagaço de malte de cevada.
4	15/03	Matérias primas sacarinas: beterraba açucareira e cana-de-açúcar. (10 %)
5	22/03	Avaliação 1 (15 %)
6	29/03	Matérias primas oleaginosas: gordura, amendoim, soja, gergelim, coco, dendê e girassol.
7	05/04	Frutas e Hortaliças
8	12/04	Matérias primas estimulantes: Cacau e Café
9	26/04	Apresentação de trabalho: Matérias primas de origem vegetal
10	03/05	Avaliação 2 (20 %)
11	10/05	Leites
12	17/05	Bovinos, Suínos e Aves
13	24/05	Pescado
14	31/05	Ovos
15	07/06	Mel
16	27/06	Apresentação de trabalho: Matérias primas de origem animal (10 %)
17	28/06	Avaliação 3 (35 %)
18	05/07	Avaliação substitutiva

AValiação substitutiva = será aplicada aos alunos que não atingirem a média de 6 ao fim do semestre, substituindo a menor nota, em qualquer das três avaliações. A avaliação substitutiva será sobre toda a matéria ministrada ao longo do semestre.

OBS: Avaliações perdidas, com as devidas faltas justificadas, poderão ser remarcadas diretamente com o professor em horário extraclasse. Revisões de prova serão realizadas na sala do professor com horário pré-agendado.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas expositivas, dinâmicas de grupo e discussão de artigos científicos relacionados ao conteúdo programático.
- Recursos Didáticos: Projetor de multimídia, quadro e pincel, artigos científicos e livro-texto.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Avaliação individual: 3 provas (15, 20, 35 % cada)
- Testes surpresas após algumas aulas (10 %)
- Trabalho: 2 (10 % cada)

BIBLIOGRAFIA (básica e complementar)

- **Básica:**

1. LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1ª edição. Ed. Blucher. 424p. 2010.
2. PRADO, I. N. **Conceitos sobre a produção com qualidade de carne e leite**. UEM. 2004. 301p.
3. OLIVEIRA, A. J. de; CARUSO, J. G. B. **Leite: obtenção e qualidade do produto fluido e derivados**. Piracicaba: FEALQ, v.2. 80p. 1996.

- **Complementar**

1. LAWRIE, R. A. **Ciencia de la carne**. 3ª ed. Zaragoza: Acribia, 1998. 367 p.
2. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª edição. Lavras: UFLA, 786p. 2006.
3. TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Ed. Nobel, 1988. 121 p.
4. ARAÚJO, M. J. **Fundamentos do agronegócio**. 3ª edição. Ed. Atlas SA. 176p. 2010.
5. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática**. 2ª edição. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.

Prof. Douglas Roberto Guimarães Silva
responsável pela Disciplina

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do Curso Engenharia de Alimentos

Aprovado pelo Colegiado de Curso em ____/____/____