



Universidade Federal  
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

**DISCIPLINA: Tecnologia de  
Açúcar, Café e Cacau**

**ANO/SEMESTRE:**  
2019/1

**CARÁTER:** Optativa

**CARGA HORÁRIA:**  
72 h

**TEÓRICA:** 36 h

**PRÁTICA:**  
36 h

**REQUISITO:** Princípios  
de Conservação de  
Alimentos

**PROFESSOR:**  
Mateus da Silva  
Junqueira

**DEALI-CSL**

**EMENTA:**

Métodos para implantação da cultura da cana de açúcar. Etapas de preparo da cana de açúcar, pré-moagem. Moagem da cana. Tecnologias envolvidas na produção de açúcar cristal. Generalidades sobre café e cacau. Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e organolépticas destes produtos. Processos bioquímicos importantes durante o pré-processamento e processamento. Obtenção de produtos e subprodutos de café e cacau.

**OBJETIVOS:**

Proporcionar aos discentes o entendimento sobre as técnicas de processamento de açúcar, café e cacau.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas de 2 horas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	18/02	Apresentação da disciplina, marcação de provas.
2	19/02	Implantação e colheita da cana de açúcar
3	25/02	Preparo da cana de açúcar
4	26/02	Preparo e extração do caldo da cana
5	11/03	Qualidade e tratamento do caldo de cana
6	12/03	Clarificação filtração do caldo
7	18/03	Condensação e evaporação do caldo
8	19/03	Cozimento do caldo e cristalização do açúcar
9	25/03	Secagem, armazenamento e transporte do açúcar
10	26/03	Formação de preço
11	01/04	Estudo dirigido 1
12	02/04	Prova 1
13	08/04	História do café
14	09/04	Importância econômica do café
15	15/04	Plantio e Colheita do Café

16	16/04	Estrutura do fruto e processamento pós colheita do café
17	22/04	Lavagem e Secagem do Café Via Seca
18	23/04	Método de Processamento Via Úmida
19	29/04	Beneficiamento do café
20	30/04	Classificação do café
21	06/05	Torra do café
22	07/05	Moagem do café
23	13/05	Café Solúvel
24	14/05	Visita técnica
25	20/05	Estudo dirigido 2
26	21/05	Prova 2
27	27/05	História e importância do Cacau
28	28/05	Mercado do Cacau
29	03/06	Plantio e Colheita do Cacau
30	04/06	Fermentação do Cacau
31	10/06	Secagem do Cacau
32	11/06	Qualidade e armazenamento do cacau
33	17/06	Produção de chocolate
34	18/06	Aula com vídeos expositivos
35	24/06	Estudo dirigido*
36	25/06	Prova 3
37	01/07	Prova substitutiva

**\*Via portal didático**

**METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

Aulas expositivas teóricas, em acordo com o conteúdo programado.

Material de apoio via portal didático.

Possivelmente haverá uma visita técnica, em indústria de alimentos da região.

**AVALIAÇÕES:**

Serão realizadas 03 (três) avaliações durante o semestre, duas destas avaliações com peso unitário de 30 (trinta) pontos e 01 (uma) avaliação com peso unitário de 40 (quarenta) pontos. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. No final do semestre, haverá uma avaliação substitutiva, com valor de 100 (cem) pontos, na qual será cobrado todo o conteúdo dado no período. O aluno poderá substituir UMA AVALIAÇÃO, desde que justificada a ausência na prova original.

**BIBLIOGRAFIA:**

**Básica**

- CASTRO, S. B. ANDRADE, S. A. C. Tecnologia do açúcar. Recife: Editora UFPE.
- BECKETT, S.T. **Fabricación y utilización industrial del chocolate**. Zaragoza: Acribia, 1994.
- CLARKE, R. J.; MACRAE, R. **Coffee: chemistry**. [S.l.]: Elsevier Applied Science, 1985. v. 1
- CLARKE, R. J.; MACRAE, R. **Coffee: Technology**. [S.l.]: Elsevier Applied Science, 1987. v. 2.
- **OETTERE, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H. F.** Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. **Barueri: Manole, 2006. 664 p.**

#### **Complementar**

- SIVETZ, M.; DESROSIER, N. W. **Coffee Technology**. Westport: Avi Publishing, 1979.
- REIN, P. Cane sugar engineering. Berlin: Verlag Dr. Albert Bartens KG, 2007. - ORDÓNEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. São Paulo: Artmed, 2005. 294 p. v.1.

---

Prof. Mateus da Silva Junqueira  
Responsável pela Disciplina

---

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