



Universidade Federal
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PLANO DE ENSINO

Disciplina: Matérias-Primas Agropecuárias			Período: 5º	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara			Unidade Acadêmica: DEALI		
Pré-requisito: Microbiologia geral			Co-requisito: -		
C.H. Total: 54h	C.H. Prática: 0h	C. H. Teórica: 54h	Grau: Bacharelado	Ano: 2020	Semestre: 1
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 conhecimentos 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 3h, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:					
Aula	Data	Assunto			
1	02.03	Conceitos de matérias-primas, qualidade e commodities, cadeia produtiva, panorama do setor de alimentos no Brasil, matérias-primas agropecuárias e exportações brasileiras.			
2	09.03	Conceitos iniciais de carnes, aspectos econômicos. Panorama do mercado de carne bovina, suína e de frango. Fatores que influenciam na qualidade da carne. Principais tecnologias envolvidas no abate e obtenção de carnes. Composição química e valor nutricional da carne			
3	16.03	Definições Pescados, aquicultura e pesca extrativa, panorama de mercado e consumo, classificações e espécies de pescados e principais métodos de captura. Atividades com o vídeo Cultivo do salmão no Chile.			
4	23.03	Abate de peixes, principais características, composição, valor nutricional. Pescado- conservação, controle de qualidade e métodos de avaliação Atividade com o texto Senciência e Bem-Estar Animal.			
5	30.03	Avaliação Inicial de aprendizado- 25 pts			

6	06.04	Definições leite, produção, consumo, exportação e importação. Fisiologia da biossíntese e secreção do leite, composição química e valor nutritivo
7	13.04	Continuação Obtenção do leite, etapas de pré-processamento, conservação, legislação e controle de qualidade. Exercícios avaliativos
8	27.04	Seminário I- apresentação de artigos científicos relacionados com matérias-primas de origem animal
9	04.05	Conceitos iniciais de frutas e hortaliças, definições, aspectos econômicos e de consumo, valor nutricional –
10	11.05	Continuação frutas e hortaliças: composição química, principais características, valor nutricional e conservação. Exercícios avaliativos
11	18.05	Avaliação Intermediária de aprendizado- 25 pts
12	25.05	Conceitos de grãos, cereais e leguminosas, produção, consumo, panorama nacional e mundial, principais características (estrutura, cultivares, condições de cultivo), composição química, qualidade e conservação (estocagem).
13	01.06	Apresentação de artigos científicos selecionados na área de matérias-primas de origem vegetal relacionados com o conteúdo programático estudado
14	08.06	Apresentação e entrega Trabalho final da disciplina- temas emergentes, da atualidade sobre matérias-primas agropecuárias
15	15.06	Exercícios avaliativos II e revisão de conceitos para realização da avaliação final
16	22.06	Visita técnica
17	29.06	Avaliação Final de aprendizado- 25 pts
18	06.07	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. Esta avaliação irá abranger todas as matérias ministradas durante o semestre.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Provas e trabalhos, seminários, juntamente com seus respectivos pesos

- Avaliação individual; Trabalhos e seminários; Exercícios de fixação.

Prova: 75% (3 avaliações, sendo 25%/ 25%/25%)

Trabalho final da disciplina, seminários, exercícios: 25%

BIBLIOGRAFIA 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..

BIBLIOGRAFIA 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.

Docente Responsável Prof.ª Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara	Aprovado pelo Colegiado em / / . Coordenador do Curso
---	---