

EMENTÁRIO

A seguir, ementas e as bibliografias das disciplinas obrigatórias do Curso de Técnico em Agroindústria estão descritas.

DISCIPLINA: QUÍMICA DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA: Regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas agroindustriais. Composição química dos alimentos. Análises de qualidade. Técnicas de laboratório. Métodos analíticos. Legislação específica

OBJETIVOS: Controle de qualidade em alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até o consumo final;

BIBLIOGRAFIA BASICA

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 478p.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 1. ed. São Paulo: Varela, 1989. 225p

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORITA, T; ASSUMPÇÃO, R.M.V. Manual de soluções, reagentes e solventes. 2. ed., São Paulo: Edgard Blücher, 1986

SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica, v.2. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1996. p. 354 - 496

REMIÃO, J.O.R.; SIQUEIRA, A.J.S.; AZEVEDO, A.M.P. Bioquímica: guia de aulas práticas. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2003. 214p.
ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos: teoria e prática. 3. ed. Viçosa: UFV, 2004. 478p.

DISCIPLINA: CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 30 HORAS

EMENTA: Embalagens e conservação e higienização de produtos in-natura ou processados de origem vegetal e animal; Alterações físico-químicas e enzimáticas dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Pós-colheita e armazenamento de produtos Agroindustriais. Embalagens utilizadas em alimentos.

OBJETIVO: Desenvolver técnicas de conservação de alimentos, para que estes conservem suas características organolépticas e nutritivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

BOBBIO, FO. e BOBBIO, PA. - Introdução à Química de Alimentos. Livraria Varela. S. Paulo. 1989.231

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, PA. e BOBBIO, FO. - Processamento de Alimentos. Livraria Varela - S. Paulo. 1992. 151 p.

VICENTE, AM; CENZANO, I.; VICENTE, JM - Manual de industria de los alimentos. Livraria Varela. S. Paulo.1996. 599p

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO

CARGA HORARIA: 60 HORAS

EMENTA: Matéria Prima. Instalações, máquinas e equipamentos. Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria. Legislação pertinente.

OBJETIVO: Aplicação correta de tecnologias de obtenção, análise de qualidade; processamento, embalagem, conservação e comercialização de produtos agroindustriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. Como fazer massas. São Paulo: Ícone, 1986. 124 p.

CIACCO, C. F.; CRUZ, R. Fabricação de amido e sua utilização. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia (série tecnologia agroindustrial - nº. 07), 1982. 259 p.

SEBRAE/PR, Panificadora, Curitiba: SEBRAE/PR, 1995.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos. São Paulo: ABIA, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brandt, K. et al, Produção de Pão de Trigo-Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica. Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005.

PAVANELLI, A., P. Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade. ABIAM - Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas. Artigo técnico Oxiteno, 2000.

Nunes, A., G. et al, Processos enzimáticos e biológicos na panificação. Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006.

Melo, J. E. et al, Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.

DISCIPLINA: EXTENSÃO RURAL

CARGA HORÁRIA: 75 HORAS

EMENTA: Caracterização da realidade agrícola; Desenvolvimento e mudança social; Extensão rural sob o ponto de vista crítica; Revolução Verde; Padrões agrícolas e alimentares; A problemática da pequena produção; Modelos pedagógicos e a extensão rural; Planejamento da ação extensionista; Histórico da Extensão Rural no Brasil; Principais Metodologias da Extensão Rural; Processos de Comunicação e Organização das Comunidades Rurais; Agricultura Familiar e Agroecologia.

OBJETIVO: Elaborar projetos de extensão rural, a partir dos processos de ocupação de espaços físicos e das relações da vida humana com a paisagem, seus desdobramentos políticos, culturais, econômicos e humanos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, P. Extensão ou comunicação? Paz e Terra, RJ, 1977.

PADILHA, R.F. Extensão rural no Brasil: novos tempos. In: Rev. Bras. de Tecn., vol.15(4), jul/ago, 1984.

OLIVEIRA, P. S. Introdução à Sociologia. Ática. São Paulo, 1995.

TEXTOS. A Questão Agrária. Brasil Debates. São Paulo, 1980.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Cooperativas agrárias. Trabalho, Organizações e Cultura Expectativas dos sócios e técnicos sobre as cooperativas agrárias FJB Albuquerque, CS Cirino - Revista de Psicologia Organizações e Trabalho, 2001

BICCA, E.F. Extensão Rural: da pesquisa ao campo. Guaíba: Agropecuária, 1992. 184p.

EMATER/RS; ASCAR. Extensão Rural e Desenvolvimento Sustentável. Revista quadrimestral. Porto Alegre: EMATER/RS – ASCAR, 2004.

DISCIPLINA: HIGIENE E SANITIZAÇÃO

CARGA HORÁRIA: 45 HORAS

EMENTA: Higiene, limpeza e sanitização em agroindústrias. Estudos da Água, detergentes e sanitizantes. Métodos de remoção de sujidades. Equipamentos indispensáveis (EPI, EPC). Cipa. Emprego de APPCC e BPF. Legislação específica.

OBJETIVOS: Higienização e Conservação de instalações, equipamentos agroindustriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 1993. 681p.

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE AGRICULTURA

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA: Histórico, Divisões e Importâncias da agricultura no contexto Sócio-Político-Econômico. Solo: Conceito, Formação, Propriedades: Físicas, Químicas, Complexo biológico, Nutrientes, Conceito, Funções; Critérios de essencialidade, Classificação, Sintomas de deficiência e toxidez, Fontes de fornecimento, Reação do solo, pH, Causas, Conseqüências, Formas de correção; Análise do solo: Importância, Tipos, Amostragem, Unidades de medida, Interpretação dos resultados, Recomendações; Fertilidade do solo: Conceito, Avaliação, Métodos para determinação de adubação e calagem; Analisar Adubos e adubação: Conceito, Classificação –Composição, Compatibilidade –Aplicação, Tipos; Fatores e elementos climáticos: Causas e efeitos, Dados meteorológicos: Instrumentos de medidas, Representação gráfica, Exigências climáticas das culturas, Erosão: Conceito, Tipos, Causas, Conseqüências; Estudar sistemas de Cultivo e plantio: Conceitos, Importância, Tipos: convencional, direto, cultivo mínimo; Conservação do solo, Conceito, Importância, Principais práticas conservacionistas e Classes de uso do solo.

OBJETIVO: Identificar e estabelecer a relação solo-planta-clima; E os efeitos do solo-clima- sobre a planta para o processamento agroindustrial

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVAREZ V., VICTOR HUGO. *et al.* Química e fertilidade do solo. Universidade Federal de Viçosa, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Solos – Viçosa, MG, 1987.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LOPES, ALFREDO SCHEID. Manual internacional de fertilidade do solo. Tradução e adaptação de Alfredo Scheid Lopes – 2ª ed., ver. e ampl. – Piracicaba, SP: POTAFOS, 1998.

BERTONI, José&LOMBARDINETO,Francisco. Conservação do solo.

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ZOOTECNIA

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA: Puberdade/Ciclo Estral: fases e duração; ovulação; fecundação; gestação; parto; anestro; monta/tipos; conceito; emprego nas principais criações.

Inseminação Artificial: tipos; vantagens e desvantagens; materiais utilizados; seleção de animais; técnicas de Coleta de Sêmem; acondicionamento do sêmem; outros métodos (transf. de embriões)

Ezoognósia (exterior): importância; classificação zoológica e zootécnica; partes do corpo

Noções de Genética: fundamentos; herdabilidade; hereditariedade; mutações;

Métodos de reprodução: importância; seleção; mestiçagem; cruzamento; hibridação; consangüinidade

Efeitos ambientais sobre processo de adaptação e performance animal

Medidas/índice de Produtividade: produtividade; capacidade de ganho de peso; produção média; conversão alimentar; eficiência alimentar; rendimento e qualidade de carcaça; persistência de produção

Sistema Digestivo: Anatomia e Fisiologia

Alimentos e alimentação: classificação geral; funções; emprego de rações;

Limitações

Fontes: sintomas; deficiências; digestão e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas

Absorção de vitaminas e Minerais

Aditivos: classificação; funções

Doenças carências e metabólicas: diagnóstico; sintomas; tratamento

Forrageiras: pastagem nativa: utilização; melhoramento

Pastagem Cultivadas: tipos (singular e consorciada); implantação; época de utilização; formas de utilização

Sistema de Criação: vantagens e desvantagens; parâmetros que definem o início e o término da fase de criação

Controle zootécnico da Criação: importância; métodos; identificação dos animais; normas de arração; manejo das diversas fases de criação; ambiência; preparo de animais para leilões, exposições e eventos afins

Importância do controle sanitário: doenças; tipos; etiologia; sintomas; diagnóstico; profilaxia; tratamento; desinfetantes; importância; tipos; funções; normas técnicas de uso; instrumento de uso veterinário; preparo de soluções; procedimentos de limpeza das instalações e equipamentos; medicamentos; classificação; vias de forma e aplicação; conservação e validade; procedimentos necessários à visita em criatórios; procedimentos e técnica de coleta e envio de material para análise em laboratório; legislação sanitária e conservação do meio

Produtos: Classificação; Obtenção Preparo

Abate: Seleção de animais; Técnicas; Normas;

Sanidade do Animal: Métodos; Sub-produtos; Legislação pertinente

OBJETIVO: Entender a obtenção da matéria –prima para o processamento dos produtos de origem animal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARDOSO, E.G. Princípios da nutrição e exigências nutricionais de bovinos de corte. In: CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM NUTRIÇÃO DE BOVINOS DE CORTE, 1., 1991, Campo Grande. Campo Grande : EMBRAPA-CNPGC, 1991. 44p.

CAMARGO, Rodolfo (et al.) Tecnologia de Produtos Agropecuários – Ed. Nobel, SP, 1984

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. Atheneu, 652p., 2a ed., 1992.

DISCIPLINA: SEGURANÇA NO TRABALHO

CARGA HORÁRIA: 45 HORAS

EMENTA: Legislação Civil e Trabalhista: Interpretação de textos de normativas. Funcionamento de Máquinas e Equipamentos agro-industriais. Acidentes no trabalho. Relações humanas no trabalho.

OBJETIVO: Aplica a legislação civil e normas para evitar acidentes no trabalho, aplicando corretamente os primeiros socorros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2008.238 p.

BEBBER, Júlio César. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 238 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEGURANÇA e medicina do trabalho. 63. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 799 p. (Manuais de Legislação Atlas).

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO, ECONOMIA E EMPREENDEDORISMO RURAL

CARGA HORÁRIA: 75 HORAS

EMENTA: Fundamentos e critérios para tomadas de decisão, Contabilidade rural, Legislação tributária, agrícola, agrária e outras pertinentes; Analisar critérios técnico-econômicos e de mercado para definição de atividades agropecuárias, agroindustriais e de prestação de serviços; Analisar Gestão de recursos humanos e dos fatores de produção; O mercado interno e externo de plantas ornamentais, flores, paisagismo e fruticultura; Relações humanas no processo de comercialização; Legislação pertinente; Fatores de produção da floricultura, fruticultura e paisagismo e Sistemas e instrumentos de controle e registro e controle.

OBJETIVO: Analisar a situação técnica, econômica e social da região, identificando as atividades peculiares da área agrícola a serem implementadas; Realizando controle de custos de produção;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Batalha, M.O.(org) Gestão Agroindustrial- São Paulo, vol. 1

Batalha, M.O.(org) Gestão Agroindustrial- São Paulo, vol. 2

Ehlers, Eduardo- Agricultura Sustentável: realidade e perspectiva- Passo Fundo- UPF, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Zylbersztajn, N. : Scare, R. F (org) _ Gestão na qualidade no Agrobusiness

Kotler, Philip, Administração de Marketing – São Paulo – 10º ed, Prentice Hall, 2000

BARBOSA, Jairo Silveira - Administração rural a nível de fazendeiro.

CARGA DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL

CARGA HORÁRIA: 45 HORAS

EMENTA: Estudar e entender a questão ambiental; Conceito de meio ambiente e sustentabilidade; Questões ambientais globais; Legislação ambiental e Educação ambiental.

OBJETIVO: Conhece os fundamentos de Educação Ambiental e do controle de poluição agroindustrial e Interpreta a legislação ambiental;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GLEBER, L. & PASCALE, J. C. Gestão ambiental na agropecuária. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 310p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre. UFRGS. 2000. 653p.

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA

Carga horária: 60 horas

EMENTA: Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. Crescimento dos micro-organismos. Principais toxinfecções, doenças e seus mecanismos de patogenicidade. Metodologia e técnicas de análises microbiológicas em alimentos. Normas de segurança do trabalho e de higiene em laboratório de microbiologia.

OBJETIVO: Estudar o efeito dos microorganismos tanto sua ação benéfica como a maléfica nos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BASICA:

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos . Zaragoza : Acribia, 1993. 681p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Leis, decretos, resoluções, portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, 1998. 241 p.

BRASIL. Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1987.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1998. 140 p.

DISCIPLINA: COOPERATIVISMO

CARGA HORÁRIA: 45 HORAS

EMENTA: Analisar e entender conceitos básicos do cooperativismo, a história do cooperativismo, as diferentes formas de cooperativismo, as vantagens do cooperativismo; Estudar os princípios do cooperativismo, os procedimentos para constituição e legalização de cooperativas e a legislação cooperativista.

OBJETIVO: Identifica e diferencia os modelos organizacionais das cooperativas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Galiano, A. et al . Introdução a Sociologia. São Paulo , Harpeow.

A COOPERATIVA na realidade agrícola brasileira. *Revista Brasileira de Tecnologia*, Brasília, v. 15, 1984.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OCEPAR. *O Cooperativismo paranaense*. Coleção História do Cooperativismo. Curitiba, 1997.

OCB. *O cooperativismo brasileiro*. Brasília: Coleção história do cooperativismo, 1992.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES

CARGA HORÁRIA: 120 HORAS

EMENTA: Matéria prima. Instalações, máquinas e equipamentos; Técnicas de Abate Alterações Físico-Químicas Tecnologia de Cortes e Produtos in-natura.

OBJETIVOS: Aplicar as técnicas de processamento de carnes, desde a obtenção da carne até a fase de comercialização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Inspeção de carnes bovinas. 1971. 178 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. 1992. 364 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARDI, M.C., SANTOS, F.I., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.1, 1993.

PARDI, M.C., SANTOS, F.I., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.2, 1993.

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DO LEITE

CARGA HORÁRIA: 120 HORAS

EMENTA: Obtenção Higiênica do Leite. Composição do leite. Instalações, máquinas e equipamentos. Tecnologia de processamento de leite fluido e derivados. Conservação do leite e derivados. Legislação específica.

OBJETIVOS: Aplicar corretamente as tecnologias de obtenção, análise de qualidade; processamento, embalagem, conservação e comercialização de produtos lácteos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BEHMER M,L, arruda TECNOLOGIA DO LEITE – Nobel

TRONCO ,Vania Maria Tronco - MANUAL PARA INSPEÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. Atheneu, 652p., 2a ed., 1992.

GAVA, Altanir Jaime Princípios de tecnologia de alimentos. Nobel, 248p., 1986.

SILVA, C.A.B. **Mini-usina de pasteurização de leite**. Brasília: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1995. 28 p.

SILVA, P.H.F. et al. **Físico-química do leite e derivados**. Métodos analíticos. Juiz de Fora : Oficina de Impressão Gráfica e Editora Ltda. 1997. 190p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. **Leis, decretos, resoluções, portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1998. 241 p.

BRASIL. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1996. 50 p.

BRASIL. **Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes**. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1987.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

CARGA HORÁRIA: 90 HORAS

EMENTA: Matéria-prima. Fisiologia pós-colheita. Instalações, máquinas e equipamentos. Pré-processamento, processamento e conservação de frutas e hortaliças. Legislação específica.

OBJETIVOS: Aplicação correta de tecnologias de obtenção, análise de qualidade; processamento, embalagem, conservação e comercialização de produtos agroindustriais de origem vegetal;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

Ferreira, Marcos Davi- Processamento de Frutas e Hortaliças –EMBRAPA

Lovatel , Jaime Luis PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, Glossário

MARIA ISABEL FERNANDES CHITARRA ADIMILSON BOSCO CHITARRA -
Editora UFLA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, Vol. 3 – Ed. Atheneu, SP, 1988

CAMARGO, Rodolfo (et al.) Tecnologia de Produtos Agropecuários – Ed. Nobel, SP, 1984

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. Atheneu, 652p., 2a ed., 1992.

GAVA, Altanir Jaime Princípios de tecnologia de alimentos. Nobel, 248p., 1986.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE GRÃOS

CARGA HORÁRIA: 105 HORAS

EMENTA: Tipos de grãos. Pré-industrialização e industrialização de grãos. Produtos, subprodutos e resíduos derivados do processamento. Alterações físico-químicas, microbiológicas e pragas. Legislação específica.

OBJETIVOS: Aplicar corretamente as tecnologias de recepção, análise de qualidade; beneficiamento, embalagem, conservação e comercialização de produtos agroindustriais de origem vegetal;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

POPININIS, F. **Fisiologia da Semente**. Brasília, s.ed., 1985. 289p.

PUZZI, D. **Abastecimento e armazenamento de grãos**. Ed. atualizada. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 666p.

SILVA, J.S. **Pré-processamento de produtos agrícolas**. Juiz de Fora: Instituto Maria, 1995. 509p.

SILVA, J.S. **Secagem e armazenagem de produtos agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 502p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VAUGHAN, C.E.; GREGG, B.R.; DELOUCHE, J.C. **Beneficiamento e manuseio de sementes**. Brasília: Ministério da Agricultura/SNAP/CSM. 1980. 195p.

WEBER, E.A. **Armazenagem agrícola**. Porto Alegre: Kepler Weber Industrial. 1995. 400p.

WEBER, E.A. **Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos**. 2005. 586p.

WELCH, G.B. **Beneficiamento de sementes no Brasil**. Brasília: AGIPLAN, 1974. 205p