

9.3 Ementas das Disciplinas do Núcleo de Conteúdos Específicos

Conteúdo: I – Ciência dos Produtos Bebidas e Refrigerantes

IDENTIFICAÇÃO: EGA570 TECNOLOGIA DE BEBIDAS E REFRIGERANTES					
PRÉ-REQUISITO: QUÍMICA DE ALIMENTOS II OPERAÇÕES UNITÁRIAS II				PERÍODO: 8	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Tecnologia de produção de cervejas, vinhos, aguardentes e similares. Bebidas destiladas. Fermentação acética, láctica e similares. Tecnologia de fabricação de bebidas não alcoólicas. Bebidas refrescantes e estimulantes. Bebidas carbonatadas e não carbonatadas.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: AQUARONE, E.; DE ALMEIDA, U.; BORZANI, W; SCHMIDELL, W. Biotecnologia na produção de alimentos, v.4, SP: Edgar Blucher, 2001. CHAVES, J.,B.,P Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1998. OUGH, C.S. Tratado básico de enologia. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996. REINOLD, M. Manual prático de cervejaria. SP:Aden Editora, 1997. ROSA, T. Tecnologia del vino tinto. Madrid:Ediciones Mundi prensa, 1995.					

IDENTIFICAÇÃO: EGA571 TECNOLOGIA DE AGUARDENTES					
PRÉ-REQUISITO: TECNOLOGIA DE BEBIDAS E REFRIGERANTES				PERÍODO: OPTATIVA	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Bebidas fermento-destiladas: Preparo da matéria-prima, fermentação e destilação para a produção de aguardente de cana, aguardente de melão, conhaque, grappa, uísque, tequila, tiquira e rum. Bebidas destilado-refinadas: preparo da matéria-prima, fermentação, destilação, retificação para a produção de vodca, gin, genebra e stanheiger. Padrão de identidade.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A. Biotecnologia Industrial. v. 4. Editora Edgard Blucher. 2001. 544 p. CHAVES, J.,B.,P Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1998. HENGSTEBECK, R.J. distillation Principles and design procedures. New York, Reinhold (1961). 365p. JACOBS, J. Instalações de destilação e retificação. Trad. Maria Helena Rodrigues Muus. Piracicaba, Instituto Zimotécnico, 1995. 137p KRETZSCHMAR, H. Leveduras Y alcoholes y otros productos de la fermentación. Barcelona, Reverté, 1961. 602p MARILLER, C. Destilación y retificacion de los liquidos industriales. Trad. Silvia Palma de Eliess. Buenos Aires, Palumba, 1950, 530p. MUTTON, M.J.R.; MUTTON, M.A. "Aguardente de Cana - Produção e Qualidade". Jaboticabal, FUNEP, 163p. NOVAES, F.V. et alii - Tecnologia das Aguardentes. Piracicaba, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" - USP, 1971. 138p. PALACIO LLAMES, H. Fabricacion del Alcohol. Barcelona, Salvar, 1956. 735p. VALSECHI, O. – Aguardente de cana-de-açúcar. Piracicaba, Ceres, 1960. 116p. YOKOYA, F. Fabricação da aguardente de cana, Campinas, Fund. Trop. Pesq. Tecn. "André Tosello", 1995, 92 p					

IDENTIFICAÇÃO: EGA572 TECNOLOGIA DE VINHOS					
PRÉ-REQUISITO: TECNOLOGIA DE BEBIDAS E REFRIGERANTES				PERÍODO: OPTATIVA	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0

EMENTA:

Preparo das Instalações vinárias. Tipos de dornas. Variedades de uvas. Composição física e química da uva e vinhos. Tipos de vinificações: correções no mosto, equipamentos, microbiologia do vinho, fermentação, clarificação e tratamentos especiais, envelhecimento de vinhos, alterações e controle. Produção de vinhos espumantes, gaseificados e sidra.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAVES, J.,B.,P Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1998.
 OUGH, C.S. Tratado básico de enologia. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996.
 ROSA, T. Tecnologia del vino tinto. Madrid: Ediciones Mundi prensa, 1995.

Conteúdo: II – Ciência de Produtos Carneos

IDENTIFICAÇÃO: EGA-510 OBTENÇÃO HIGIÊNICA DE CARNES					
PRÉ-REQUISITO: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS					PERÍODO: 5
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA:					
Composição química e valor nutritivo da carne. Microbiologia de carnes. Atributos de qualidade em carcaças e cortes de aves, suínos e bovinos. Estrutura do músculo e tecidos associados. Conversão do músculo em carne. Normativas sobre o funcionamento de abatedouros. Infraestrutura e maquinários de ambientes de abate de processamento de carnes de aves, suínos e bovinos. Técnicas de abate e cortes. Elaboração de projetos de abatedouros. Organização de cadeias produtivas de carnes. Rastreabilidade de carnes do produtor ao consumidor. Rotulagem de alimentos segundo ANVISA: composição nutricional de carnes "in natura".					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:					
CARMEN J. C., RENATA B., KÁTIA M. V. E LUCIANA M. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados. Livraria Varela. 2003. CONTRERAS [Coordenador da Edição]. Qualidade da Carne. Varela Editora. 2006 GIL J. I. Manual de Inspeção Sanitária de Carnes. V.1 e 2 Editora: Fundação Calouste Gulbenkian. 2000. 1138 p. GROSSKLAUS D. Inspección Sanitaria de la Carne de Ave. Editora Acribia. 1982. 354 p. PRATA. L. F., FUKUDA, R. T. Fundamentos de Higiene e Inspeção de Carnes. Editora FUNEP. 2001. 326 p. SILVA, C.ª B., FERNANDES,ª R. [ed] Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal. Viçosa: UFV, v. 1. 2003					
IDENTIFICAÇÃO: EGA-511 PROCESSAMENTO DE DERIVADOS CARNEOS					
PRÉ-REQUISITO: OBTENÇÃO HIGIÊNICA DE CARNES					PERÍODO: 6
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA:					
Estrutura e composição da carne. Transformações químicas da carne. Processamento de carne bovina e suína: fabricação de embutidos curados fermentados e não fermentados. Defumação. Processamento de embutidos. Métodos de conservação de carnes e derivados. Carne mecanicamente separada de frango (cms). Rotulagem de alimentos segundo ANVISA: composição nutricional de carnes e derivados.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:					
GENOT, C. L. Tecnología y calidad de la carne. Editora Acribia. 2003. 112 pg. LAWIRE R.ª Ciência da Carne. Editora: ARTMED. Ed. 6ª - 384 páginas PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne. V. 1 Goiânia: Editora da UFG. 1996. PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne. V. 2 Goiânia: Editora da UFG. 1996. SWATLAND, H.J. Evaluación de la carne en la cadena de tecnología. Editora Acribia. 2002. 348 p. VARNAM, A. L.; SUTHERLAND, J. P. Carne y productos cárnicos – tecnología, química y microbiología. Editorial Acribia, S.A. 1998. 423p. WARRISS, P.D. Ciência de la Carne. Editora: Acribia. Ed. 1ª, 2003. 320 pg.					

IDENTIFICAÇÃO: EGA512 TECNOLOGIA DE PESCADOS					
PRÉ-REQUISITO: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS				PERÍODO: OPTATIVA	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Estrutura muscular e composição química do pescado. Alterações <i>pos mortem</i> . Avaliação e controle de qualidade no processamento de produtos pesqueiros. Higiene e sanidade de produtos pesqueiros. Salga de pescados. Uso de calor e frio na indústria pesqueira. Elaboração de produtos curados. Manipulação e distribuição e comercialização de pescados. Resíduos industriais: farinhas e óleos. Industrialização de crustáceos.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Oetterer, M. Industrialização do Pescado Cultivado. Editora: Agropecuária. 2002 – 200p OGAWA, M.; MAIA, E. Manual de Pesca – Ciência e Tecnologia do Pescado, v. 1, São Paulo: Varela. 1999. 464 p. PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne. V. 1 Goiânia: Editora da UFG. 1996. PARDI, M. C., SANTOS, I. C. SOUZA, E. P., PARDI, H. S. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne. V. 2 Goiânia: Editora da UFG. 1996. VIERIRA, R. H. S. F. Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado: Teoria e Prática. Editora: Varela. 2004 – 384 páginas					

Conteúdo: III – Ciência dos Produtos Lácteos

IDENTIFICAÇÃO: EGA-529 TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS					
PRÉ-REQUISITO: QUÍMICA DE ALIMENTOS I OPERAÇÕES UNITÁRIA I				PERÍODO: 6	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Características organolépticas, composição química e propriedades físico-químicas do leite. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Operações de beneficiamento e processamento do leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização, esterilização e envase. Tecnologia da fabricação de manteiga, sorvetes, leites concentrados e desidratados. Tecnologia da fabricação de queijos. Tecnologia de fabricação de produtos lácteos fermentados: leite acidófilo, iogurte, kefir e outros.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FERREIRA, C. L. L. F. Produtos Lácteos Fermentados: aspetos bioquímicos e tecnológicos. Caderno Didático, Viçosa: UFV, n. 43, 2001. LUQUET, F. M. Leche y productos lácteos. Zaragoza: Editorial Acribia. VARNAM, A. L.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lácteos - tecnologia, química y microbiologia. Editorial Acribia, S.A. 476p. 1995. SILVA, C. A. B., FERNANDES, A. R. [ed] Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal. Viçosa:UFV, v. 1. 2003 SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela. 1995. 470p.					

IDENTIFICAÇÃO: EGA-521 TECNOLOGIA DE QUEIJOS					
PRÉ-REQUISITO: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS				PERÍODO: 6	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0

EMENTA:

Definição. Classificação e situação mundial da produção de queijos. Seleção, padronização e pasteurização de leite para queijos. A coagulação do leite e os mecanismos envolvidos. Físico-química da sinérese da coalhada. Processo geral de fabricação. A salga. A maturação. Fermentações indesejáveis na maturação. Fabricação de vários tipos de queijos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FURTADO, M. Arte e Ciência do Queijo, São Paulo: Editora Globo S.A., 1991, 299p.
 FURTADO, M. Principais Problemas dos Queijos – Causas e Prevenção, São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 1999, 176 p.
 BEHMER, M.L. Tecnologia de leite (produção, industrialização e análise), São Paulo: Livraria Nobel S.A., 1984, 320 p.
 LUQUET, Leche Productos Lácteos – I – Leche de la Mama a la Lechería, Zaragoza: Editora Acribia, 1991.
 LUQUET, Leche Productos Lácteos – II – Transformación y Tecnología, Zaragoza: Editora Acribia, 1993.

Conteúdo: IV– Ciência dos Produtos Panificados, Massas e Amidos

IDENTIFICAÇÃO: EGA-540 TECNOLOGIA DE PRODUTOS PANIFICADOS, MASSAS E AMIDOS					
PRÉ-REQUISITO: BIOQUÍMICA DE PROCESSOS EM ALIMENTOS OPERAÇÕES UNITÁRIAS II				PERÍODO: 7	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Processos produtivos de Biscoitos rotativos, estampados, cortados por fio, de deposição e fermentados. Tipos de fornos e embalagens para biscoito. Processos produtivos de pães: métodos de mistura; fermentação; tipos de fornos; tipo de pães; e defeitos e alterações. Processos produtivos de massas alimentícias: matéria prima; equipamentos utilizados no processo descontínuo; equipamentos utilizados no processo contínuo; e embalagens.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: HOSENEY, R. C. Principles of Cereal Chemistry and Technology, 2nd. Ed. AACC inc, St Paul, Minn. USA. 1994 HOSENEY, R. C. Principios de química y Tecnología de cereales, 2nd. Ed. Acribia, Zaragoza, España 1994 INGLET, G.E.; MUNCK, L. Cereals for Food and Beverages. Academic Press, N.Y. USA, 1980 PALMER, G. H. Cereal Science and Technology. Aberdeen Univ. Press, Great Britain. 1989 POMERANZ, Y. Wheat Chemistry and Technology. AACC, Inc. St. Paul, Minn. USA. 19 WOOD, P. J. Oat Bran AACC, Inc. St. Paul, Minn. USA. 1993.					

Conteúdo: V – Ciência do Processamento de Frutas e Hortaliças

IDENTIFICAÇÃO: EGA550 TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS					
PRÉ-REQUISITO: BIOQUÍMICA DE PROCESSOS EM ALIMENTOS OPERAÇÕES UNITÁRIAS I				PERÍODO: 7	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Operações tecnológicas básicas no processamento de frutas e hortaliças. Industrialização de frutas: fabricação de compotas, geléias, polpas, néctares, sucos e doce em massa. Fabricação de vinagres. Apertização de vegetais. Produção de vegetais fermentados: pickles, chucrute, azeitonas e outros. Desidratação e secagem de frutas e hortaliças. Refrigeração e congelamento de frutas e hortaliças.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: HOLDSWORTH, S. D. Conservacion de Frutas e Hortalizas. Zaragoza: Editorial Acribia, 1988. SOUTHGATE, D. Conservación de frutas y hortalizas. Zaragoza: Editorial Acribia, 1992. ITAL. Manual Técnico n.º 8. Industrialização de frutas. Campinas: 1991 ITAL. Manual Técnico n.º 4. Processamento de Hortaliças. Campinas: 1994. FIDLER, J. C. y MANN, G. Refrigeración de manzanas y peras. Zaragoza: Editorial Acribia, 1984. JACKIX, M. H. Doces, geléias e frutass em calda. Ícone Editora, 1988.					

Conteúdo: VI – Ciências dos Cereais e Oleaginosas

IDENTIFICAÇÃO: EGA-530 TECNOLOGIA DE CEREAIS E DERIVADOS					
PRÉ-REQUISITO: OPERAÇÕES UNITÁRIAS I				PERÍODO: 6	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Amidos: fontes, características físicas e químicas, métodos de obtenção, modificações químicas, aplicações industriais. Processos operacionais de moagem e beneficiamento de cereais, raízes e tubérculos e tecnologia de seus produtos derivados. Sistemas de limpeza dos grãos. Acondicionamento. Sistema de moagem. Classificação e composição de farinhas. Agentes melhoradores. Agentes branqueadores. Enzimas e acondicionadores na panificação. Medidas da qualidade das farinhas: farinógrafo, alveógrafo, amilógrafo, extensiógrafo e Falling Number.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: EL-DASH, A.A. Fundamentos da tecnologia de moagem. São Paulo, Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, s.d., 400 p. (Série Tecnologia Agroindustrial, EL-DASH, A.A. Fundamentos da tecnologia de panificação. São Paulo, Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, s.d., 349 p. (Série Tecnologia Agroindustrial FONSECA, H. et al. Arroz. Produção, pré-processamento e transformação agroindustrial. São Paulo, SICCT, s.d., v.2. LIMA, U.A. Industrialização da mandioca. In: Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia. Produção, pré-processamento e transformação agroindustrial, s.d., 80p. (Série Extensão Agroindustrial) LIMA, U.A. Industrialização do milho. In: Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia. Produção, pré-processamento e transformação agroindustrial, s.d., 112 p. (Série Extensão Agroindustrial, LORENZ, K.J. & KULP, K. Handbook of cereal science and technology. New York, Marcel Deckker, 1991. 882p. OETTERER, M. & LIMA, U. A. Tecnologia dos alimentos glucídicos. In: CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários. Alimentos. São Paulo, Nobel, p. 235- 267, 1984. POMERANZ, Y. Modern cereal science and technology. Weinheim: VCH Publishers, 1987. 486 p					

IDENTIFICAÇÃO: EGA531 INDUSTRIALIZAÇÃO DE AZEITES, ÓLEOS E GORDURAS.					
PRÉ-REQUISITO: OPERAÇÕES UNITÁRIAS II QUÍMICA DE ALIMENTOS II				PERÍODO: 8	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Natureza e composição de azeites, gorduras e óleos. Reações das gorduras e ácidos graxos. Propriedades físicas dos óleos, gorduras e ácidos graxos. Transporte e armazenamento da matéria-prima oleaginosa. Métodos de extração de azeite, óleo e gorduras. Refinação de óleos e gorduras: métodos de refinação. Hidrogenação. Aproveitamento industrial de óleos e gorduras. Aproveitamento de subprodutos. Produção de gorduras de origem animal. Obtenção e utilização de subprodutos.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BOCKISCH, M. - Fats and Oils handbook. Champaign: AOCS Press, 1998, 838p. MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos, São Paulo: Varela, 1998, 178 p. HAMILTON, R.J. - Developments in oils and fats. London: Chapman & Hall, 1995, 269p. LAWSON, Aceites y Grasas Alimentarias. Zaragoza: Editora Acribia S.A., 1999 LAWSON, H. - Food oils and fats - technology, utilization and nutrition. New York: Chapman & Hall, 1995, 339 p. MAN, C.M.D. & JONES, A. A. - Shelf life evaluation of foods. London: Chapman & Hall, 1996, 321 p. WARNER, K. & ESKIN, N.A.M. - Methods to assess quality and stability of oils and fat-containing foods. USA: AOCS - press, 1995, 220 p.					

IDENTIFICAÇÃO: EGA532 ARMAZENAGEM DE GRÃOS E OLEAGINOSA					
PRÉ-REQUISITO: Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.				PERÍODO: OPTATIVA	
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0

EMENTA:

Propriedades Físicas dos Grãos e Oleaginosas. Psicrometria. Métodos de Conservação de Grãos e Oleaginosas. Sistemas de Geração de Calor. Unidades Armazenadoras. Unidades de Beneficiamento de Sementes. Sistemas de Beneficiamento de Café. Aeração. Controle de Pragas. Prevenção de Acidentes

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 8) BAKKER ARKEMA, F. W. [editor] Agro-Processing Engineering. Edited by CIGR – The International Commission of Agricultural Engineering. Volume IV. ASAE. 1999.
- 2) BROOKER, D. B., BAKKER-ARKEMA F. W., HALL, C. W.. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. New York: Van Nostrand Reinhold. 1992.
- 3) HALL, C. W. *Drying Farm Crops*. Agricultural Consulting Associates, Inc. Reynoldsburg: Ohio, EUA. 1957. 336p.
- 4) LOEWER, O. J., BRIDGES T. C., BUCKLIN, R. A. *On-farm drying and storage systems*. ASAE Publication 9, American Society of Agricultural Engineers. 1974.
- 5) MOHSEININ, N. N. *Physical Properties of Plant and Animal Materials*. Volume I. Gordon and Breach Science Publishers. 1970. 734p.
- 6) PUZZI, D. *Abastecimento e Armazenagem de Grãos*. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola. Campinas: SP 1986. 603 p.
- 7) SILVA, J. S. [editor] *Pré-Processamento de Produtos Agrícolas*. Instituto Maria. Juiz de Fora. 1995. 509 p.
- 8) WEBER, E. ^a. *Armazenagem Agrícola*. Editora. Livraria e Editora Agropecuária, Guaíba: RS. 2001. 396 p.

Conteúdo: VII – Ciência e Tecnologia de Alimentos

IDENTIFICAÇÃO: ENG491 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS I					
PRÉ-REQUISITO: Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.					PERÍODO: 8
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
2	30	30	0	0	0
EMENTA: Nesta disciplina o acadêmico deverá formular, redigir, e defender o projeto do Trabalho de Conclusão de Curso mediante seus colegas e o Coordenador da Disciplina. Isso sob a supervisão de um professor orientador. Obs.: a MINUTA: 002/2006, anexo a este projeto trata do Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do do Curso de Engenharia de Alimentos					
IDENTIFICAÇÃO: ENG492 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS II					
PRÉ-REQUISITO: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS I					PERÍODO: 9
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
2	30	30	0	0	0
EMENTA: Nesta disciplina o acadêmico deverá executar o projeto e defender os resultados alcançados mediante uma banca constituída por três membros sendo um deles o orientador. Obs.: a MINUTA: 002/2006, anexo a este projeto trata do Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do do Curso de Engenharia de Alimentos					
IDENTIFICAÇÃO: ENG492 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS					
PRÉ-REQUISITO: Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.					PERÍODO: 10
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
6	180	0	0	0	180
EMENTA: O estágio caracteriza-se como um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de ensino sob a forma de ações instituídas, devidamente orientadas, acompanhadas e supervisionadas pela Universidade. Obs.: a MINUTA: 001/2006, anexo a este projeto trata do Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Engenharia de Alimentos.					

IDENTIFICAÇÃO: ENG492 TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS I					
PRÉ-REQUISITO: A ser definido quando da proposição da ementa.					PERÍODO: OPTATIVA
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Disciplina de ementa variável, abordando temas atuais em Ciência e Tecnologia de Alimentos, segundo as especialidade de professor ministrante. Isso permite a flexibilização.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: É definida a cada proposição de ementário.					
IDENTIFICAÇÃO: ENG492 TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS II					
PRÉ-REQUISITO: A ser definido quando da proposição da ementa.					PERÍODO: OPTATIVA
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Disciplina de ementa variável, abordando temas atuais em Ciência e Tecnologia de Alimentos, segundo as especialidade de professor ministrante. Isso permite a flexibilização.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: É definida a cada proposição de ementário.					
IDENTIFICAÇÃO: ENG492 TÓPICOS ESPECIAIS EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS III					
PRÉ-REQUISITO: A ser definido quando da proposição da ementa.					PERÍODO: OPTATIVA
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
3	60	30	0	30	0
EMENTA: Disciplina de ementa variável, abordando temas atuais em Ciência e Tecnologia de Alimentos, segundo as especialidade de professor ministrante. Isso permite a flexibilização.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: É definida a cada proposição de ementário.					

Conteúdo: VIII – Ética e Legislação Profissional

IDENTIFICAÇÃO: EGA-101 INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS					
PRÉ-REQUISITO: 1					PERÍODO: 1
DEPARTAMENTO: Engenharia					
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
2	30	30	0	0	0
EMENTA: Distinção entre ciência dos alimentos, tecnologia de alimentos e engenharia de alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Alimentos: matérias primas, alimentos industrializados e qualidade nutricional. Operações unitárias utilizadas na indústria de alimentos. Princípios gerais de conservação de alimentos. Realidade brasileira do Engenheiro de Alimentos. Sistema CONFEA e CREA's. Preceitos da ética profissional					

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DINIZ, Debora. Conflitos morais e bioética. Brasília: Letras Livres, 2001. 212 p

Sítios: www.confea.org.br; www.abea.com.br; www.abia.org.br

Sítios das Associações:

ABAM - Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca

ABCQ - Associação Brasileira de Controle de Qualidade

ABECITRUS - Associação Brasileira dos Exportadores de Citrus

ABIA - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação

ABIAM - Associação Brasileira das Indústrias de Ingredientes para Alimentos

ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café

ABIMA - Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

ABIMAQ - Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos

ABIOVE - Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais

ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo

ABITRIGO - Associação Brasileira da Indústria do Trigo

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

ABRE - Associação Brasileira de Embalagem

Periódicos:

SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.