



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2013/1

CURSO				PERÍODO
Bacharelado em Engenharia de Alimentos				7º semestre
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM VEGETAL	45	54	-	54
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Nágela Farias Magave Picanço			

EMENTA
Características das principais matérias-primas de origem vegetal utilizadas na indústria de alimentos: cereais, leguminosas, café, frutas, hortaliças, cana-de-açúcar, oleaginosas. Nomenclatura; Fontes de produção; Variedades e cultivares; Princípios de fisiologia; Fisiologia pós-colheita; Colheita, transporte e armazenamento; Principais pragas e doenças dos produtos; Aproveitamento industrial e importância econômica.

OBJETIVOS
- Conhecer as principais culturas de matérias-primas alimentícias de origem vegetal; - Conhecer os mecanismos fisiológicos de deterioração das matérias-primas vegetais, pragas e doenças associadas aos produtos a fim de diminuir perdas na colheita, transporte e armazenamento. - Reconhecer as formas de aproveitamento industrial das culturas vegetais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Importância econômica, sistema de comercialização das principais matérias-primas de origem vegetal; Princípios básicos de fisiologia vegetal - Fotossíntese; Respiração. Frutas e Hortaliças 1.1- Estrutura 1.2- Composição química e valor nutritivo 1.3- Fisiologia e bioquímica: respiração, maturação e senescência 1.4- Classificação, colheita, transporte e armazenamento Unidade II – soja 2.1- Metabolismo dos grãos no pós colheita 2.2- Classificação comercial 2.3- Armazenamento e beneficiamento da soja 2.4- Controle de pragas e doenças 2.5- Controle de qualidade dos grãos Armazenados 2.6- Aproveitamento industrial

Unidade III – milho

- 3.1-Metabolismo dos grãos no pós colheita
- 3.2-Classificação comercial
- 3.3- Armazenamento e beneficiamento de milho
- 3.4- Controle de pragas e doenças
- 3.5-Controle de qualidade dos grãos armazenados
- 3.6- Aproveitamento industrial

Unidade IV - arroz

- 4.1- Metabolismo dos grãos no pós colheita
- 4.2- Classificação comercial de grãos
- 4.3- Armazenamento e beneficiamento de arroz
- 4.4- Controle de pragas e doenças
- 4.5- Controle de qualidade dos grãos armazenados
- 4.6- Aproveitamento industrial

Unidade V - feijão

- 5.1-Metabolismo dos grãos no pós colheita
- 5.2- Classificação comercial de grãos
- 5.3- Armazenamento e beneficiamento de feijão
- 5.4- Controle de pragas e doenças
- 5.6- Controle de qualidade dos grãos armazenados
- 5.7- Aproveitamento industrial

Unidade VI - Girassol

- 6.1- Metabolismo dos grãos no pós colheita
- 6.2- Classificação comercial de grãos
- 6.3- Armazenamento e beneficiamento de girassol
- 6.4- Controle de pragas e doenças
- 6.5- Controle de qualidade dos grãos armazenados
- 6.6- Aproveitamento industrial

Unidade VII – cana-de-açúcar

- 7.1- Fisiologia da cana-de-açúcar
- 7.2- Fitossanidade na cultura da cana-de-açúcar
- 7.3-Qualidade da matéria prima e colheita da cana-de-açúcar
- 7.4- Tecnologia de produção de açúcar a partir de cana-de-açúcar
- 7.5- Composição química da cana madura
- 7.6- Aproveitamento industrial

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Não há

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas;
 Estudo orientado e debates de artigos científicos, revistas indexadas;
 Discussão de textos e artigos para geração de debates, dentro do contexto de aulas ministradas;
 Seminários.

RECURSOS FÍSICOS

Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros

RECURSOS MATERIAIS

Televisão

X	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) provas bimestrais discursivas referente ao conteúdo didático teórico (A1 e A2) e da avaliação de um seminário apresentado em sala de aula (B) com valor de 8,0 cada avaliação, somando-se ainda 2,0 pontos de conceito.

A pontuação do conceito será distribuída de acordo com:

- a. Assiduidade e pontualidade – 0,5 pontos;
- b. Realização de atividades escolares – 0,5 pontos
- c. Disciplina e respeito – 0,5 pontos
- d. Auto-avaliação - 0,5 pontos

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre acrescidos de até dois pontos do conceito referente à avaliação atitudinal.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B.	Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado		Campinas	Livraria e Editora Rural	2002	
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B	Pós-colheita de frutas e hortaliças. fisiologia e manuseio	2.ed.	Lavras	ESAL/FAEPE	2005	
SILVA, J. S.	Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas		Viçosa	Ed. Aprenda Fácil	2000	
Lima, U. A.	Matérias primas dos alimentos			Ed. Blucher	2010	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
Puzzi, D	Abastecimento e armazenamento de grãos. Campinas		SP	Ins. Campineiro de abastecimento agrícola	2000	
Koblitz, M. G. B.	Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade			Editora Guanabara Koogan	2011	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

Nágela Farias Magave Picanço

Coordenador do Curso

Área Pedagógica