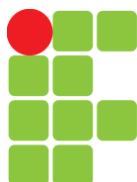


COMPONENTE CURRICULAR					
MATÉRIA PRIMA DE ORIGEM VEGETAL					
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
7º	MATUTINO	45	54	54	54

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
<p>Unidade I – Importância econômica, sistema de comercialização das principais matérias-primas de origem vegetal; Princípios básicos de fisiologia vegetal - Fotossíntese; Respiração.</p> <p>Frutas e Hortaliças</p> <p>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</p> <p>Unidade II – soja</p> <p>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</p> <p>Unidade III – milho</p> <p>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</p> <p>Unidade IV - arroz</p> <p>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</p> <p>Unidade V - feijão</p> <p>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</p>



- 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

RECURSOS FÍSICOS

- Laboratório de ensino, visita técnica à indústria de laticínio, datashow

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro, revistas da área, livros, artigos, equipamentos para análises

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). A nota final será: $A1+A2+B/3$.

DATAS DE AVALIAÇÃO

Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
24/11/2015	15/03/2016	22/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIMA, U.A. **Matérias primas dos Alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. 424p.
KOBLOITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de Qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.p.
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio**. 2 ed. Lavras: UFLA, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV. 2000.
MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas, 1984.
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.
SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.
MORETTI, C.L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: EMBRAPA, 2007.



OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO
Professor(a) responsável 1: Nágela Farias Magave P. Siqueira
Professor(a) responsável 2: _____
Equipe Pedagógica: _____
Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO	Cuiabá – MT, 27/01/2016
----------------	-------------------------

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO
Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: