



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2014/1</b>

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

<b>EMENTA</b>
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.

<b>OBJETIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer as principais culturas de matérias-primas alimentícias de origem vegetal;</li><li>- 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.</li><li>- Reconhecer as formas de aproveitamento industrial das culturas vegetais.</li></ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<b>Unidade I</b> – Importância econômica, sistema de comercialização das principais matérias-primas de origem vegetal; Princípios básicos de fisiologia vegetal - Fotossíntese; Respiração. <b>Frutas e Hortaliças</b> 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  <b>Unidade II – soja</b> 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  <b>Unidade III – milho</b> 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**

**RECURSOS MATERIAIS**

	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		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.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.	Química de Alimentos de Fennema.	4 <sup>a</sup>	Porto Alegre	Artmed	2010	
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B	Pós-colheita de frutas e hortaliças. fisiologia e manuseio	2.ed.	Lavras	ESAL/F AEPE	2005	
SILVA, J. S.	Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas		Viçosa	Ed. Aprend a Fácil	2000	

### Bibliografia Complementar (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	
Lima, U. A.	Matérias primas dos alimentos			Ed. Blucher	2010	
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, 20 de fevereiro de 2014.

---

Nágela Farias Magave Picanço

---

Coordenador do Curso

---

Área Pedagógica