| **AGR0059** | **Tecnologia de Produtos Agropecuários** | Carga Horária (h) | |
|---|---|---|---|
| | | Teórico: 30 | Prática:30 |

**Ementa:**

Importância da tecnologia de processamento e da conservação de produtos de origem vegetal (frutas e hortaliças), assim como do beneficiamento de cereais, óleos e gorduras, e da tecnologia do processamento e conservação de produtos de origem animal: os diversos tipos de carnes, laticínios e ovos. Classificação. Beneficiamento, processos industriais, derivados, higiene, controle de qualidade, conservação e armazenamento.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Livraria Nobel, São Paulo, reimpressão 2007.
KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas Alimentícias: Composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2.ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.
FELOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2ª ed. São Paulo: Artmed, 2006.
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 1.ed. Viçosa: Editora UFV, 2006.
ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e processos**. Volume 1. 1ª ed, São Paulo: Artmed, 2005.
ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal**. Volume 2. 1ª ed, São Paulo: Artmed, 2005.