



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

TAL341 Processos Produtivos na Indústria de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	4	0	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	60	0	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

FIT290 e ZOO213

Ementa

Introdução. Processos produtivos de alimentos e bebidas de origem animal. Processos produtivos de alimentos e bebidas de origem vegetal. Processos produtivos de insumos e de ingredientes da indústria agroalimentar. Processos em alimentos e bebidas de agroindústria de grande escala. Processos em alimentos e bebidas de agroindústria familiar.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Agronegócio	Obrigatória	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL341 Processos Produtivos na Indústria de Alimentos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Introdução 1.1.	4
2	Processos produtivos de alimentos e bebidas de origem animal 2.1.	20
3	Processos produtivos de alimentos e bebidas de origem vegetal 3.1.	20
4	Processos produtivos de insumos e de ingredientes da indústria agroalimentar 4.1.	6
5	Processos em alimentos e bebidas de agroindústria de grande escala 5.1.	5
6	Processos em alimentos e bebidas de agroindústria familiar 6.1.	5



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

TAL341 Processos Produtivos na Indústria de Alimentos

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

- 1 - AQUARONE, E.; LIMA, U.A & BORZANI, W. Alimentos e Bebidas Produzidas por Fermentações. Série Biotecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 1986. 227p. Vol. 5. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - ARTHEY, V.D. Quality of horticultural products. Butterworth Co., 1975. 227p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - BURGESS, G.H.O Et alii. El Pescado y las industrias derivadas de la pesca. Zaragoza: Ed. Acribia, 1971. 337p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - CAIACCO, C.F. & CRUZ, R. Fabricação de Amido e sua Utilização. Secretaria da Indústria e Comércio, Ciência e Tecnologia. São Paulo: Série Tecnologia Agroindustrial 07, 1982. 151p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - CRUESS, W.C. Produtos Industriais de Frutas e Hortaliças. Edgard Bluecher Ltda., 1973. 853p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - LUH, B.S. & WOODRGOFF, J.G. Commercial Vegetable Processing, 2.ed. Connecticut: AVI, 1975. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - MADRID, A., CENZANO, I & VICENTE, J.M. Manual de Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, 1995. 599p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - OCKERMAN, H.W. & HANSEN, C.L. Industrialización de Subproductos de Origen Animal. Ed. Acribia, 1994. 396p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R. & PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Universidade Federal Fluminense/EDUFF - Ed. Universitária, 1993/1994. Vols 1 e 2. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - PINHEIRO, A.J.R.; MOSQUIM, M.C.A.V. & PINHEIRO, M.I. Processamento de Leite de Consumo. Viçosa-MG: Universidade Federal de Viçosa, 1978. 187p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - SIKORSKI, Z.E. Tecnologia de los Productos del Mar. Ed. Acribia, 1994. 342p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - SPREER, E. Lactologia Industrial. Ed. Acribia, 1991. 634p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

13 - VAN ARDSEL W.B.; COPLEY, M.J. & MORGAN A.I. Food Dehydration. Practices and Applications, 2 ed. Connecticut: AVI, 1973. V. II. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

14 - WILEY, R.C. Frutas y Hortalizas Minimamente Procesadas y Refrigeradas. Ed. Acribia, 1997. 365p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]