

Programa Analítico de Disciplina

CAL 480 - Tecnologia de Café e Cacau

Campus UFV - Rio Paranaíba -

Catálogo: 2021

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: II

Objetivos

Apresentar, discutir e trabalhar os conteúdos referentes às tecnologias pós-colheita do café e também do cacau. Abordando temas que relacionam as tecnologias com a qualidade dos produtos finais, mostrando e discutindo todas as etapas para produzir café e produtos de cacau com excelência.

Ementa

Introdução: histórico e lendas. Noções sobre cultivo e colheita do café. Preparo e secagem dos grãos do café. Microrganismos, fermentações e qualidade do café. Composição química, processos enzimáticos e qualidade do café. Beneficiamento e armazenamento dos grãos, torração e qualidade do café. Processamento e produtos do café. Classificação do café e cafés especiais. Noções sobre cultivo e colheita do cacau. Preparo e secagem dos grãos do cacau. Microrganismos, fermentações e qualidade do cacau. Preparo de matérias-primas semi-manufaturadas. Produtos do cacau.

Pré e co-requisitos

CBI 270*

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	4
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Geral
Nutrição	Geral

CAL 480 - Tecnologia de Café e Cacau

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução: histórico e lendas	2h	0h	0h	0h	2h
2. Noções sobre cultivo e colheita do café	2h	0h	0h	0h	2h
3. Preparo e secagem dos grãos do café	2h	0h	0h	0h	2h
4. Microrganismos, fermentações e qualidade do café	2h	0h	0h	0h	2h
5. Composição química, processos enzimáticos e qualidade do café	2h	0h	0h	0h	2h
6. Beneficiamento e armazenamento dos grãos, torração e qualidade do café	2h	0h	0h	0h	2h
7. Processamento e produtos do café	2h	0h	0h	0h	2h
8. Classificação do café e cafés especiais	2h	0h	0h	0h	2h
9. Noções sobre cultivo e colheita do cacau	2h	0h	0h	0h	2h
10. Preparo e secagem dos grãos do cacau	2h	0h	0h	0h	2h
11. Microrganismos, fermentações e qualidade do cacau	2h	0h	0h	0h	2h
12. Preparo de matérias-primas semi-manufaturadas	6h	0h	0h	0h	6h
13. Produtos do cacau	2h	0h	0h	0h	2h
14. Visita a uma Unidade de Armazenamento de Grãos de café	0h	2h	0h	0h	2h
15. Visita a uma Unidade de Processamento de café	0h	2h	0h	0h	2h
16. Composição dos grãos de café e cacau	0h	6h	0h	0h	6h
17. Determinação do Ponto de Torra	0h	2h	0h	0h	2h
18. Determinação do Teor de Sujidades leves	0h	2h	0h	0h	2h
19. Análise Sensorial de Produtos do café (aroma, corpo, acidez e doçura)	0h	4h	0h	0h	4h
20. Determinação do Teor de Açúcares Totais e Redutores	0h	2h	0h	0h	2h
21. Métodos de Análise para Acompanhamento do processamento do Café	0h	2h	0h	0h	2h
22. Processamento de produtos de cacau	0h	4h	0h	0h	4h
23. Qualidade dos produtos de cacau	0h	4h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: K5E4.3TRH.34F6

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Seminários
Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

CAL 480 - Tecnologia de Café e Cacau

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
AFOAWAK, E. Chocolate science and technology. New Delhi: Wiley-Blackwell, 2010, 311 p.	0
BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras: UFLA, 2008, 631 p.	1
PIMENTA, C.J. Qualidade de café. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. São Paulo: ARTMED, 2006, 602 p.	17
OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006, 632 p.	11
REIS, P. R.; CUNHA, R. L da; CARVALHO, G. R. EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS. Café arábica: da pós-colheita ao consumo: volume 2. Lavras: EPAMIG, 2011. 734 p.	2
SCHMIDT, F. L.; EFRAIM, P. Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015, 153 p.	0
SILVA, S. J.; BERBERT, P.A. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 1999, 146 p.	0