

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 435 - Tecnologia de processamento do café

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

Catálogo: 2026

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

#### Objetivos

O objetivo desta disciplina é apresentar as diferentes variedades e o processamento dessa fruta tão importante no cenário econômico nacional e mundial, o café. Serão apresentadas algumas generalidades deste fruto, bem como sua composição química e os fatores associados ao cultivo que interferem nas características físico-químicas e sensoriais dos produtos elaborados. Ao término da disciplina espera-se que os estudantes sejam capazes de inferir os ajustes necessários para maior eficiência de uma linha de processamento e também na obtenção de produtos de melhor qualidade sensorial. Esta disciplina, como optativa, será uma oportunidade dos alunos ampliarem seus conhecimentos, especialmente em uma categoria de produtos que está em ampla expansão no mercado, onde ocupamos a posição de um dos maiores produtores mundiais, abrindo ainda mais o leque de possibilidades de atuação.

#### Ementa

Generalidades sobre café.

Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e sensoriais do produto.

Processos bioquímicos importantes durante o pré-processamento e processamento.

Diferentes processos envolvidos na industrialização do café.

Obtenção de produtos e subprodutos do café.

Parâmetros de qualidade dos produtos e subprodutos do café.

#### Pré e correquisitos

(MBI 130 ou TAL 414) e (TAL 354 ou TAL 392 ou TAL 406)

#### Oferecimentos obrigatórios

*Não definidos*

#### Oferecimentos optativos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: LMDA.ZM85.Y3J9

<b>Curso</b>	<b>Grupo de optativas</b>
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Engenharia de Alimentos	Geral
Nutrição	Geral

## TAL 435 - Tecnologia de processamento do café

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Cenário Mundial</b> 1. Apresentação da disciplina. 2. Importância econômica do café.	2h	0h	0h	0h	2h
<b>2. Fisiologia da planta e produção</b> 1. Fisiologia da planta 2. Diferentes cultivares de café.	2h	0h	0h	0h	2h
<b>3. Beneficiamento do café</b> 1. Pré-processamento geral do café. 2. Beneficiamento dos grãos de café. 3. Classificação do café. 4. Torra e moagem do café.	12h	0h	0h	0h	12h
<b>4. Obtenção da bebida</b> 1. Métodos de extração da bebida. 2. Aspectos qualidade da bebida.	8h	0h	0h	0h	8h
<b>5. Processamento café solúvel</b> 1. Processamento do café solúvel. 2. Diferentes tipos de secagem na obtenção de diferentes produtos.	4h	0h	0h	0h	4h
<b>6. Processamento café descafeinado</b> 1. Processo de descafeinização. 2. Parâmetros de qualidade do produto.	2h	0h	0h	0h	2h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>30h</b>

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Visitas técnicas; aula de campo, leitura de textos, rodas de conversa; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamentos variados (projeto, quadro-digital, TV, quadro-negro); Atividades avaliativas realizadas pelos estudantes utilizando-se plataformas diversas; e Apresentação de conteúdo pelo professor
Prática	Não se aplica
Estudo Dirigido	Não se aplica
Projeto	Não se aplica
Recursos auxiliares	Caixas de som, Acesso à Internet e Acesso ao YouTube

## TAL 435 - Tecnologia de processamento do café

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
SCHMIDT, F. L.; EFRAIM, P. Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 153 p. ISBN 9788535277418 (broch.).	0

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas – ciência e tecnologia – Blucher, 2018. 524 p. ISBN: 9788521209126.	0
SCHWAN, R. F.; FLEET, G. H. Cocoa and Coffee Fermentations. CRC Press, 2014. 633 p. E-Book. ISBN 978-1-4398-4793-0.	0
FLAMENT, I. Coffee Flavor Chemistry. Wiley, 2001. 424 p. ISBN: 978-0-471-72038-6.	0
CLARKE, R.J.; VITZTHUM, O. G. Coffee – Recent Developments. Wiley-Blackwell, 2001. 272 p. ISBN: 978-0-632-05553-1.	0