



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: _____	COMPONENTE CURRICULAR: Processamento de Café e Cacau	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 45	CH TOTAL PRÁTICA: 00	CH TOTAL: 45

OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno deve conhecer todo o processo para a obtenção do café e cacau, desde a colheita até a classificação e processamento, além dos regulamentos vigentes no país.

EMENTA

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. Produtos do café. Classificação do café e cafés especiais. 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 de Cacau.

PROGRAMA

1. Noções sobre cultivo e colheita do café
2. Processamento do Café
3. Secagem do Café
4. Armazenamento dos grãos de café
5. Beneficiamento do café
6. Rebeneficiamento do café
7. Fungos toxigenicos e micotoxinas em café
8. Torrefação e moagem do café
9. Classificação do café e cafés especiais
10. Análise sensorial do café
11. Produtos do café
12. Noções sobre cultivo e colheita do cacau
13. Preparo e secagem dos grãos do cacau
14. Qualidade das amêndoas
15. Obtenção do Chocolate

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 424 p.

OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 632p. 2006.

PIMENTA, C.J. **Qualidade de Café**. Lavras: UFLA, 2003. 297p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORÉM, F.M. **Pós-colheita do café**. Lavras: Ed. UFLA, 2008.

LIDON, F.J.C.; BICHO, N.C.C. OLIVEIRA, J.F.S. **O Café - Origens, Produção, Processamento e Definição de Qualidade**. São Paulo: Escolar Editora / Zamboni. 170p. 2011.

SILVA, S. J.; BERBERT, P.A. **Colheita, Secagem e Armazenagem de Café**. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 1999. 146p.

SCHMIDT, F.L.; BIASI, L.C.K.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R.E. **Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana de açúcar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 168p.

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas não alcoólicas**. São Paulo: Blucher, 2010b. 412 p. v. 2

APROVAÇÃO

07/04/2016

mgpanto

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Prof.^a Dr.^a Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/2015

12/04/2016

Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química - Portaria R Nº 671/09

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)