



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Processamento do Café	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química	SIGLA: FEQUI	
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 45 horas

1. OBJETIVOS

Analisar de maneira lógica processos e produtos da tecnologia do café, relacionando conceitos de engenharia, ciência e tecnologia de alimentos desde a colheita até a classificação de cafés especiais. Conhecer as legislações vigentes diminuindo os impactos sociais e ambientais, desenvolver no discente habilidades necessárias ao mercado de trabalho no setor de café.

Entender as variáveis que influenciam na qualidade dos cafés e assim propor melhorias ou desenvolver novos produtos, visando aproveitamento de subprodutos e redução de resíduos, e respeitando a legislação pertinente.

2. 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, torrefação e qualidade do café. Produtos do café. Classificação do café e cafés especiais.

3. PROGRAMA

1. Noções sobre cultivo e colheita do café
2. Processamento pós colheita
3. Secagem do Café
4. Armazenamento dos grãos de café
5. Beneficiamento e Rebeneficiamento do café
6. Torrefação e moagem do café
7. Fungos toxigenicos e micotoxinas em café
8. Classificação do café e cafés especiais
9. Análise sensorial do café
10. Produtos do café

4. 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.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

COFFEE: recent developments. Oxford; Malden: Blackwell Science, 2001. ix, 257 p., ill., 26 cm. Includes bibliographical references and index. ISBN 0632055537 (enc.).

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

JADER CONCEIÇÃO DA SILVA

Coordenador do Curso de Graduação
em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3018596** e o código CRC **4E1FA229**.