



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Tecnologia de Produtos Agropecuários													
Unidade Ofertante:	ICIAG													
Código:	ICIAG 39032		Período/Série:				Turma:	G						
	Carga Horária:				Natureza:									
Teórica:	30		Prática:	30		Total:	60		Obrigatória:	()		Optativa:	(X)	
Professor(A):	Renata Castoldi						Ano/Semestre:		2026/2					
Observações:	a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: rcastoldi@ufu.br . b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: Resolução nº 46/2022 - CONGRAD - Das Normas de Graduação; Resolução nº 158/2025 - CONGRAD - que aprova o calendário acadêmico da Graduação e Resolução nº 30/2011 - CONGRAD - que dispôs sobre a composição do Plano de Ensino. c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. d) A seu critério, o docente poderá agendar aulas aos sábados letivos. e) Os discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_uvu.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento, observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar. f) A distribuição e a totalização da pontuação dos critérios avaliativos seguem a o Art. 126 da Resolução nº 46/2022 do CONGRAD . g) Os critérios de aprovação seguem o Art. 127 da Resolução 46/2022 do CONGRAD . h) A vista das avaliações deverá ser solicitada até cinco dias corridos a contar da data de divulgação do resultado, atendendo o parágrafo 1º do Art. 132 da Resolução 46/2022 do CONGRAD . i) As regras e o prazo de solicitação de atividade acadêmica avaliativa fora de época estão de acordo com os Art. 137 e 139 da Resolução 46/2022 do CONGRAD . j) Os critérios para a atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem seguem o Art. 141 da Resolução 46/2022 do CONGRAD . k) O pré-requisito para cursar tal disciplina é IBTEC39304 - Bioquímica.													

2. EMENTA

Técnicas de processamento e conservação de produtos de origem animal e vegetal. Embalagens. Tecnologia de cereais, soja, algodão, café, mandioca, frutas e hortaliças. Produção de óleos de sementes oleaginosas. Produção do açúcar de cana. Produção do etanol. Produção de aguardentes. Noções de tratamento de efluentes da indústria de alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conhecimentos relativos às propriedades físicas dos produtos agropecuários, necessários para o processamento; além de conhecimentos básicos das técnicas de conservação e industrialização de produtos de origem animal e vegetal.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Fornecer aos discentes conhecimentos relativos às propriedades físicas dos produtos agropecuários necessários para o processamento; fornecer conhecimentos básicos das técnicas de conservação de produtos de origem animal e vegetal; fornecer conhecimentos básicos das técnicas de industrialização de produtos de origem animal e vegetal

Objetivos Específicos:

- Fornecer ao aluno conhecimentos relativos às propriedades físicas dos produtos agropecuários necessários para o processamento;
- Fornecer conhecimentos básicos das técnicas de conservação de produtos de origem animal e vegetal;
- Fornecer conhecimentos básicos das técnicas de industrialização de produtos de origem animal e vegetal.

5. PROGRAMA

5.1. Teórico:

- 5.1.1. Bioquímica dos alimentos
- 5.1.2. Microbiologia dos alimentos: bactérias, fungos e leveduras.
 - 5.1.2.1. Importância, crescimento microbiano, curva de sobrevivência e morte térmica.
- 5.1.3. Limpeza, secagem, aeração, pós-colheita e armazenamento de grãos
- 5.1.4. Conservação dos alimentos pelo uso do calor, frio e aditivos
- 5.1.5. Tecnologia do leite: conceito, importância nutricional, composição, análises de rotina.
- 5.1.6. Tecnologia da carne: conceito, importância nutricional, composição, análises de rotina.
- 5.1.7. Tecnologia de amido: conceito, composição, fontes, características tecnológicas, extração, amidos derivado e seus usos.
- 5.1.8. Tecnologia das fermentações: importância, vias de obtenção de etanol, matérias-primas, agentes de fermentação, bioquímica da fermentação.
- 5.1.9. Escurecimento não-enzimático: reação de Maillard, mecanismo do ácido ascórbico, teoria do Aldeído ativo. Métodos para prevenir o escurecimento.
- 5.1.10. Escurecimento enzimático: mecanismo.
- 5.1.11. Agroindústria: conceito, tipos, potencialidades do Brasil.
- 5.1.12. Processamento e conservação de frutas e hortaliças

5.2. Prático:

- 5.2.1. Determinação de proteínas
- 5.2.2. Fabricação de iogurte caseiro

- 5.2.3. Salga de pescado e determinação do teor de sal
 5.2.4. Extração de óleo vegetal
 5.2.5. Análise de rotina do leite
 5.2.6. Água nos alimentos
 5.2.7. Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar
 5.2.8. Visitas: indústria de extração de óleos vegetais, usina de beneficiamento de leite e outras

6. METODOLOGIA

6.1) Organização das aulas

Turma	Dia	Horário	Local
G	Terça-feira	8h50min às 12h20min	1B 301

Observações: Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.

6.2) Atendimento ao aluno

Dia	Horário	Local
Quinta-feira	14h00min às 15h00min	1A 324 (Sala da docente)

Observações:

- * As dúvidas referentes aos assuntos ministrados, sempre poderão ser esclarecidas no início das aulas e fora do horário das aulas, na sala 1A 324 (sala da docente), mediante agendamento prévio com a docente.
- * O discente, a qualquer momento poderá requisitar dia e horário para atendimento, desde que agendado previamente com a docente via Moodle ou e-mail institucional.

6.3) Técnicas de ensino

☒ Expositiva	☐ Seminário	☐ Estudo dirigido	☐ Debates	☐ Desenvolvimento de Pesquisa	☒ Demonstração
☐ Oficinas	☐ Realização de experimentos	☒ Dinâmica de grupos	☐ Painéis	☐ Exposição dialogada	☐ Outro

Observações:

- * As aulas práticas serão em produtores e/ou indústrias de acordo com a disponibilidade, bem como a disponibilidade de recursos do Instituto de Ciências Agrárias (ICIA).
- * O discente deverá comparecer as aulas práticas com vestimentas apropriadas.

6.4) Material adicional

Repasse de Arquivos

* Os discentes deverão acessar o Plano de Ensino, onde constam TODAS AS BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS.
 * As BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS SERVEM COMO MATERIAL DE ESTUDO.
 * A docente disponibilizará material impresso de todo o conteúdo abordado em sala de aula em Copiadora indicada pelos alunos no primeiro dia de aula. Caso ninguém se manifeste com relação a melhor copiadora, a discente estabelecerá a copiadora que julgar melhor.
 * É proibido a utilização de aparelho celular para gravação das aulas ou para tirar fotos do material de aula da docente.

6.5) Recursos necessários para execução de aulas e atividades

Programas ou Aplicativos e Instrumentos/Equipamentos Necessários
--

* As aulas teóricas são expositivas e contarão com auxílio de projeção e/ou lousa e giz.
 * As aulas práticas serão realizadas em produtores e/ou indústrias.

6.6) Ambientes virtuais de apoio ao estudante

☒ Moodle	☐ WhatsApp	☐ Telegram	☐ Teams	☐ Instagram	☐ Outro	☐ Nenhum
--	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

* A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU.
 * Curso Moodle: ICIAG39032 - Tecnologia de Produtos Agropecuários (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5207>).
 * A docente realizará a matrícula dos discentes na plataforma Moodle, através do e-mail cujos discentes informaram a coordenação.

6.7) Agenda do semestre para desenvolvimento do conteúdo proposto

Id ¹	Data ²	Conteúdo Programático ou Atividade ³
1	01/09/2026	Apresentação da disciplina
	01/09/2026	Apresentação da disciplina
2	08/09/2026	Introdução e Conceitos sobre Tecnologia de Produtos Agropecuários
	08/09/2026	Introdução e Conceitos sobre Tecnologia de Produtos Agropecuários
3	15/09/2026	Visita Técnica à Fazenda Santa Bárbara
	15/09/2026	Visita Técnica à Fazenda Santa Bárbara
4	15/09/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica à Fazenda Santa Bárbara ⁴
	15/09/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica à Fazenda Santa Bárbara ⁴
5	22/09/2026	Matéria-prima vegetal: caracterização e alterações bioquímicas
	22/09/2026	Matéria-prima vegetal: caracterização e alterações bioquímicas
6	29/09/2026	Microbiologia em alimentos
	29/09/2026	Microbiologia em alimentos

--	06/10/2026	Feriado no Campus Monte Carmelo - Aniversário da cidade
	06/10/2026	Feriado no Campus Monte Carmelo - Aniversário da cidade
7	13/10/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A1)
	13/10/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A1)
8	20/10/2026	Conservação dos alimentos pelo uso do calor
	20/10/2026	Conservação dos alimentos pelo uso do calor
9	27/10/2026	Conservação de alimentos pelo uso do frio
	27/10/2026	Conservação de alimentos pelo uso do frio
10	03/11/2026	Conservação de alimentos via fermentação
	03/11/2026	Conservação de alimentos via fermentação
11	10/11/2026	Visita Técnica para aula prática sobre o processo fermentativo
	10/11/2026	Visita Técnica para aula prática sobre o processo fermentativo
12	10/11/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica - Processo fermentativo ⁴
	10/11/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica - Processo fermentativo ⁴
13	17/11/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A2)
	17/11/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A2)
14	24/11/2026	Tecnologia do leite
	24/11/2026	Tecnologia do leite
15	01/12/2026	Tecnologia da carne e Entrega do Experimento prático
	01/12/2026	Tecnologia da carne e Entrega do Experimento prático
16	08/12/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A3)
	08/12/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A3)
17	11/12/2026	AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE) ⁵
	11/12/2026	AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE) ⁵
18	15/12/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)
	15/12/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)

¹Corresponde ao número de atividades necessárias para ministrar a carga horária do componente curricular.

²Corresponde ao dia letivo em que a atividade será realizada. O docente deve indicar o dia que irá disponibilizar aos estudantes ou o dia que será entregue;

³Corresponde a agenda da disciplina o docente indica o tema da aula/atividade para planejamento do estudante.

* O cronograma de aulas poderá sofrer alterações no decorrer do semestre, o conteúdo deve seguir o programa da disciplina.

⁴A entrega do relatório deve ser logo após a aula prática e deve ser feito com caligrafia própria. Não serão aceitos relatórios digitados.

⁵Será aplicada em horário a combinar com os discentes que necessitem realizar essa avaliação.

7. AVALIAÇÃO

7.1) Cronograma das avaliações

Avaliação				
Data	Categoria	Forma	Local	Pontuação
13/10/2026	Regular	A1: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1B 301	25
17/11/2026	Regular	A2: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1B 301	25
08/12/2026	Regular	A3: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1B 301	25
01/12/2026	Regular	E: entrega de um relatório técnico e um vídeo sobre o experimento desenvolvido	Moodle	25
Soma:				100
11/12/2026	Fora de Época	AFE: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1B 301	25
15/12/2026	Recuperação	AR: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1B 301	100

7.2) Avaliações regulares e fora de época

- Avaliações regulares:

Para o acompanhamento e a verificação da aprendizagem do estudante serão aplicadas:

a) Três Avaliações individuais (A₁, A₂ e A₃), respectivamente, nos dias 13/10/2026, 17/11/2026 e 08/12/2026, com duração de até três horas cada. As provas consistirão em questões dissertativas e/ou de múltipla escolha. Caso seja detectada cópia das informações, será

atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos.

b) Um experimento prático (E): entrega no dia 01/12/2026 de um relatório técnico e um vídeo sobre o experimento desenvolvido .

O experimento deverá ser realizado em grupo, sendo dois grupos contendo três integrantes e dois grupos contendo dois integrantes cada, totalizando quatro grupos. Os temas dos experimentos serão distintos para cada grupo, sendo eles:

* Grupo 1: Experimento com Banana. O experimento deve ser um fatorial 3 x 3, com três repetições. Os tratamentos consistirão de três substâncias aplicadas (sem nada, somente conservado em geladeira, aplicação de suco de limão, cujo pH deve ser menor que 7 e aplicação de bicarbonato de sódio diluído em água, cujo pH deve ser maior ou igual a 7) e três períodos de avaliação (1 hora após a aplicação, 1 dia após a aplicação e 5 dias após a aplicação).

* Grupo 2: Experimento com Maça. O experimento deve ser um fatorial 3 x 3, com três repetições. Os tratamentos consistirão de três substâncias aplicadas (sem nada, somente conservado em geladeira, aplicação de suco de limão, cujo pH deve ser menor que 7 e aplicação de bicarbonato de sódio diluído em água, cujo pH deve ser maior ou igual a 7) e três períodos de avaliação (1 hora após a aplicação, 1 dia após a aplicação e 5 dias após a aplicação)

* Grupo 3: Experimento com Batata. O experimento deve ser um fatorial 3 x 3, com três repetições. Os tratamentos consistirão de três formas de conservação(sem aplicação, apenas cortada e conservada em geladeira; branqueamento + geladeira; branqueamento + congelador) e três períodos de avaliação (1 semana, 2 semanas e 3 semanas após a aplicação da(s) técnica(s) de conservação.

* Grupo 4: Experimento com Fabricação de Queijo. O experimento deve ser um fatorial 3 x 3, com três repetições. Os tratamentos consistirão de três temperaturas do leite (ambiente, 40°C e 8°C) e três tipos de leite (cru, pasteurizado e ultrapasteurizado). As avaliações deverão ser semanais até, até a completa formação do queijo.

Em todos os experimentos, os dados obtidos deverão ser submetidos à análise de variância aplicando o teste F a 5% de probabilidade. Em seguida, havendo diferença significativa entre os valores deverá ser aplicado o teste de média utilizando o teste de Tukey, sendo utilizado para isso o software estatístico de preferência de cada discente.

Os grupos serão definidos até o segundo dia de aula e não poderá ocorrer troca de integrantes após a definição deste. Caso o discente não compareça a aula no dia da definição dos grupos, este será definido pela docente. No dia estabelecido pela docente (01/12/2026), um integrante de cada grupo deverá anexar no Moodle o relatório em PDF do experimento e o link do vídeo, mostrando que o experimento foi desenvolvido por todos os integrantes do grupo. No relatório deverá conter os seguintes itens: Introdução, Metodologia, Resultados e Discussão, Conclusões e Referências. Serão avaliados para compor a nota final: etapas desenvolvidas do experimento, utilização de citações atuais, coerência e coesão na escrita, discussão dos resultados pautadas em referências, inovação, originalidade, uso correto do delineamento e da análise estatística, vídeo mostrando todas as etapas desenvolvidas, bem como a participação de todos os integrantes.

A Resolução 46/2022 CONGRAD estabelece em seu Art. 127, que para ser aprovado(a), o(a) estudante deverá obter, no mínimo, 60 (sessenta) pontos de aproveitamento acadêmico e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas. Todas as avaliações ocorrerão de forma presencial e deverão ser resolvidas em sala de aula individualmente por cada discente, sem direito à consulta.

- Avaliação fora de época (AFE):

Somente ao aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas, descritas no item 7.1, deverá obrigatoriamente encaminhar para o e-mail da docente responsável pela disciplina o pedido de avaliação fora de época, contendo a justificativa pela ausência e anexando os documentos comprobatórios, no prazo de até TRÊS dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação perdida (conforme normas gerais de graduação) (Resolução 46/2022 CONGRAD: Art. 138 e 139).

O processo será julgado de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o discente realizará a avaliação de reposição em dia e local combinado entre docente e discente.

A avaliação constituirá de uma prova escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina. Segundo Resolução CONGRAD 46/2022.

- Art. 138: O professor deverá aplicar atividade acadêmica avaliativa fora de época, desde que devidamente comprovado, quando ocorrer a ausência do estudante pelos seguintes motivos:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em caso de Serviço Militar Temporário, conforme a Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964;

II – problema de saúde devidamente comprovado por atestado;

III – falecimento de filhos, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

O discente que não tiver a avaliação fora de época deferida pela docente, deverá encaminhar solicitação ao Colegiado do curso, sempre respeitando os prazos estabelecidos pela Resolução.

7.3) Avaliação de recuperação

O discente que possuir frequência mínima de 75% na disciplina tem direito a uma avaliação de recuperação (AR). Para realizar a prova, o discente deverá encaminhar para o e-mail da professora responsável pela disciplina, uma solicitação manifestando o desejo e o comprometimento da realização da avaliação de recuperação.

Esta avaliação terá valor de 100 pontos e ocorrerá no dia 15/12/2026 das 08h50min às 12h20min na sala 1B 301. O conteúdo cobrado será todo aquele ministrado no semestre.

A nota final será calculada pela média simples da pontuação obtida no semestre e na avaliação de recuperação. Caso o aluno ultrapasse a média para sua aprovação na disciplina, sua média final a ser lançada no sistema será de 60 pontos.

7.4) Divulgação dos resultados

Os resultados das avaliações serão divulgados no Moodle.

7.5) Vista das avaliações

As vistas das avaliações serão realizadas sempre após as atividades, em datas e horários estabelecidos pela docente e comunicados via Moodle, respeitando o estabelecido nas normas gerais de graduação.

Caso o discente não possa no dia e horário estabelecido pela docente, deve comunicar imediatamente esta, para que estabeleçam na mesma semana outra data e horário.

NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE PROVAS EM DIAS E HORÁRIOS QUE NÃO FOREM MARCADOS ANTECIPADAMENTE, DA MESMA FORMA, NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE TODAS AS PROVAS CONJUNTAMENTE.

7.6) Frequência

Avaliação da Frequência (mínimo de 75%)			
☒ Chamada em sala de aula	☒ Lista de presença	☒ Entrega de trabalhos	☐ Outro
Nota: O estudante é responsável pela anotação das suas faltas, não sendo responsabilidade do docente informar as faltas no decorrer do semestre.			

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

FELLOWS, P.J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

Complementar

ALVARENGA, A.L.B. et al. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.
BEZERRA, J.R.M.V. Tecnologia de fabricação de derivados do leite. Guarapuava: Unicentro, 2008. 56p. Disponível em: <http://www2.unicentro.br/wp-content/blogs.dir/15/files/2012/11/leite.pdf>
CLERICI, M.T.P.S.; SEBASTIÃO, R.H.; OLIVEIRA, L.C.; SANTOS, M.S. dos; MORAES, A.L.L.; CLARETO, S.S. Escurecimento enzimático: uma aula prática. Revista de Ensino de Bioquímica, v. 12, n.2, p. 71-90, 2014. Disponível em: <http://bioquimica.org.br/revista/ojs/index.php/REB/article/view/275/451>
COSTA, A.S.; RIOS, L.; KOBLITZ, M.G.B. Uso de atmosfera controlada e modificada em frutos climatéricos e não-climatéricos. Sitientibus, v. 11, n. 1, p. 1-7, 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/275563859_Uso_de_atmosfera_controlada_e_modificada_em_frutos_climatericos_e_naoclimaterico
DUTRA, W.; SILVA, A.M.A.D. Processamento de carnes e derivados. Disponível em: <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1456>
FRANCISQUINI, J.D.; MARTINS, E.; SILVA, P.H.F.; SCHUCK, P.; PERRONE, I.T.; CARVALHO, A.F. Reação de Maillard: uma revisão. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Torres, v. 72, n.1, p. 48-57, 2017. Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/ilct/article/view/541>
LIMA, U. A. Agroindustrialização de frutas. Piracicaba: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz, 2008.
LOPES, R.L.T. Dossiê Técnico: conservação de alimentos. Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br/dossietecnico/downloadsDT/MjEZ>
MANTILLA, S.P.S.; MANO, S.B.; VITAL, H.C.; FRANCO, R.M. Atmosfera modificada na conservação de alimentos. Revista Acadêmica, Curitiba, v. 8, n. 4, p. 437-448, 2010. Disponível em: <https://periodicos.pucpr.br/index.php/cienciaanimal/article/view/11000/10397>
MELO FILHO, A.B. de; VASCONCELOS, M.A.S. Química dos alimentos. Disponível em: http://pronatec.ifpr.edu.br/wpcontent/uploads/2013/06/Quimica_de_Alimentos.pdf
MORETTI, C. L. et al. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2007.
OETTERER, M. Química de alimentos: Escurecimento não enzimático. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/16481446/quimica-de-alimentos-escurecimento-nao-enzimatico-pdf>
ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.
RIBEIRO, J.C.G.M.; RIBEIRO, A.A. Fabricação artesanal de cachaça mineira. Belo Horizonte: O Lutador, 2009.
SOARES, K.M.P.; SILVA, J.B.A.; GÓIS, V.A. Parâmetros de qualidade de carnes e produtos cárneos: uma revisão. Higiene Alimentar, v. 31, n. 268/269, p. 87-94, 2017. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846491/268-269-site-87-94.pdf>
VASECHI, O.A. Microbiologia dos alimentos. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/19547976/annotacoesmicrobiologiaalimentos-prof-dr-octavio-antonio-valsechi>
VIDAL, A.M.C.; SARAN NETO, A. Obtenção e processamento do leite e derivados. Pirassununga: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2018. 220 p. Disponível em: <http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/200/181/850-1>
VILLADIEGO, A.M.D.; GARRUTI, D. S.; BRITO, E. S. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Renata Castoldi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 30/09/2026, às 15:49, 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 **7654497** e o código CRC **16FC5DAF**.